



# Dinnerangebot

## In der Brasserie Verseau

### Menü, CHF 74.00\*

Carpaccio von roter & gelber Bete mit Pesto  
und frisch gehobelte Belper Knolle

Rosa gebratenes Entrecôte mit dunkler Pfeffersauce  
Pak Choi & goldbraune Knusper-Kroketten

Pâtisserie bestehend aus:

Brownie-Karamell-Cake

(Schokolade & Crème de Cacao)

mit karamellisiertem Orangensalat

### Menü für die vegetarischen Gäste, CHF 74.00\*

Carpaccio von roter & gelber Bete mit Pesto  
und frisch gehobelte Belper Knolle

Süsskartoffelpüree mit Ziegenkäse im Strudelmantel  
mit arabisch gewürzten Dörr-Aprikosen

Pâtisserie bestehend aus:

Brownie-Karamell-Cake

(Schokolade & Crème de Cacao)

mit karamellisiertem Orangensalat

### Apéro, CHF 7.50\*

(nicht ohne Menü buchbar)

Gemischte Blätterteigstangen

Grüne & schwarze Oliven

Salamatti

\* Die Getränke werden nach Aufwand verrechnet.

Bitte geben Sie bei der Bestellung Allergien und Intoleranzen bekannt.