

EVENT MENU

2025

Für Gruppen ab 10 Personen, ein Gericht Ihrer Wahl pro Gang.
Bitte ein einheitliches Menü für die gesamte Gruppe festlegen. Die Anzahl der Vegetarier, Veganer oder Gäste mit besonderen Unverträglichkeiten muss spätestens **10 Tage vor der Veranstaltung** festgelegt werden.

VORSPEISE

Holzbrettchen mit Wurstwaren aus der Region, eingelegte Cornichons und Silberzwiebeln  
Trilogie aus marinierten Seefischen (Barsch, Renke, Forelle) 
Bunter Salat mit einer Creme aus frischem Zincarlin-Rohmilchkäse  
Veganer Tatar aus getrockneten Tomaten und roten Bohnen mit Kapern, Frühlingszwiebeln und Weissbrot-Crostone  

ERSTER GANG

Risotto mit Birnen, Gorgonzola und Nüssen (*)  
Trofie (Pasta) mit Brokkoli-Zitronen-Creme und Sbrinz-Splittern (*)  
Mit Fleisch gefüllte Ravioli mit Ragout aus gemischten Pilzen und Gemüse 
Rigatoni mit Tomaten-Basilikum-Coulis und knusprigem Tessiner Speck (*) 
Champignoncremesuppe, saure Sahne und Oregano-Brotcroutons (*)

ZWEITER GANG

Niedergegarte Schweinsbäckchen mit Kartoffelstampf und Gemüse  
Rindsschmorbraten in Rotweinjus mit Polenta  
Veganer Schnitzel mit Ofenkartoffeln und knackigem Gemüse  
Filet von der weissen Forelle auf einem Süsspchen aus Erbsen und roten Linsen mit Zitronensauce  

DESSERT

Cremiges Apfeltörtchen mit Zimtsauce 
Süsser Erdbeer-Hummus mit Mandelstückchen  
Mascarpone Parfait mit Kakao und einer Schokoladensauce  
Streuselkuchen im Glas mit Sahne und Melone 

 Vegetarisch  Vegan (*) = Kann in veganer Form zubereitet werden  Glutenfrei  Laktosefrei

T. +41 91 630 51 11
info@montegeneroso.ch