

**IN UNSEREM BELIEBTEN  
MUSICALRESTAURANT GENIESSEN SIE EIN  
SERVIERTES 3-GANG-MENU MIT AUSBLICK  
AUF DEN WUNDERSCHÖNEN THUNERSEE.**

## **3-GANG-MENU** INKL. GETRÄNKE

### **ABLAUF .....**

#### **8. Juli – 4. August 2026**

- 17.30 Uhr Empfang am Welcome-Desk
- 17.45 Uhr 3-Gang-Menu serviert

#### **5. August – 22. August 2026**

- 17.15 Uhr Empfang am Welcome-Desk
- 17.30 Uhr 3-Gang-Menu serviert

### **BITTE BEACHTEN SIE .....**

Beinhaltet KEIN Muscalticket. Angebotsanpassungen sind jederzeit möglich.

### **LEBENSMITTEL-ALLERGIEN UND -INTOLERANZEN .....**

Bitte informieren Sie unseren Gastronomiepartner über eventuelle Allergien oder Intoleranzen nach der Buchung Ihres Gastronomieangebots und spätestens 7 Tage vor Ihrem Restaurantbesuch unter [info@twentyfourseven.ch](mailto:info@twentyfourseven.ch).

Da bei Zöliakie die Zubereitung der Speisen in einer separaten Küche stattfinden muss, können wir darauf leider nicht eingehen.

# 3-GANG-MENU

INKL. GETRÄNKE

## VORSPEISE .....

Gemüsetatar  
dazu karamellisierte Kirschtomaten  
und Basilikumgel  
kleiner Kräutersalat und Brotchip

## GETRÄNKE .....

Mineralwasser, Süssgetränke  
Bier  
Weisswein, Roséwein, Rotwein  
Kaffee, Espresso, Tee

## HAUPTGANG .....

Kalbshohrücken am Stück im Kräutermantel  
auf einem Rotwein-Thymianjus  
dazu sämiges Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln  
und lila Rüebli

*Vegetarische · Vegane Alternative*   
Spitzkohlroulade mit einer Pilz-Gemüsefüllung  
auf Gewürzcouscous Mediterrane Art mit Minze  
dazu ein Safranschaum

## DESSERT .....

Browniewürfel mit Schoggiganache  
Caramel Macarons  
Cup Cake mit Erdnussbutter  
Karamellisiertes Popcorn  
Buttercrumble

*Dessert auch vegan erhältlich* 