

The Tramp – Printemps / Eté 2022

Menu Diner - Groupe

Service à table

Bande annonce

Crevettes sauvages snackées au Satay

Consommé de légumes et herbes Thai

Ou

Œuf cocotte au lard du Valais

Roquette et croûtons

Ou

Légumes et ricotta grillés

Coulis de tomates épicé au basilic

Le film

Filet de bœuf et sauce au poivre

Poêlée de champignons et pommes grenailles à l'ail nouveau

Ou

Poisson du lac Léman (selon arrivage) sauce vierge de tomate

Fenouil braisé et quinoa Suisse

Ou

Lasagnes du potager à la crème de truffe noire

Gratinées au Sbrinz

Entracte

Ardoise de fromages d'ici, cuits et crus

Moutarde de Bénichon, et pain paysan

Générique de fin

Abricots rôtis au miel et romarin

Glace au yaourt

Ou

Ganache Toblerone-Tonka

Biscuit sésame et glace vanille

Ou

Coupe de fruits rouges

Crème double et meringue

Entrée, plat, dessert

CHF 75.-

Entrée, plat, fromage, dessert

CHF 90.-

Conditions :

Réservation obligatoire et retour du menu 7 jours avant l'évènement.

Les vins et autres boissons peuvent être choisis à la carte

Menu unique pour l'ensemble des convives (hors restrictions alimentaires et alternatives végétariennes).

Ces menus de diner sont servis entre 19h30 et 21h00

Service et TVA 7.7% inclus

The Tramp – Spring/Summer 2022

Dinner Menu - Group

Table service

Previews

Wild shrimp lightly seared in satay sauce

Thai herb and vegetable consommé

Or

Shirred eggs with Valais bacon

Roquette and croutons

Or

Grilled ricotta and vegetables

Spiced basil tomato coulis

Feature Film

Beef filet with peppercorn sauce

Sauteed mushrooms and baby potatoes with green garlic

Or

Lake Geneva fish (depending on availability), sauce vierge

Braised fennel and Swiss quinoa

Or

Vegetable garden lasagne with black truffle cream

Sbrinz cheese au gratin

Intermission

Platter of local raw and cooked cheese

Moutarde de Bénichon and rustic bread

End Credits

Roasted apricots with honey and rosemary

Yogurt ice cream

Or

Toblerone-Tonka ganache

Sesame biscuit and vanilla ice cream

Or

Bowl of red fruit

Double cream and meringue

Starter, main course, dessert

CHF 75.-

Starter, main course, cheese, dessert

CHF 90.-

Conditions:

Reservation required and menu checked and returned 7 days before the event

Wine and other refreshments can be selected à la carte

Single menu for all guests (excluding dietary restrictions and vegetarian options)

These menus are served from 7 p.m. to 9 p.m.

Gratuity and VAT of 7.7% included

The Tramp – Frühjahr/Sommer 2022

Abendkarte - Gruppe

Bedienung am Tisch

Trailer

Kurzgebratene Wildgarnelen an Satay

Gemüse- und Thai-Kräutersuppe
oder

Gebackenes Ei mit Walliser Speck

Rucola und Croûtons
oder

Gegrilltes Gemüse und Ricotta

Würziges Tomatencoulis mit Basilikum

Der Film

Rinderfilet an Pfeffersoße

Pilzpfanne und Grenadierkartoffeln mit jungem Knoblauch
oder

Fisch aus dem Genfersee (je nach Lieferung), Tomatensoße

Geschmorter Fenchel und Schweizer Quinoa
oder

Lasagne mit Gartengemüse an schwarzer Trüffelcreme

Gratiniert mit Sbrinz

Pause

Käseplatte mit regionalen Käsesorten, gekocht und roh

Bénichon-Senfsoße und Bauernbrot

Abspann

Gebratene Aprikosen mit Honig und Rosmarin

Joghurteis
oder

Toblerone-Tonka-Ganache

Sesamkekse und Vanilleeis
oder

Schale mit roten Früchten

Doppelrahm und Meringue

Vorspeise, Hauptgericht, Dessert

CHF 75.-

Vorspeise, Hauptgericht, Käse, Dessert

CHF 90.-

AGB:

Reservierung erforderlich und Einreichung des Menüs 7 Tage vor dem Anlass.

Weine und andere Getränke können à la carte gewählt werden.

Einheitsmenü für alle Gäste (außer bei Unverträglichkeiten und vegetarische Alternativen).

Diese Abendmenüs werden zwischen 19:30 und 21:00 Uhr serviert.

Inklusive Servicegebühr und MwSt. von 7,7 %.