



*PRANZO DI LAVORO*

Menu

CHF 75.00

Aneto

Basilico

Cerfoglio

Coriandolo

Dragoncello

Maggiorana

Mirto

Origano

Paprica

Rosmarino

Zenzero



Aneto

Insalata caprese



Medaglioni di salmone in crosta di mandorle

Salsa al dragoncello

Patate bollite

Verdure di stagione al vapore



Crostatina alla frutta

Basilico

Lasagnette gratinate alle verdure con fonduta al Taleggio



Piccata di vitello al limone e timo

Patate al forno

Verdure di stagione



Sorbetto di frutta

Cerfoglio

Fettuccine alle verdure e pesto



Filetto di orata ai capperi

Patate al rosmarino

Verdure di stagione



Tiramisú all'amaretto

Bevande incluse

Vini: Bianco o Rosso, Selezione Eden



### Coriandolo

Insalata mista



Sminuzzato di vitello alla Zurighese

Rösti dorati

Bouquet di legumi



Gelosia alle mele con salsa vaniglia

### Dragoncello

Gnocchi di verdura al sugo d'arrosto



Cosciotto d'agnello arrosto alla provenzale

Patate fondenti

Verdure di stagione



Crème caramel

### Maggiorana

Tagliolini di pasta fresca alle verdure



Petto di pollo farcito con funghi, formaggio e prosciutto,

salsa al dragoncello

Patate al prezzemolo

Verdure di stagione



Zabaione freddo al Marsala

Bevande incluse

Vini: Bianco o Rosso, Selezione Eden



### Mirto

Sformatino di verdure con passata di pomodoro all'olio d'oliva



Controfiletto di manzo alla Trevisana e Merlot

Patate gratinate

Verdure di stagione



Cioccolata tiepida in tazza con schiuma alla vaniglia

### Origano

Penne con melanzane, pomodorini ed origano fresco



Tagliata di bue con salsa all'amarone

Spicchi di patate al rosmarino

Verdure di stagione



Insalata di frutta fresca

### Paprica

Insalata di avocado e gamberetti



Filetto di manzo alla Stroganoff con purea di patate

Verdure glassate



Spuma al cioccolato fondente  
con coulis di fragole

Bevande incluse

Vini: Bianco o Rosso, Selezione Eden



*Rosmarino*

Crespella di grano saraceno ai formaggi magri  
e fonduta di pomodoro



Petto d'anatra al balsamico e miele

Pura di patate

Verdure di stagione



Semifreddo al limone con coulis di lamponi

*Zenzero*

Ravioli di ricotta e spinaci al burro e salvia



Galletto alla diavola

Patate al forno

Verdure di stagione



Parfait al Grand Marnier con coulis di fragole

Bevande incluse

Vini: Bianco o Rosso, Selezione Eden



*BUSINESS LUNCH*

Menu

CHF 75.00

Dill

Basil

Chervil

Coriander

Tarragon

Marjoram

Myrtle

Oregano

Paprika

Rosemary

Ginger



Dill

Tomato and mozzarella cheese salad



Salmon medallions in almonds crust

Tarragon sauce

Boiled potatoes

Steamed seasonal vegetables



Fruits cake

Basil

Vegetables lasagne au gratin with Taleggio cheese fondue



Veal escalope with lemon and thyme

Baked potatoes

Seasonal vegetables



Fruits sherbet

Chervil

Fettuccine with vegetables and pesto sauce



Fillet of gilthead seabream with capers

Rosemary potatoes

Seasonal vegetables



Tiramisú with amaretto

Beverages included

Wines: White or red, Eden's Selection



Coriander

Mixed salad



Stew veal Zurich style

Golden rösti

Vegetables composition



Apples' slice with vanilla sauce

Tarragon

Vegetable dumplings with roast sauce



Roast leg of lamb Provencal style

Melting potatoes

Seasonal vegetables



Crème caramel

Marjoram

Home-made thin tagliatelle with vegetables



Chicken breast filled with mushrooms,  
cheese and ham, tarragon sauce

Parsley potatoes

Seasonal vegetables



Cold sabayon, Marsala sauce

Beverages included

Wines: White or red, Eden's Selection



### Myrtle

Vegetables cake with tomato sauce and olive oil



Entrecôte steak with red chicory and Merlot sauce

Potatoes au gratin

Seasonal vegetables



Lukewarm chocolate cup with vanilla mousse

### Oregano

Pasta quills with eggplants, cherry tomatoes  
and fresh oregano sauce



Beef steak with “amarone” liqueur sauce

Rosemary potatoes slices

Seasonal vegetables



Fresh fruits salad

### Paprika

Salad of avocado and shrimps



Beef Strogonoff style with mashed potatoes

Glazed vegetables



Melting chocolate mousse  
with strawberries sauce

Beverages included  
Wines: White or red, Eden's Selection



Rosemary

Buckwheat crêpes with low fat cheese and tomato sauce



Breast of duck with balsamic vinegar and honey

Mashed potatoes

Seasonal vegetables



Lemon parfait with raspberries sauce

Ginger

Ravioli stuffed with ricotta cheese and spinach,  
sauce with butter and sage



Cockerel devilled style

Baked potatoes

Seasonal vegetables



Grand Marnier parfait with strawberries sauce

Beverages included

Wines: White or red, Eden's Selection