

# VIP MENU TOURNEE 2024

3-GANG MENU – VIP SILBER & VIP GOLD – HERBST/WINTER (WETTINGEN, AARAU, SOLOTHURN, BERN, ZUG '25)

---

## Amuse bouche

### Vorspeise

Gelbe Erbsensuppe | Apfel-Nuss-Streusel

Spinat-Süsskartoffel Dumpling

### Hauptgang

Medaillon vom Rindsnierstück | Preiselbeersauce

Rösti Pastetli | Spinat-Sbrinz-Creme | Gemüse-Potpourri

### *Vegetarischer Hauptgang (auf Vorbestellung)*

*Green Mountain Plant Based Steak | Preiselbeersauce*

*Rösti Pastetli | Spinat-Sbrinz-Creme | Gemüse-Potpourri*

### Dessert

Karamalisierte Mandeln | Vanillecreme

Orangen Kompott

*FÜR INFORMATIONEN ZUR GENAUEN ZUSAMMENSETZUNG DER SPEISEN, ALLERGENEN UND ZUR HERKUNFT DER PRODUKTE SETZEN SIE SICH BITTE MIT UNS IN VERBINDUNG.*

*FALLS SIE EIN VEGETARISCHES MENÜ BENÖTIGEN ODER ALLERGIEN HABEN, MELDEN SIE UNS DIES BITTE IM VORFELD.*

*BUCHEN SIE JETZT UNTER 0848 000 300 (NORMALTARIF) ODER [info@dazelt.ch](mailto:info@dazelt.ch)*

*WIR FREUEN UNS AUF IHREN BESUCH!*