

SAMIGO

AMUSEMENT

1. Gang

BURRATA mit bunten Tomaten und frischem Basilikum

FATTOUSH SALAT libanesischer Brotsalat mit Lattich, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Minze, Zitrone und Peterli (V)

KOPFSALAT mit Speck, Ei, Hausdressing und Croutons (V)

MELONEN-FETA SALAT mit frischer Minze und Zitronenvinaigrette (V)

2. Gang

FALAFEL & HUMMUS Palestine Grill Rezept (V)

TACO gefüllt mit pulled 24h smoked Beef oder Planted Chicken (V)

RINDSTATAR 100GR mit hausgemachten Pickles, Butter und Toast

LOBSTER ROLL in Butter gebadeter Hummer im Brötchen und Pommes Frites

3. Gang

ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS mit Pommes Frites

LOUP DE MER AUF ZITRONENRISOTTO mit Safranschaum (V)

KALBSRAVIOLI mit Kalbsjus und Beurre blanc

BLUMENKOHL aus dem Ofen mit veganer Tahini-Aioli (V)

4. Gang

SCHOKO-BROWNIE hausgemacht, mit Fior di Latte Eis (V)

GERÜHRTER WIENER EISKAFFEE mit Cantuccini (V)

FRÜCHTEKORB (V)

PAVLOVA Meringue, Vanillesahne und frische gemischte Beeren (V)

AMUSEMENT MENU 95.- pro Person



vegan



vegetarisch

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Wir sind ein cashless Restaurant, Zahlungen mit Bargeld sind nicht möglich!

Über die Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie gerne auf Anfrage.



Deklaration Rind, Kalb, Schwein und Poulet - Schweiz, Shrimps - Vietnam (Wildfang), Wolfsbarsch - Griechenland (Zucht)