

# SHOW-DINNER

---

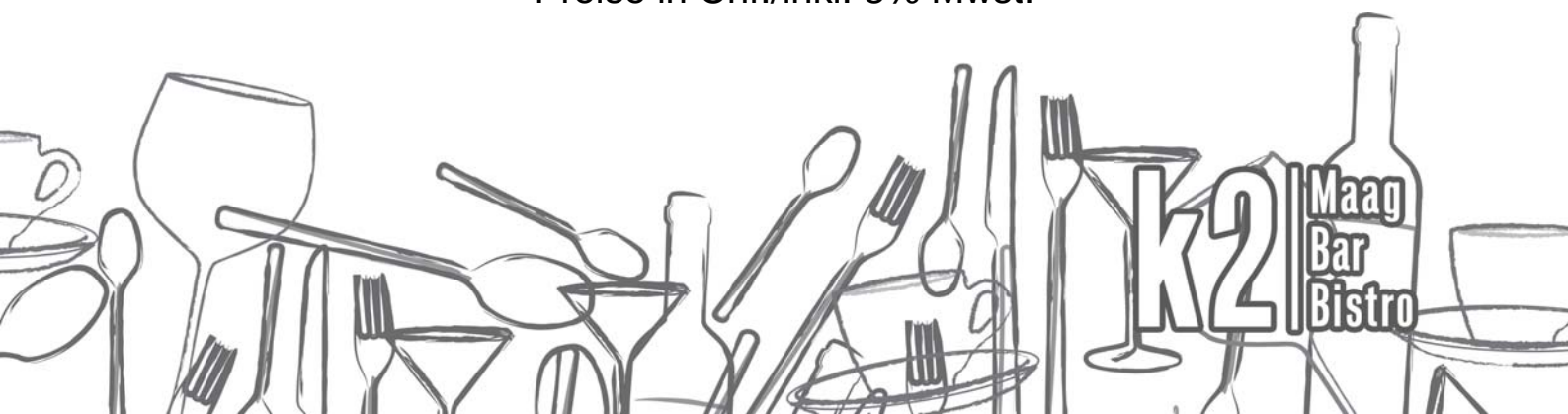
Liebe Gäste

Die vier Jahreszeiten - eine Vielfalt von Köstlichkeiten. Stimmen Sie sich auf den Abend ein und geniessen Sie ohne Hektik ein saisonales 3-Gang-Menu im Bistro K2 ein.



Für das 3-Gang-Menu ist eine Vorreservation nötig. Die Buchung des Dinners ist nur über die ticketportal-Hotline 0900 101 102 (CHF 1.19/Min. ab Festnetz) oder [www.ticketportal.com](http://www.ticketportal.com) möglich. Die Showtickets müssen individuell gebucht werden (Kategorie nach Wahl). Dieses Angebot gibt es nur an den Abendvorstellungen. Das Dinner startet 2 Stunden vor Vorstellungsbeginn.

Preise in Chf./inkl. 8% Mwst.



# WINTERZAUBER

1. DEZEMBER BIS 28. FEBRUAR

Nüsslisalat mit Ei und Croûtons

---

Für unsere Fleischtiger...

Schweinsfilet im Blätterteigkissen mit Duxelles  
Cognac-Rahmsauce, Breite Nudeln und  
Markfrischem Gemüse

Für unsere Vegetarier...

Überbackene Crêpes gefüllt mit  
Ricotta und Spinat, dazu Cherry Tomaten am Zweig

---

Schoggichueche mit Greyerzer Doppelrahm

Preis CHF 59.50 pro Person\*



# FRÜHLINGSGEFÜHL

## 1. MÄRZ BIS 31. MAI

Frühlingsalat mit grünen Spargeln & Baumnüssen  
an einem Balsamico-Dressing

---

### Für unsere Fleischtiger...

Maispoulardenbrust gefüllt mit Frischkäse und Basilikum  
auf Tessiner Loto Risotto und Cherry Tomaten

### Für unsere Vegetarier...

Zweierlei Gemüse-Piccata aus Auberginen und Zucchini  
auf Tessiner Loto Risotto und Cherry-Tomaten

---

Rosmarin-Pannacotta mit warmen Waldbeeren

Preis CHF 59.50 pro Person\*



# SOMMERTRAUM

## 1. JUNI BIS 30. AUGUST

Sommerlicher Feldsalat  
mit Melonenfächer an einer Himbeer-Vinaigrette

---

### Für unsere Fleischtiger...

Piccata Milanese mit Butternudeln  
an einer Zucchini-Tomatensauce

### Für unsere Vegetarier...

Nudelnäschtle mit weissen und grünen Spargeln,  
dazu Datteltomaten an einer leichten Frischkäsesauce

---

Vanille Joghurt-Mousse mit marinierten Erdbeeren

Preis CHF 59.50 pro Person\*



k2 | Maag  
Bar  
Bistro

# HERBSTGENUSS

1. SEPTEMBER BIS 30. NOVEMBER

Kürbisschaumsuppe mit Amaretto und Croûtons

---

Für unsere Fleischtiger...

Kalbsragoût mit gebratenen Waldpilzen  
Spätzli, Rotkraut mit Feigen,  
glasierte Maroni und Rosenkohl

Für unsere Vegetarier...

Gefüllte Gnocchi  
überbacken mit Mozzarella, Tomaten, Basilikum  
und Rispentomaten

---

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

Preis CHF 59.50 pro Person\*

