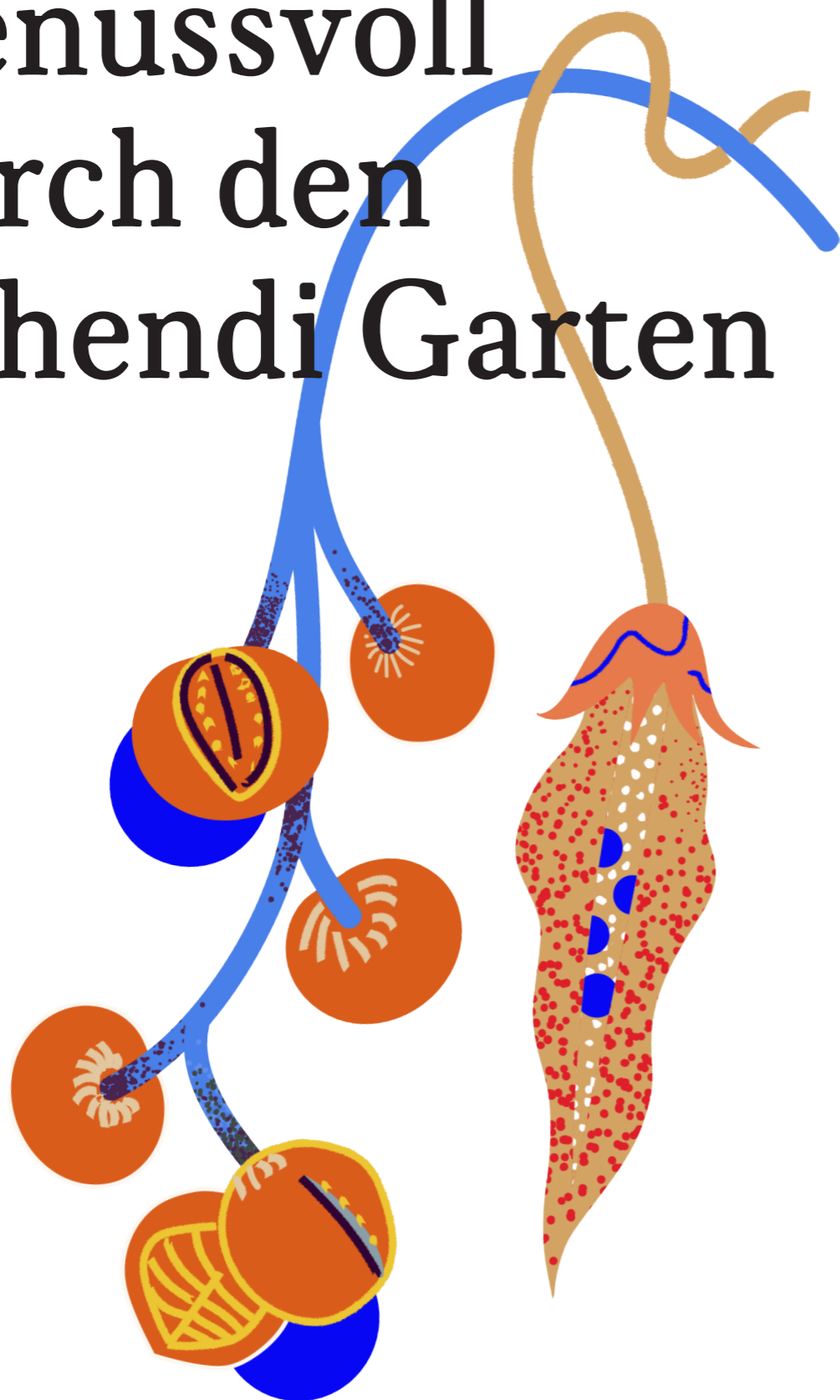


# Genussvoll durch den Zehendi Garten



  
Zehendmätteli  
Beiz Kultur Garten

## Schön dass du bei uns bist.

Von nun an übernehmen wir – lass los, vertraue und geniesse. Wir bieten dir ein kulinarisches Erlebnis, welches geprägt ist von unserem hauseigenen Garten, der nach den Prinzipien der Permakultur angebaut ist. Ganz nach dem Motto: Genussvoll durch den Zehendi Garten.

Erwachsene	69.00
Kinder (6-12)	28.00

Unsere Genussreise als Tavolata oder Buffet beinhaltet:

### *Gruss aus der Küche*

Hausgemachte Foccacia mit Zehendimousse (\*)

### *Suppe*

Zehendisuppe oder Kaltschale (\*)

### *Zehendisalat*

Bunte Zehendisalate mit Kräutervinaigrette (\*)

### *Hauptgang*

Omoso Jung Rind aus Muttertierhaltung vom Jumi aus dem Emmental  
Parmigiana  
Risotto oder Kartoffelgratin  
Gemüse aus dem Zehendigarten  
Zweierlei hausgemachte Saucen

### *Dessert*

Mousse au Zehendi  
Früchtecrumble (\*)

- Die mit Stern (\*) markierten Speisen variieren je nach Saison und Verfügbarkeit.
- Die einzelnen Komponente variieren je nach Jahreszeit.
- Buchbar ab 20 Erwachsenen, oder mit einer Mindestkonsumation ab 1500.- gemäss individueller Offerte.
- Das Essen findet an einem regengeschützten Ort statt.
- Serviert wird dir das Genussmenü als Tavolata oder Buffet. Dies ist abhängig von der Personenanzahl und der Auslastung. Eine Tavolata ist die italienische Familienfeier mit entspanntem Tempo. Hier gibt es keine feste Gangfolge. Serviert wird nach dem Motto: "auf den Tisch kommts, wenn Grossi fertig ist."

*Unser Fleisch, Fleischerzeugnisse und alle Molkereiprodukte beziehen wir ausschliesslich aus der Schweiz. Brot- und Feinbackwaren werden ausschliesslich in der Schweiz produziert. Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich gern an unsere Mitarbeitenden. Preise in CHF, inkl. 8.1% MwSt.*