



Morosani Vorschläge / *Morosani Suggestions*

Working Luncheons & Lunch Menus (sitzend/seated)

Working Lunch (im Sitzungszimmer / inside meeting room)

Maximum 10 Gäste. Serviert im Sitzungsraum am Tisch oder auf einem separaten Nebentisch.
Maximal 10 guests. Served in meeting room at the table or on a side board.

AUSWAHL VON SANDWICHES

ASSORTMENT OF SANDWICHES

Pariser Schinken Baguette, Roastbeef und Meerrettichcreme, Truthahnschinken und Cranberry, Käse und Tomate, Frischkäse und geräucherter Lachs, Thunfischsalat
Parisian Ham Baguette, Roast Beef and Horseradish Cream, Turkey and Cranberry, Tomato, Cheese and Cream Cheese and Smoked Salmon, Tuna Salad

KALTE PLATTEN

CHARCUTERIE PLATTERS

Schweizer und europäische Schinken, Salamis, Pasteten, Essiggurken, Gewürze
Swiss and European Hams, Salamis, Pâtés, Pickles, Condiments

SUSHI PLATTEN

SUSHI PLATTERS

Sortiment von Nigiris, Rollen und Sashimis
Assortment of nigiris, rolls and sashimis

SORTIMENT VON KALTEN SUPPEN

ASSORTMENT OF CHILLED SOUPS

Avocado und Mandel, Tomate Gazpacho, Erbse und Minze
Avocado and Almond, Tomato Gazpacho, Pea and Mint

VERSCHIEDENE BLATTSALATE

ASSORTED LEAF SALADS

Rohes und gegrilltes Gemüse, Käse, Oliven, Kräuter, Dressings
Raw and grilled Vegetables, Cheese, Olives, Herbs, Dressings

NACHSPEISSE VARIATION UND FRIANDISES

DESERT CREATION AND SWEETS

Schokoladenkuchen, Himbeeren, Minipatisserie
Chocolate Tarts, Raspberries, Mini Pastry

Wählen Sie ZWEI Gerichte aus der o.g. Auswahl / *choose TWO dishes from the selection above*
2-Gang Auswahl CHF 35 PP / *2-course selection CHF 35 PP*
(Seminarpauschale STANDARD / *Seminar package STANDARD*)

Wählen Sie DREI Gerichte aus der o.g. Auswahl / *choose THREE dishes from the selection above*
3-Gang Auswahl CHF 45 PP / *3-course selection CHF 45 PP*
(Seminarpauschale PLUS / *Seminar package PLUS*)

Wählen Sie VIER Gerichte aus der o.g. Auswahl / *choose FOUR dishes from the selection above*
4-Gang Auswahl CHF 55 PP / *3-course selection CHF 55 PP*



Morosani Vorschläge / Morosani Suggestions

Working Luncheons & Lunch Menus (sitzend/seated)

Seminar Lunch Menus (sitzend / seated)

Bitte wählen Sie EIN Gericht aus der folgenden Auswahl aus:
 Please choose ONE dish from the selection below:

VORSPEISEN / APPETIZERS	Vegetarisch Vegetarian	Vegan	Lactosefrei Lactose free	Ohne Ei / egg without	Glutenfrei Gluten free	Ohne Sesam without sesame	Ohne Nüsse without nuts	Ohne Schwefel without Sulphates
Rindscarpaccio, Crème Fraiche Eschalotten, Gerieben Macadamia Nuss, Räucheröl <i>Beef Carpaccio, fresh cream, shallots grated Macadamia Nuts and smoked oil</i>				✓	✓	✓		✓
Kaltes Roastbeef, grüner Spargel, Schnittlauch-Quark <i>Cold Roastbeef, green asparagus, Chive - curd</i>				✓	✓	✓	✓	✓
Angeräuchertes vom Kalb, Bergkäsespäne Baby Tomatenmix, Kräutersalat <i>Smoked veal, chiappe mountain cheese Baby tomatoes and herb salad</i>				✓	✓	✓	✓	
Schottischer Rauchlachs, Apfelmeerrettichsalat Sakura Kresse / <i>Smoked Shotish Salmon, apple – horseradish salad Sakura cress</i>				✓	✓	✓	✓	✓
Thunfisch – Ceviche mit Mango, Gurke, Staudensellerie Cashew Kerne, Koriander und Limette <i>Tuna Ceviche with Mango, cucumber, celery Cashew kernels, cilantro and lime</i>			✓	✓	✓	✓		✓
Orientalischer Couscoussalat, Pimentos und angebratener Thunfisch / <i>Oriental Couscous salad, Pimentos and slightly roasted tuna</i>			✓	✓	✓	✓	✓	
Nüsslissalat mit Speck, Ei und Röstbrotwürfel Balsamicodressing / <i>Lamb's lettuce with bacon, egg and bread croutons</i>			✓	✓	✓	✓	✓	
Charentaise Melone mit Parma Schinken <i>Charentaise melon with Parma Ham</i>			✓	✓	✓	✓	✓	✓
Romana Salat, Avocado, Baby Tomaten und Roquetfort Sauce / <i>Romana Salad, Avocado, Baby tomatoes Roquefort sauce</i>	✓				✓	✓	✓	
Datterino Tomaten, Büffel Mozzarella, Rucola, Olivenöl / <i>Datterino tomatoes, buffalo mozzarella Garden rocket and olive oil</i>	✓			✓	✓	✓	✓	
Grilliertes Mittelmeer Gemüse Anti-Pasti mit Taggiasca Oliven / <i>Grilled mediterranean vegetable Anti Pasti with Taggiasca Olives</i>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓



