



1. August-Menü

Aperitif – Maison Beau Rivage

Vorspeis

Grand Buffet mit Schweizer Spezialität

Suppe und Risotto

Graubündner Suppe mit Bündnerfleisch



Kartoffelcremesuppe mit Croutons und Pfifferling



Risotto mit Rotwein und Flusskrebs

Hauptgang

Lamm Carré (Schwyz) in einem Mantel von Brot und Sellerie, dazu Wirz und Portweinjus



Kalbsfilet (Emmental) und Kalbsbäckchen, dazu Rüebl, Speck, Zwiebeln, Kohlrabi und Lorettekartoffeln



Felchenfilet (Vierwaldstättersee) Zuger Art mit frischem Spinat und Salzkartoffel, garniert mit einem Mohnbestäubten Blätterteig

Dessert

Schweizer Kirschorbet



Grand Dessertbuffet Beau Rivage

3-Gang Menü: CHF 85.00

4-Gang Menü: CHF 105.00