

APÉRO in der Baroque Bar (nur in Kombination mit anschl. Dinner)	Preis / Pers. / Std.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prosecco Goccia D'Oro und/oder Chardonnay "if you see kay", Lazio I, 2015</li> <li>• Carlsberg Premium Beer im Offenausschank / Diverse Softdrinks</li> <li>• Tapas de "Chorizo, Queso y Aceitunas" / Warme Tortilla Chips mit hausgemachten Dipps</li> <li>• Ohne Food</li> </ul>	<p>26.50</p> <p>16.50</p>

WEINEMPFEHLUNG / GETRÄNKE (Die Weinkarte finden Sie auf unserer Homepage)	Preis / Einheit
• Prosecco Goccia D'Oro, 75cl	59.00
• "if you see kay" – Jayson Woodbridge (C. Sauvignon, P. Verdot, Primitivo), Lazio I, 2014	69.00
• Carlsberg Premium Beer, 25cl im Offenausschank	4.50
• Mineralwasser Valser, mit und ohne Kohlensäure, 75cl	8.00
• Mineralwasser Valser, mit und ohne Kohlensäure, 50cl	6.00
• Diverse Softdrinks	5.00
• Kaffee/Espresso	4.50

TERMINUS DEALS - Pauschal bis spätestens 23:00	Preis / Person
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aufpreis zum <b>MENU</b> für Wein, Mineralwasser und Kaffee oder Wein und Getränke werden vor Ort bestellt und nach Aufwand verrechnet</li> <li>• Aufpreis für <b>EINTRITT</b> Terminus Club (nur FR/SA)</li> </ul>	<p>44.00</p> <p>10.00</p>

MIETE FÜR RESTAURANT / GESCHLOSSENE GESELLSCHAFT	
• Mindestkonsumation Restaurant - Sonntag / Montag	2'500.00
• Mindestkonsumation Restaurant - Dienstag / Mittwoch / Donnerstag	3'500.00
• Mindestkonsumation Restaurant – Freitag / Samstag	5'500.00

WISSENSWERTES
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Allfällige Abmeldungen müssen mindestens 48 Stunden vor dem Anlass per Mail mitgeteilt werden.</li> <li>• <b>No-Shows</b> werden mit 50.- pro Person in Rechnung gestellt. / <b>Kein Einzelinkasso.</b></li> <li>• Bitte teilen Sie uns den gewünschten <b>TEXT</b> für das Menükärtchen mit.</li> </ul>



**CLASSIC 1:** 78.00 pro Person  
ohne 2. Vorspeise - 72.00 pro Person

Appetizer Terminus



Frischer Gartensalat an feiner Himbeer-Dressing und gerösteten Mischkernen



“Tom Yam Gung” - probably the best in town

Pikante Thailändische Kokossuppe mit zart gebratenen Tiger Prawns



Argentinian Angus Beef Entrecôte - Terminus Cut  
dazu geröstete Bratkartoffeln und grilliertes Marktgemüse

oder

“Dicentrarchus Labrax” - Einzigartiger in Folie gegarter Wolfsbarsch  
mit frischen Kräutern, Knoblauch, Limetten & Olivenöl dazu duftender Jasminreis



“Heisse Liebe”

Vanilleeis mit warmen Waldbeeren und Schlagrahm

**CLASSIC 2:** 92.00 pro Person  
ohne 2. Vorspeise - 84.00 pro Person

Appetizer Terminus



Frischer Gartensalat an feiner Himbeer-Dressing mit gerösteten Mischkernen



Edles Solothurner Weissweinsüppchen  
serviert mit gehobeltem Winter-Trüffel



Irish Angus Beef Filet «Hereford»

Zart gebratenes Rindsfilet an Rotwein Reduktion «Don»,  
dazu „Flower Sprouts“ und sämige Steinpilzpolenta

oder

“Dicentrarchus Labrax” - Einzigartiger in Folie gegarter Wolfsbarsch  
mit frischen Kräutern, Knoblauch, Limetten & Olivenöl dazu duftender Jasminreis



«La pomme caramelizé»

Karamalisierte Äpfel mit Emmentaler Merengue und Vanilleschaum



**CLASSIC 3: 94.00 pro Person**  
ohne 2. Vorspeise - 86.00 pro Person

Appetizer Terminus



Frischer Gartensalat an feiner Himbeer-Dressing und gerösteten Mischkernen



Duett von grillierten Jakobsmuscheln und Tiger Prawns  
serviert an feiner Mais-Chili-Espuma und Selleriestroh



Einzigartig gebratenes Lammrack vom "The Welsh Butcher" an hausgemachter Chimichurri  
mit sämiger Waldpilz-Risotto und glasierten Coco-Bohnen

oder

"Dicentrarchus Labrax" - Einzigartiger in Folie gegarter Wolfsbarsch  
mit frischen Kräutern, Knoblauch, Limetten & Olivenöl dazu duftender Jasminreis



"Chocolate Explosion"

Mit hausgemachter Sauerrahmglace und marinierten Beeren

**CLASSIC 4: 96.00 pro Person**  
ohne 2. Vorspeise - 88.00 pro Person

Appetizer Terminus



Frischer Gartensalat an feiner Himbeer-Dressing mit gerösteten Mischkernen



Original "Luma"-Beef Ravioli  
an "beurre noisette", Zwiebelknusperli und geriebenem "Belper Knolle"



Am Stück gebratener Kalbsrücken an hausgemachter Pilzrahmsauce  
dazu hausgemachter Kartoffelstock und zweierlei gebratenen Bohnen

oder

"Dicentrarchus Labrax" - Einzigartiger in Folie gegarter Wolfsbarsch  
mit frischen Kräutern, Knoblauch, Limetten & Olivenöl dazu duftender Jasminreis



«La pomme caramelizé»

Karamalisierte Äpfel mit Emmentaler Merengue und Vanilleschaum