Morosani Vorschläge / Morosani Suggestions

Working Luncheons & Lunch Menus (sitzend/seated)

Bitte wählen Sie EIN Gericht aus der folgenden Auswahl aus:

Please choose ONE dish from the selection below

SUPPEN / SOUPS	Vegetarisch Vegetarian	Vegan Vegan	Lactosefrei Lactose free	Ohne Ei without egg	Glutenfrei Gluten free	Ohne Sesam without sesame	Ohne Nüsse without nuts	Ohne Schwefel without Sulfates
Maienfelder Weissweinsüppchen, Röstbrotwürfel <i>Maienfeld white wine soup with bread croutons</i>						✓	✓	
Festtagssuppe vom Tafelspitz mit Wurzelgemüse und Kräuterflädli / <i>Soup of boiled beef with root vegetables and sliced herb pan cakes</i>						✓	✓	✓
Essenz und Ravioli vom Ochsenchwanz mit Portwein <i>Clear Oxtail with oxtail ravioli and port wine</i>						✓	✓	
Kartoffelmeerrettichsüppchen mit geräuchertem Okney Lachs und Sauerrahm / <i>Potato –horseradish soup with smoked Orkney salmon and sour cream</i>				✓	✓	✓	✓	✓
Tomaten-Mangosüppchen, Gin und Jamon Iberico <i>Tomato- Mango soup, Gin and Iberico ham</i>			✓	✓	✓	✓	✓	
Pikantes Karotten Ingwersuppe Zitronengras –Riesencrevette Satay <i>Spicy carrot ginger soup with lemon grass and a Satay of jumbo shrimp</i>			✓	✓	✓	✓	✓	✓
Toscaner Gemüse Minestrone mit Rosmarin Grissini <i>Tuscan style vegetable minestrone with Rosemary Grissini</i>	✓		✓			✓	✓	✓
Süppchen vom Hokaido Kürbis, Tandoori Masala und Kokos / <i>Soup of Hokaido pumpkin, Tandoori Masala and coconut</i>	✓	✓		✓	✓	✓		✓

Bitte wählen Sie EIN Gericht aus der folgenden Auswahl aus:

Please choose ONE dish from the selection below:

HAUPTGANG / MAIN DISHES	Vegetarisch Vegetarian	Vegan Vegan	Lactosefrei Lactose free	Ohne Ei without egg	Glutenfrei Gluten free	Ohne Sesam without sesame	Ohne Nüsse without nuts	Ohne Schwefel/
Rheintaler Ribelmäis Pouletbrüstchen, Rosmarinkartoffel südlicher Gemüseragout <i>Regional corn fed chicken breast, Rosemary potatoes and mediterranean vegetable ragout</i>			✓	✓	✓	✓	✓	
Geschmorte Ochsenschulter, Thymian-Rahmpolenta, Gemügestäbchen Tricolore / <i>Braised beef shoulder, Thyme-cream Polenta, Three kind of vegetable sticks</i>				✓	✓	✓	✓	



Morosani Vorschläge / Morosani Suggestions

Working Luncheons & Lunch Menus (sitzend/seated)

