



1 JAHR

B I C E R I N

Samstag, 1. November 2014

Willkommens-Apéro
mit einem Glas Franciacorte (Champagner)

Amuse bouche

Insalata Caprese al Bicerin
unsere Variante des berühmten italienischen Klassikers
14.-

Kürbissuppe mit Vanille und steirischem Kernöl parfümiert
10.-

Himbeersorbet mit Litchisekt
6.-

Gefüllte Kalbsinvoltni mit Taleggio und Parmaschinken
an Kartoffelgnocchi, Ratatouille und Balsamicoschalotten
36.-

Scamorza-Käse mit Rohschinken gebacken, gegrilltem Gemüse
und Bicerin-Konfitüren
10.-

Schoggichüechli mit Kumquatkompott und Sauerrahmglacé
10.-

Kaffee Bicerin mit Cantucci
7.-

Menu complet 78.-

5 Gänge 72.-

4 Gänge 66.-

3 Gänge 64.-

B I C E R I N

Unsere Weinauswahl

Weisswein :

Palmeri bianco, Sicilia 2012	48.-	Glas 10 cl	7.50
Blangè Arneis, Piemonte 2013	44.-	Glas 10 cl	7.00

Rotwein :

Ruit Hora, Toskana 2010	59.-	Glas 10 cl	9.00
Centurio, Apulia 2011	65.-	Glas 10 cl	10.00
Vino di Meditazione	zum Abschluss...		



Wir feiern unser erstes Jahr im Zellwegerpark!

Mit einem schönen Nachtessen in fröhlicher Gesellschaft möchten wir diesen Abend mit Euch geniessen. Kulinarisch vielversprechend, spannend und mit unseren schönen Weinen freuen wir uns auf einen gemütlichen Abend in diesem neuen, historischen Teil von Uster.

Apéro ab 18 Uhr, Essen ab 19 Uhr

Ihr möchtet dabei sein?

Dann freuen wir uns auf Eure Anmeldung unter 044 940 84 84
oder auf www.bicerin.ch

(Reservierung erforderlich, Platzzahl beschränkt!)

Das Team vom Bicerin