



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