HAUPTGANG / MAIN DISHES	Vegetarisch Vegetarian	Vegan Vegan	Lactosefrei Lactose free	Ohne Ei without egg	Glutenfrei Gluten free	Ohne Sesam without sesame	Ohne Nüsse without nuts	Ohne Schwefel/ without Sulfates
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Rösti, Broccoliröschen und Mandelbutter <i>Sliced veal Zurich style Potato Rösti, broccoli and almond butter</i>				✓	✓	✓		
Gebratener Rücken vom Appenzeller Schwein gebackene Speckpflaume, Kartoffelstock, glasierte Karotten <i>Roasted rack of regional pork Baked bacon plum, mashed potatoes and glazed carrots</i>				✓	✓	✓	✓	
Kalbs - Saltim Bocca, Marsalasauce, Safran Risotto Gedünsteter Blattspinat mit Pinienkernen <i>Veal Saltim Bocca, Marsala sauce, saffron risotto Steamed leaf spinach with pine kernels</i>				✓	✓	✓		
Tagliata vom Lamm, Kräuterjus Kartoffel-Gnocchi, Grüne Bohnen, Amalfi Zitrone, Kapern <i>Tagliata of lamb with herb sauce Potato gnocchi, green beans, Amalfi lemon and capers</i>			✓			✓	✓	
Kalbs-Scaloppine mit Barolo-Jus, Grünerbsen-Risotto und Pachino Tomaten / <i>Veal escalope with Barolo sauce Green pea risotto and Pachino Tomatoes</i>			✓	✓	✓	✓	✓	
Sautierte Rindswürfel an rotem Curry, Basmatireis Pak choi mit Shi Take Pilzen / <i>Sauteed beef dices with red curry, basmati rice Pak Choi and shi take mushrooms</i>			✓	✓	✓	✓	✓	✓
Grillierter Wildlachs, Violette Kartoffel Grüner Safran Spargel / <i>Grilled wild salmon, purple potatoes Green saffron asparagus</i>				✓	✓	✓	✓	
Steinbuttfilet mit Süsskartoffelpüree und Tandoori Masala <i>Fillet of turbot with sweet potato puree and Tandoori Masala</i>				✓	✓	✓	✓	✓
Mittelmeer Wolfsbarsch, Orientalischer Couscous und kleines Gemüse / <i>Mediterranean Sea bass. Oriental Couscous and small vegetables</i>			✓	✓	✓	✓	✓	✓
Ricotta Canelloni auf Florentiner Spinat mit Steinpilzragout <i>Ricotta Cannelloni on Florentine Spinach And porcini mushroom ragout</i>	✓					✓	✓	✓
Kräuterrisotto mit grünem Spargel und Kirschtomaten <i>Herb Risotto with green asparagus and cherry tomatoes</i>	✓			✓	✓	✓	✓	✓
Asiatische Gemüsepfanne mit gebackenen Samosas <i>Asian vegetable pan with baked samosas</i>	✓	✓	✓		✓	✓		✓



Morosani Vorschläge / Morosani Suggestions

Working Luncheons & Lunch Menus (sitzend/seated)

Bitte wählen Sie EIN Gericht aus der folgenden Auswahl aus:

Please choose ONE dish from the selection below:

DESSERT / SWEETS	Vegetarisch Vegetarian	Vegan Vegan	Lactosefrei Lactose free	Ohne Ei without egg	Glutenfrei Gluten free	Ohne Sesam without sesame	Ohne Nüsse without nuts	Ohne Schwefel without Sulfates
Klassisches Tiramisu mit Waldbeerkompott <i>Classical Tiramisu with forest berry compote</i>	✓					✓	✓	
Dunkle Schokoladen-Mousse, Balsamico Kirschen <i>Dark chocolate mousse with balsamico cherries</i>	✓				✓	✓	✓	
Angeschlagenes Bailey's Mokkaeis und Pistazienrolle <i>Half whipped Bailey's Mokka ice cream and pistachio roll</i>	✓					✓		
Crémé brûlée von der Tahiti Vanille, Maracuja-Sorbet <i>Crème brûlée of Tahiti vanilla and passion fruit sorbet</i>	✓				✓	✓	✓	✓
Tropische Früchte Palette mit-Joghurtsorbet <i>Choice of tropical fruit with Yogurt sorbet</i>	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓
Caramelisiertes Ananascarpaccio mit Kokossorbet <i>Caramelized pineapple carpaccio with coconut sorbet</i>	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓
Limettensorbet mit Prosecco und Himbeeren <i>Lime sorbet with Prosecco and raspberries</i>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Gemischter Saisonbeeren-Smoothie mit Pfefferminze <i>Mix of seasonal berry – smoothies with peppermint</i>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

2-Gang Auswahl CHF 40 PP

Vorspeise, Hauptgang ODER Suppe, Hauptgang ODER Hauptgang, Dessert

2-course selection CHF 40 PP

Apetizer, Main Course OR Soup, Main Course OR Main Course, Sweets

(Seminarpauschale STANDARD / Seminar package STANDARD)

3-Gang Auswahl CHF 50 PP

Vorspeise, Hauptgang, Dessert ODER Suppe, Hauptgang, Dessert

3-course selection CHF 50 PP

Apetizer, Main Course, Dessert OR Soup, Main Course, Sweets

(Seminarpauschale PLUS / Seminar package PLUS)