

Freitag, 25. November 2022 / ab 18:00 Uhr
Samstag, 10. Dezember 2022 / ab 18:00 Uhr

„CHATEAUBRIAND - ABENDE“

Willkommens - Apéro
des Hauses
Apérobeilagen

Fr. 75.00

*
Blattsalat „Förster-Art“

*
Chateaubriand mit Sauce Béarnaise
am Tisch geschnitten
Gemüse garnitur
Butterreis

*
Hausgemachtes Parfait - Glacé
«Grand Marnier»



Tischreservation erforderlich
„Mir fröie üs“
Massimo + Katharina Apollonio
& Mitarbeiter
033 822 60 19



Kulinarisches Programm «da Massimo»

November / Dezember
2022



Samstag, 29. Oktober &
Samstag, 12. November 2022

gemeinsames, freies Golfspiel über 9 - Loch
(Startgeld für Preise Fr. 5.00, wird im Restaurant kassiert)
mit anschliessendem

KÄSEFONDUE - PLAUSCH

«Moitié - Moitié »

à Fr. 26.00 pro Person

(je nach Teilnehmer, Platzzustand & Wetter)



FONDUE - CHINOISE-PLAUSCH

à discrétion

Fr. 58.00 pro Person

inkl. Apéro & Dessert

ab 18:00 Uhr

Freitag, 11. November 2022

PAELLA - ABEND

Freitag, 18. November 2022 / ab 18:00 Uhr



Apéro vom Hause

Sopa de Ajo (Knoblisuppe)

Paella a la Española

Crema Catalana

*

Fr. 52.00



Viva España

Samstag, 19. November 2022

„7° SERATA ITALIANA“ 18:00 Uhr

zum Apéro : Prosecco & Bruschette

*

Insalata mit Parmesan - Flocken
und Cherry Tomaten, an
ital. Hausdressing

Maccheroncini «Casanova»

mit Rindsentrecôtewürfeli am Tisch zubereitet
an rassisger Sambal-Oelek-Cognac-Tomaten-Rahmsauce

Hausgemachtes Tirami Su
della Casa

*



inkl. Apéro, Weiss- & Rotwein zur Auswahl / Mineralwasser & Kaffee
mit Limonello «della Catherina» à Fr. 82.00 pro Person