



## GEBURTENMENÜ

### VORSPEISE

Bunter Tomatensalat  
mit Büffelmozzarella,  
Basilikum-Pesto und Limetten-Öl

*oder*

Kraftbrühe mit Chutney  
und mariniertem Kaninchenfilet (Frankreich)

*oder*

Blattsalat 'Quadro' mit Gurken,  
Gartenkräutern, Ei und Frühlingszwiebeln

### HAUPTSPEISE

Medaillon vom Swiss Alpin Lachs  
mit Grillgemüse und Piri Piri

*oder*

Sautierte Brust vom Ribelmais-Huhn  
mit Carnaroli-Risotto  
und buntem Gemüse

*oder*

Veganes Chili mit Belugalinsen,  
Avocado und Korianderreis

### NACHSPEISEN

Variation von Schokolade  
und Kakaofruchtsaft mit Himbeere

*oder*

Karussell von frischen Früchten  
und Beeren mit Mangosorbet

## BIRTH MENU

### STARTER

Colorful tomato salad  
with buffalo mozzarella,  
basil pesto and lime oil

*or*

Consommé with chutney  
and rabbit fillet (France)

*or*

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

### MAIN COURSE

Medallion of Swiss Alpin salmon  
with grilled vegetables and Piri Piri

*or*

Sautéed breast of corn-fed chicken  
with Carnaroli risotto  
and seasonal vegetables

*or*

Vegan chili with Beluga lentils,  
avocado and coriander rice

### DESSERTS

Variation of chocolate with  
cacao sorbet and raspberry

*or*

Plate of fresh fruits and berries  
with mango sorbet