



GEBURTENMENÜ

VORSPEISEN

Nüsslisalat
mit karamellisiertem Ricotta,
Cashew-Kernen und eingelegtem Kürbis

oder

Topinambur-Schaumsuppe
mit gebackener Kalbskopfbake (Schweiz)

oder

Blattsalat 'Quadro' mit Gurken,
Ei und Frühlingszwiebeln

HAUPTSPEISEN

Zanderknusperli (FAO 05)
mit Blattspinat, Estragon-Senf-Mayonnaise
und glasierten Kartoffeln

oder

Kalbpiccata (Schweiz)
mit Champignons und Portweinjus,
Carnaroli-Risotto und Schmorgemüse

oder

Lauwarmer Kichererbsen-Hummus
mit Salz-Zitrone, gebackenem Blumenkohl
und Brunnenkresseöl

NACHSPEISEN

Pochierte Nougatcreme mit
Gewürzoranjen und Honig-Nuss-Crumble

oder

Karussell von frischen Früchten
und Beeren mit Mangosorbet

BIRTH MENU

STARTERS

Lamb's lettuce
with caramelized ricotta,
cashew nuts and pickled pumpkin

or

Jerusalem artichoke soup
with baked veal cheek (Switzerland)

or

'Quadro' leaf salad with cucumber,
egg and spring onions

MAIN COURSES

Crispy fried pike perch (FAO 05)
with leaf spinach, tarragon-mustard-
mayonnaise and glazed potatoes

or

Veal piccata (Switzerland)
with mushrooms and port wine jus,
Carnaroli risotto and braised vegetables

or

Warm chickpea hummus
with salted lemon, roasted cauliflower
and watercress oil

DESSERTS

Poached nougat cream with
spiced oranges and honey-nut crumble

or

Plate of fresh fruits and berries
with mango sorbet