

HOTEL  
METROPOL  
RESTAURANT • BISTRO • CATERING



*Menüvorschläge*

## MENÜ STIFTSBEZIRK

Knackiger Blattsalat mit gebratenem Speck und Ei  
serviert an Hausdressing

\*\*\*\*\*

Geschmorter Rindsbraten «Brasato»  
an Rotweinsauce mit Bramata-Polenta  
und Saisongemüse serviert

\*\*\*\*\*

Klassisches Caramelköpfl im Weckglas  
mit Früchten garniert

56/Person

## MENÜ TEXTILMUSEUM

Kohlrabicremesuppe verfeinert mit Martini

\*\*\*\*\*

Rindsentrecôte auf Portweinjus  
mit Kräuterkartoffeln und Gemüse serviert

\*\*\*\*\*

Passionsfruchtmousse garniert  
mit frischem Erdbeersalat

69/Person

## MENÜ SÄNTIS

Rote Thaicurrycremesuppe mit Kokosflocken verfeinert

\*\*\*\*\*

Gebratene Kalbfiletmedaillons mit Rosa Pfeffersauce  
dazu Kartoffelgratin  
und Marktgemüse

\*\*\*\*\*

Zweifarbige Schokoladenmousse

79/Person

Preise in CHF und inkl. MwSt.



## MENÜ KATHEDRALE

Feines Salat-Bouquet  
an Gemüse-Vinaigrette und gebratenen Black Tiger Crevetten

\*\*\*\*\*

Am Stück gebratener Kalbshohrücken  
mit Morchelrahmsauce  
dazu hausgemachte Quarkspätzli  
und Saisongemüse

\*\*\*\*\*

Dessert Etagere  
Mini Cremeschnitte  
Hausgemachter Schokoladenbrownie  
Passionsfruchtmousse  
Mini Caramelköpfler

91/Person

## MENÜ DREI WEIHERN

Kalte Tomatensuppe mit Gin

\*\*\*

Klassischer Hackbraten an Rotweinjus  
serviert mit Kartoffelstock  
und Marktgemüse

\*\*\*

Eiskaffee nach Art des Hauses

56/Person

