



## Unsere Abendmenüs für Gruppen ab 12 Personen

\*die unten aufgelisteten Menüs werden für Firmen- oder Privatveranstaltungen empfohlen  
Tische, Tischtücher und Servietten werden wie täglich im L'Approdo vorbereitet (anders als bei besonderen Veranstaltungen)

**1** Rindscarpaccio in Öl und Zitrone mit Rucola und Käsemousse  
\*\*\*  
Risotto nach Wahl (Champagner, Birne und Taleggio-Käse, Heidelbeeren, Spargel)  
\*\*\*  
Kalbsbraten (oder Roastbeef) mit Kartoffeln und Gemüse der Saison  
\*\*\*  
Halbgefrorenes der Saison  
CHF 62.50 p.P

**2** Tessiner Käsemousse mit Rohschinken und Honigsauce  
\*\*\*  
Ravioli der Saison  
\*\*\*  
Kalbslende bei niedriger Temperatur gekocht mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse  
\*\*\*  
Schokoladenkuchen  
CHF 78.00 p.P

**3** Thunfisch-Carpaccio, Kirschtomaten und Soja-Honig-Sauce  
\*\*\*  
Risotto mit Krustentierbisque und gebratenem Tintenfisch  
\*\*\*  
Zandersteak aus dem Lago Maggiore, gratiniert mit Brunnenkresse, auf einer Creme aus Cannellini-Bohnen, Saubohnen und Zuckerschoten  
\*\*\*  
Cannolo di pasta filo, mit Schokoladenmousse und frischem Obst  
CHF 78.00 p.P

**4** Antipasto von Meer und Bergen  
\*\*\*  
Risotto nach Wahl (Champagner, Birne und Taleggio-Käse, Heidelbeeren, Spargel)  
\*\*\*  
Panna cotta der Saison  
CHF 59.00 p.P

**5** **Vegetarisch**  
Gemüse carpaccio in Olivenöl  
\*\*\*  
Thailändische Gemüsereisnudeln  
\*\*\*  
Eiweissbällchen in Sauce mit Stampfkartoffeln  
\*\*\*  
Obstsalat  
CHF 45.00 p.P

