



# Getränkekarte Prestige Continental Express

Diese Getränkeauswahl ist an Bord vorhanden und muss nicht vorbestellt werden.

<b>Mineralwasser</b>	<b>Preis in CHF</b>
Piz Sardona 75cl mit Kohlensäure	9
Piz Sardona 75cl ohne Kohlensäure	9

<b>Softdrink</b>	
Coca Cola 33cl	5
Coca Cola Zero 33cl	5
Möhl Shorley 33cl	5
Nestea Lemon 32,5cl	5

<b>Heissgetränke</b>	
Tee (Schwarztee / Kräutertee)	5
Kaffee / Espresso	5

Diese Getränkeauswahl kann individuell bei der Reservation bestellt werden. Je nach Wunsch werden die Getränke von uns an Bord genommen.

<b>Sekt / Champagner</b>	<b>Preis in CHF</b>
Prosecco Il Concerto DOC 75cl	52
Champagne Veuve Clicquot brut 75cl	63

<b>Weisswein</b>	
Riesling-Silvaner Silberstreif 50cl	32
Piacere Blanc VdP Suisse 75cl	49

<b>Rotwein</b>	
Bordwein 75cl (Cicero Malans Pinot Noir AOC)	55
Herbstgold Rot 50cl	49
Amarone Valpolicella Classico Zeni DOCG 75cl	62

<b>Bier</b>	
Säntisbier 33cl	6
Ginger Beer 33cl (alkoholfrei)	6



## Menü Prestige Continental Express

Je Charterfahrt kann ein Menü gewählt, die einzelnen Gänge beliebig kombiniert und zusammengestellt werden.

<b>Vorspeisen</b>	<b>Preis in CHF</b>
Knackiger Blattsalat mit frischen Früchten und gerösteten Kernen	14
Bunter Blattsalat mit gebratenen Pilzen an Kräutervinaigrette	16
Kalbs-Pastete an kleinem Salat und Cumberlandsauce	18
Lachstranche auf Zitronenravioli an einer Lauch-Limetten-Pfeffersauce	24
<b>Suppen</b>	
Karotten-Ingwersuppe mit Rahmhaube	14
Tomatencremesuppe mit Gin verfeinert	16
Consommé mit hausgemachten Flädli	16
<b>Hauptgang</b>	
Saltimbocca (Schwein, Bio) an Rotweinjus, Safranrisotto, Saisongemüse	37
Geschnetzeltes Züricher Art mit Röstigalletten und glasierten Karotten	37
Kalbsbraten an Rosmarinrahmsauce mit Kartoffelgratin und Speckbohnen	42
Rinds-Entrecote an einer Chili-Rahmsauce mit Ofenkartoffeln und Saisongemüse	49
<b>Dessert</b>	
Schokoladenmousse krokant im Glas serviert	14
leichte Joghurt-Orangen-Crème	14
Rotweibirne mit Honig-Heu-Glacé	20
<b>PCE-Zmorge (Frühstück)</b>	45
verschiedene Brotwaren (Croissant und verschiedene Kleinbrote assortiert) mit Butter und Konfitüre, Birchermüesli, Fleisch- und Käseteller dekoriert, frisches Rührei, Kaffee/Tee, 1 Glas Prosecco	

**Zusätzlich zu den allgemeinen Geschäftsbedingungen von Rail Event AG gelten folgende Bedingungen:**

Pauschal wird für die Brigade pro Wagen bei Tagesfahrten der Betrag von ca. CHF 950.-- angerechnet.

Individuelle Menüwünsche werden nach Möglichkeit berücksichtigt. Bitte beachten Sie, dass unsere Menüs frisch im Zug für Sie zubereitet werden und nicht alle Speisewünsche umgesetzt werden können.

Wird eine vegetarische Variante gewünscht, wird das Fleisch durch ein Ersatzprodukt ersetzt, die restlichen Menükomponenten bleiben gleich.

Spezielle Lebensmittelunverträglichkeiten und/oder -allergien müssen zwingend frühzeitig bei der Bestellung angegeben werden, damit eine Alternative gewährleistet werden kann.

Die definitive Anzahl Gäste muss bis 4 Arbeitstage vor der Fahrt angegeben werden. Erfolgt eine Anpassung zu einem späteren Zeitpunkt, werden allfällige Mehrkosten dem Kunden weiterverrechnet.