

**FÜR GESELLSCHAFTEN VON 20 BIS 60 PERSONEN**

**BEI UNS FEIERN SIE IHREN ANLASS AUF UNKOMPLIZIERTE ART –  
BEGLEITET VON HERVORRAGENDEM ESSEN UND TRINKEN.**

**ALLE SPEISEN WERDEN AUF TELLERN UND PLATTEN IN DIE MITTE DES  
TISCHES SERVIERT.**

**SELBSTVERSTÄNDLICH BERÜCKSICHTIGEN WIR VEGETARIER ODER  
SPEZIELLE DIÄTEN.**

**GERNE ERSTELLEN WIR IHNEN EINE UNVERBINDLICHE OFFERTE UND  
BEGLEITEN SIE BEI DER DURCHFÜHRUNG IHRES ANLASSES.**

**GRUPPEN@RESTAURANT-MAHA.CH / T: 043 366 93 25**

**INFOS**

- **MENU** - bestehend aus mindestens 3 gängen
- **VOR- UND HAUPTSPEISEN, DESSERTS** - max. je 2 verschiedene
- **BEILAGEN** - max. 4 verschiedene
- **ALLE PREISE** - pro person
- **PREISE HAUPTGÄNGE** inkl. beilagen
- **MENUAUSWAHL** - bis 14 tage vor anlass
- **DEFINITIVE GÄSTEZAHL** - bis 5 tage vor anlass

**MUSTER MENU**

**VORSPEISEN-TRIO** 3 vegetarische vorspeisen aus unserem aktuellen à-la-carte angebot

**CÔTE DE BOEUF & KALBSHAXE** pommes allumettes, linsen, tagesgemüse, chimichurri

**SCHOGGIMOUSSE**

pro person **73.00**

## VORSPEISEN

wählen sie 1-2 vorspeisen aus

<b>SEAFOODPLATTE</b> kalt / crevetten, ceviche, tatar, sashimi, austern, polpo	<b>19.00</b>
<b>CHARCUTERIE-BRETT &amp; RINDSTATAR</b> toast, butter	<b>16.00</b>
<b>VORSPEISEN-TRIO</b> 3 vegetarische vorspeisen aus unserem aktuellen à-la-carte-angebot	<b>12.00</b>
<b>MARKTSALAT</b> in der schüssel serviert	<b>10.50</b>

## HAUPTGÄNGE

preis inkl. beilagen / wählen sie 1-2 hauptgänge aus

<b>FLEISCHPLATTE</b> lammkotelett, rind kurzgebraten, kalbsherz, spareribs, pouletflügeli, wurst	<b>54.00</b>
--	--------------

### RIND

<b>ROASTBEEF</b> schulterspitz, estragonvinaigrette	<b>42.00</b>
<b>CÔTE DE BOEUF</b> chimichurri	<b>59.00</b>
<b>ENTRECÔTE DOUBLE</b> sauce béarnaise	<b>52.00</b>
<b>FEDERSTÜCK</b> mit barbecueesauce glasiert	<b>38.00</b>

### KALB

<b>HAXE</b> glasiert / kräuter, weisswein	<b>41.00</b>
<b>RACK</b> thymianbutter	<b>62.00</b>

### LAMM

<b>SCHULTER</b> knoblauch, rosmarin, weisswein	<b>38.00</b>
<b>GIGOT</b> kräuter, knoblauch	<b>42.00</b>
<b>SATTEL</b> rücken / fenchelpollen, honig, zitrone	<b>54.00</b>

### SCHWEIN

<b>SCHULTERBRATEN</b> bio / fenchelsamen, zitrone	<b>37.00</b>
<b>ARISTA DI MAIALE</b> kotelettbraten / salbei, rosmarin, knoblauch, pimentpfeffer	<b>42.00</b>
<b>PORCHETTA</b> rücken und bauch, gefüllt mit kräutern	<b>39.00</b>

### FISCH

<b>LOUP DE MER</b> in der salzkruste	<b>48.00</b>
<b>DORADE</b> aus dem ofen, kräuter, zitronen	<b>46.00</b>
<b>ZANDER</b> aus dem ofen, thymian, knoblauch	<b>49.00</b>

### VEGI GROSSES PIÈCES

<b>GANZE GEMÜSE</b> vegan / je nach saison	ab 4 personen <b>28.00</b>
<b>STRAUSSENEI</b> vegi / ca. 1.4kg / als rührei mit kräutern	als ergänzung für ca. 10 personen <b>140.00</b>

## BEILAGEN

wählen sie max. 4 beilagen aus

FENCHEL  
SPINAT  
TAGESGEMÜSE

POMMES ALLUMETTES  
POLENTA  
CASTELUCCIOLINSEN

## DESSERTS

wählen sie 1-2 desserts aus

SCHOGGIMOUSSE	11.00
PANNA COTTA mit fruchtcoulis	10.00
DESSERT TRIO im gläslí / schoggiganache, fruchtcrème, glacé	12.00

## KÄSE

wechselndes angebot

ERÄNZEN SIE IHR MENU MIT UNSEREN 5 KÄSESORTEN pro person 9.00