

APÉRO in der <b>NEUEN</b> Baroque Bars (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 Dippes</li> <li>• Ohne Food</li> </ul>	26.50 16.50

WEINEMPFEHLUNG / GETRÄNKE (Die Weinkarte finden Sie auf unserer Homepage)	Preis / Einheit
<ul style="list-style-type: none"> <li>• "if you see kay" – Jayson Woodbridge (C. Sauvignon, P. Verdot, Primitivo), Lazio I, 2014</li> <li>• Diverse Softdrinks / Valsler mit oder ohne Kohlensäure</li> <li>• Kaffee/Espresso</li> </ul>	69.00 5.00 / 6.00 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>APÉRO</b> in der Baroque Bars</li> <li>• Aufpreis für <b>EINTRITT</b> Terminus Club (nur FR/SA)</li> </ul>	44.00 20.00 10.00

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



**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



Angus Beef Entrecôte “Ojo de Agua” - Terminus Cut  
dazu geröstete Kräuterkartoffeln und gebratenem Marktgemüse  
oder

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



“Crema Catalana” – Original im Tontöpfchen serviert oder Surprise du jour

**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 gehobelten Herbst-Trüffel



Angus Beef Rindsfilet “Ojo de Agua” - Dieter Meier  
an sämiger Parmesanpolenta und gebratenen Buschbohnen  
oder

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



Einzigartiger “Lemon Cheese-Cake” nach Art des Hauses - mit Crumble und frischer Minze



**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 Lamrack 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



Köstlich karamellierte Äpfel mit hausgemachter Sauerrahmglace und Mandelstreusel

