



ANGEBOT FÜR GRUPPEN UND GROSSFAMILIEN

Bis zu ca. 18 Personen können wir à la carte bekochen, darüber empfiehlt es sich, Menus zu wählen. Für Menuwünsche und Vorschläge: kairo@lorraine.ch

Arabisch Znacht

Mezze und Hauptgänge auf den Tisch zum selber schöpfen. 34.- pro Nase

Italienisch Znacht

Pasta, dreierlei Saucen und Salat auf den Tisch zum selber schöpfen. 24.- pro Nase

Schweizer Znacht

Suppe mit Brot 8.- pro Nase
& zwei Sorten Käse (CH), Brot, Zopf, Butter 17.- pro Nase
& zwei Sorten Wurst (CH/Bio) 21.- pro Nase
& Salat 24.- pro Nase

Apéro-Angebot

Gluscht (Chips, Nüssli, Oliven, Dipgemüse, Brot) 10.- pro Nase
Hungerli (mit 2 Sachen zusätzlich) 17.- pro Nase
Hunger (mit 4 Sachen zusätzlich) 24.- pro Nase
(Sachen sind: Chräpfli, Crostini, Speckzweischgen, Falafel, Burek, Cevapcici & Ayvar, Langos, Buffalo Wings, Bratlinge, Türmli, Pakoras, Zigarillos, Käse, Brotroulade, etc)

Weitere Menuvorschläge

Vorspeisen

Suppe oder Salat 5.-
Blattsalat mit Geissfrischkäse-Zigarillos 10.-
Rucola mit Parmesanspänen 9.50
Geröstetes Brot mit Knobli & Olivenöl, dazu Soissonbohnen mit Speck 8.-
Mezzomezzo-Kürbiskastaniensuppe 8.-

Hauptgänge

Walliser Lammragout (CH) mit Dörripflaumen, Gemüse und Safranrisotto 29.-
Suure Mocke (CH-Bio) mit Gemüse und hausgemachtem Kartoffelstock 31.-
Rindsinvoltini (CH-Bio) mit Gemüse und hausgemachten Gnocchi 32.-
Polentaschnittli und gebratene Kürbisschnitze an Randenpeterli-Sauce 25.-
Arancini (Risottokugeln) mit Feta gefüllt, auf Wintergemüse & Steinpilzen 28.-
Mezzalune mit Kürbisricottafüllung auf Blaukäsesauce, mit Pomodori secchi 28.-

Desserts

Caramelchöpfli 7.-
Lebchuchenparfait mit Orangen 8.-
Panna Cotta mit Zwetschgensauce 8.-
etc.