



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**
Gemüsecarpaccio in Olivenöl

Thailändische Gemüsereisnudeln

Eiweißbällchen in Sauce mit Stampfkartoffeln

Obstsalat
CHF 45.00 p.P

