

**STARTEN SIE IHREN MUSICALABEND
MIT EINEM APÉRO AN UNSEREN STEHTISCHEN.
GEFOLGT VON EINEM SERVIERTEN MENU IM
MODERN GESTALTETEN MUSICALRESTAURANT.**

**APÉRO &
3-GANG-MENU
INKL. GETRÄNKE**

ABLAUF

8. Juli – 4. August 2026

- 16.45 Uhr Empfang am Welcome-Desk
- 17.00 Uhr Apéro
- 17.45 Uhr 3-Gang-Menu serviert

5. August – 22. August 2026

- 16.30 Uhr Empfang am Welcome-Desk
- 16.45 Uhr Apéro
- 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.

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

APÉRO & 3-GANG-MENU INKL. GETRÄNKE

APÉRO

Speisen

Plättli mit Trockenfleisch Rind
und Roastbeef

Gefüllte Tartelettes mit Rüebli-mousse

Assortierte Antipasti

Hummus mit Lime und Kräuterquark
dazu frisches Körnerbrot

Getränke

Mineralwasser, Süssgetränke

Bier

Prosecco, Weisswein, Roséwein, Rotwein

VORSPEISE

Gemüsetatar

dazu karamellierte Kirschtomaten
und Basilikumgel

kleiner Kräutersalat und Brotchip

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 Gewürz couscous Mediterrane Art mit Minze
dazu ein Safranschaum

DESSERT

Browniewürfel mit Schoggiganache

Caramel Macarons

Cup Cake mit Erdnussbutter

Karamellisiertes Popcorn

Buttercrumble

Dessert auch vegan erhältlich 

GETRÄNKE

Mineralwasser, Süssgetränke

Bier

Weisswein, Roséwein, Rotwein

Kaffee, Espresso, Tee