

RÜSTEREI *Weihnachten*

Für sich und doch mittendrin: Diesen November und Dezember gibt es für Gruppen ab 15 (bis 30) Personen ein Separee und ein exklusives Menü in der Rüsterei. Ideal also für ein Weihnachtsessen mit Mitarbeiter:innen, Kund:innen oder Freund:innen.

Menü CHF 105.00 pro Person

Apero

Feuerzangenbowle oder alkoholfreier Punch

Blumenkohl Frites, Randen

Hummus, Flammkuchen mit Lauch, Pilzen und Räuchertofu

Getränke

Wasser, hausgemachter Eistee und Kaffee

Vorspeise

Nüsslisalat mit Topinambur, Haselnuss, Orangen und Granatapfel

Hauptspeise

Surf and Turf vom Holzkohle-Grill
auf Anfrage auch vegetarische und vegane Alternativen

Schrofen Rib Eye und Edenshrimps

Chimichurri und Rauchbutter
Bearnaise

Wintergemüse aus der Glut
Quetschkartoffel mit Rosmarien

Dessert

Mini Sweets – süsse Überraschung aus unserer Patisserie

Die Zutaten richten sich nach dem Angebot unserer Produzent:innen, daher können die Gerichte variieren. Die Produkte sind aber stets von Produzent:innen, die extra respektvoll und achtsam mit Natur und Tier umgehen. Und genau das ist unsere Cuisine nature.