

RESTAURANT
VERANDA

LE VIN
Weinempfehlung

Sauvignon Blanc «La Capra» | Fairview Wines | Westkap, Südafrika
1 dl / 7.5dl 7 52

Fendant «Silber» | Weingut Varonier | Varen, Schweiz
1 dl / 7.5dl 8 56

Petite Arvine | Gérald Besse | Martigny, Schweiz
1 dl / 7.5dl 9 64

Varenheit «Rosé Edition» | Weingut Varonier | Varen, Schweiz
1 dl / 7.5dl 9 64

Pinot Noir «Duden» | Weingut Varonier | Varen, Schweiz
1 dl / 7.5dl 7 52

Cornalin | Chai du Baron | Bramois, Schweiz
1 dl / 7.5dl 8 58

Syrah «Anastási» | Thierry Constantin | Pont-de-la-Morge, Schweiz
1 dl / 7.5dl 9 64

Sangiovese «Poggio Valente» | Fattoria le Pupille | Maremma, Italien
1 dl / 7.5dl 12 86

MERCREDI 27 NOVEMBRE, 2024

RESTAURANT
VERANDA

TASTING MENU

by Geraldine Geroue

Parmigiana di melanzane
CHF 16.00

*

Überbackene Französische Zwiebelsuppe
CHF 12.00

*

Auswahl an Salaten und Vorspeisen vom Buffet
CHF 22.00

*

Gebratenes Rindsentrecôte mit Béarnaise Sauce
Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln
CHF 39.00

oder

Fisch des Tages
CHF 38.00

*

Opern Kuchen
CHF 12.00

5 Gang Menu à CHF 80.00

MERCREDI 27 NOVEMBRE, 2024



TASTING MENU

by Geraldine Geroue

Parmigiana di melanzane
CHF 16.00

*

Gratinated French onion soup
CHF 12.00

*

Selection of salads and entrées from our buffet
CHF 22.00

*

Beef entrecote with bearnaise sauce
market vegetables and rosemary potatoes
CHF 39.00

or

Fish of the day
CHF 38.00

*

Opera cake
CHF 12.00

5 course menu CHF 80.00

MERCREDI 27 NOVEMBRE, 2024



TASTING MENU

by Geraldine Geroue

Parmigiana di melanzane
CHF 16.00

*

Soupe à l'oignon française avec fromage gratiné
CHF 12.00

*

Sélection de salades et d'entrées au buffet
CHF 22.00

*

Entrecôte de boeuf et sauce béarnaise
Légumes du marché et pommes de terre au romarin
CHF 39.00

ou

Poisson du jour
CHF 38.00

*

Gâteau Opéra
CHF 12.00

Menu à 5 plats à CHF 80.00

MERCREDI 27 NOVEMBRE, 2024