

APÉRO in der Baroque Bars (nur in Kombination mit anschl. Dinner)	Preis / Pers. / Std.
<ul style="list-style-type: none"> • Prosecco Goccia D'Oro und/oder Sauvignon blanc "Entre-Deux-Mers", Bordeaux F, 2017 • Carlsberg Premium Beer im Offenausschank / Diverse Softdrinks • Tapas de "Chorizo, Queso y Aceitunas" / Warme Tortilla Chips mit hausgemachten Dippes • Ohne Food 	<p>26.50</p> <p>16.50</p>

WEINEMPFEHLUNG / GETRÄNKE (Die Weinkarte finden Sie auf unserer Homepage)	Preis / Einheit
<ul style="list-style-type: none"> • Prosecco Goccia D'Oro, 75cl • Entre-Deux-Mers - Smith & Smith (Sauvignon blanc, Semillon) – Bordeaux F, 2017, 75cl • "if you see kay" – Jayson Woodbridge (C. Sauvignon, P. Verdot), Lazio I, 2015, 75cl • Carlsberg Premium Beer, 25cl im Offenausschank • Mineralwasser Valser, mit und ohne Kohlensäure, 75cl • Mineralwasser Valser, mit und ohne Kohlensäure, 50cl • Diverse Softdrinks • Kaffee/Espresso 	<p>59.00</p> <p>62.00</p> <p>69.00</p> <p>4.50</p> <p>8.00</p> <p>6.00</p> <p>5.00</p> <p>4.50</p>

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

MIETE FÜR RESTAURANT / GESCHLOSSENE GESELLSCHAFT	
<ul style="list-style-type: none"> • Mindestkonsumation Restaurant - Sonntag / Montag • Mindestkonsumation Restaurant - Dienstag / Mittwoch / Donnerstag • Mindestkonsumation Restaurant – Freitag / Samstag 	<p>2'500.00</p> <p>3'500.00</p> <p>5'500.00</p>

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



CLASSIC 1: 78.00 pro Person
ohne 2. Vorspeise - 69.00 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



“Trio von der Schweizer Zwetschge”

Lassen Sie sich von der Küche überraschen

CLASSIC 2: 92.00 pro Person
ohne 2. Vorspeise - 78.00 pro Person

Appetizer Terminus



Frischer Gartensalat an feiner Himbeer-Dressing mit gerösteten Mischkernen



Edles Solothurner Weissweinsüppchen
serviert mit Blätterteiggebäck



Irisches Angus Beef Filet «Hereford»
Zart gebratenes Rindsfilet an edler Rotwein Reduktion
an Pak-Choi Gemüse, gebratenem Babymais & Zweierlei von der Kartoffel
oder

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



“Crema Catalana”

Original im Tontöpfchen serviert



CLASSIC 3: 92.00 pro Person
ohne 2. Vorspeise - 74.00 pro Person

Appetizer Terminus



Frischer Gartensalat an feiner Himbeer-Dressing und gerösteten Mischkernen



“Pulpo a la plancha con salsa de tomate”

Gebatener Tintenfisch

serviert an einer pikanten Tomatensalsa, dazu geröstetes Chnolibrot



Einzigartig gebratenes Lammrack vom “The Welsh Butcher” an hausgemachter Chimichurri
dazu Mascarpone Risotto mit sautierten Waldpilzen und glasierten Coco-Bohnen
oder

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



“a-n-a-n-a-s Traum”

Ananas Sorbetto mit weissem Schokoladenmousse
& hausgemachten Passionsfrucht-Pralinés

CLASSIC 4: 96.00 pro Person
ohne 2. Vorspeise – 78.00 pro Person

Appetizer Terminus



Frischer Gartensalat an feiner Himbeer-Dressing mit gerösteten Mischkernen



Original “Luma”-Beef Ravioli an “beurre noisette”
mit Zwiebelknusperli und geriebener “Belper Knolle”



Am Stück gebratener Kalbsrücken an Pilzrahmsauce
dazu hausgemachter Kartoffelstock und glasierte Busch-Bohnen
oder

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



“Chocolate Explosion”

serviert mit Joghurt Glacé und marinierten Beeren

