



Apéro Häppchen Kleinigkeiten zum Verwöhnen

Wählen Sie aus unseren zusammengestellten Apéro-Packages aus.
Wir verwöhnen Sie und Ihre Gäste mit unseren Kreationen.
Zusammengestellt von Raffaele C. Cannizzaro, unserem Küchenchef.

Kollektion «Salzig»

Toskanische Oliven
Nussmischung
Chips der Saison

CHF 9.– p. Person

Kollektion «Apéro»

Bruschetta mit Auberginen Kaviar und Minze
Geröstete Nüsse
Gemüse der Saison, roh mit aromatischen Saucen
Pizzette mit Tomaten Mozzarella und Gemüse

CHF 17.– p. Person

Kollektion «Standard» (7 Köstlichkeiten pro Person)

Pizzette (kleine Pizza) mit Tomaten, Bresaola und Mozzarella
Arancini mit Parmiggiano und Mozzarella
Blinis mit Gelbschwanz Thunfisch und Wasabi Mayonnaise
Quiches hausgemacht mit Tomaten – Basilikum
Bruschetta mit Avocado Creme und Crevetten
Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln
Kräuter Crêpes mit Gemüse Tatar und saure Sahne

CHF 36.– p. Person

Kollektion «Riche» (8 Köstlichkeiten pro Person)

Arancini (frittierte und gefüllte Reisbällchen) mit Erbsen und Rindfleisch-Sugo
Blinis mit Gelbschwanz Thunfisch und Wasabi Mayonnaise
Quiches hausgemacht mit Tomaten – Basilikum
Bruschetta Oliven Tapenade und Schwertfisch
Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln
Blinis mit Beeftatar und saurer Sahne
Blinis mit Forelle, Senfkörner, Meerrettich Kräuter
Crêpes mit Thunfisch und Koriander

CHF 42.– p. Person




















Apéro Häppchen Kleinigkeiten zum selbst auswählen

**Stellen Sie sich Ihren Apéro selbst zusammen.
Wir stellen Ihnen leckere Kreationen zur Verfügung,
einfach auswählen und geniessen!**



-  Toskanische Oliven CHF 4.– pro Person
-  geröstete Nüsse nach Hausrezept CHF 4.– pro Person
-  Gemüse der Saison, roh oder grilliert,
mit aromatischen Saucen CHF 5.– pro Person
-  Arancini mit Parmigiano und Mozzarella* CHF 5.– pro Person
- Arancini (frittierte und gefüllte Reisbällchen) CHF 5.– pro Person
- mit Erbsen und Rindfleisch-Sugo* CHF 5.– pro Person
- Blinis mit Beef Tatar und saurer Sahne CHF 6.– pro Person
- Blinis mit Forelle, Senfkörner, Meerrettich CHF 6.– pro Person
- Blinis mit Gelbschwanz Thunfisch und
Wasabi Mayonnaise CHF 6.– pro Person
-  Bruschetta mit Auberginen Kaviar und Minze CHF 5.– pro Person
- Bruschetta mit Avocado Creme und Crevetten CHF 6.– pro Person
- Bruschetta Oliven Tapenade und Schwertfisch CHF 6.– pro Person
- Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln* CHF 4.– pro Person
-  Mini-Frühlingsrollen, mit Chili-Sauce CHF 3.– pro Stück
-  Gemüsejalousie mit Ziegenfrischkäse* CHF 5.– pro Person
-  Gazpacho grün oder rot 0.5cl Glas CHF 5.– pro Person
-  Kräuter Crêpes mit Gemüse Tatar und saure Sahne CHF 5.– pro Person
- Kräuter Crêpes mit Thunfisch und Koriander CHF 6.– pro Person
-  Partybrötchen gefüllt mit: Käse, Schinken, Salami CHF 4.– pro Person
- Partybrötchen gefüllt mit: Rauchlachs, Rohschinken CHF 5.– pro Person
- Pizzette (kleine Pizza) mit Tomaten, Bresaola
und Mozzarella* CHF 4.– pro Person
- Pizzette mit Tomaten Mozzarella und Gemüse* CHF 4.– pro Person
-  Rindstatar mit grobem Senf und Wiesenkräutern CHF 6.– pro Person
-  Salat von Strauchtomaten und Büffelmozzarella
mit Sonnenblumenkernen CHF 5.– pro Portion
-  Quiches hausgemacht mit Tomaten – Basilikum CHF 4.– pro Person
-  Stückchen von Bergkäse mit Tannenhonig CHF 5.– pro Portion

* = Mindestbestellmenge 20 Stück
 = Vegetarisch (mit Milch und Eiern)
 (Preise berechnen wir Ihnen exkl. MwSt.)



Molekularer Tapas-Aperitif

Kalte Gemüse-Tomatensuppe mit Gemüse

Gazpacho in Reagenzgläser → Präsentation auf Trockeneis
(Natriumalginat Gemüsedrops)

Grüne Mini-Paprika gebläht und baskisches Salz

Pimientos de Padron → Präsentation in grünschwarzen
Specksteinschalen
(Modifizierte Kartoffelsterke)

Gegrillte Sardelle

Boquerons a la Plancha → Präsentation am Spies auf Holzbrett
mit Wildwacholderästen

Knoblauchbrot mit flüssigen Tomatenkugeln

Pan con Tomate → Präsentation auf Holzschindeln
(Collagendrops)

Spanischer Schinken

Jamo de Serano → Präsentation auf Schiefer

Geflämmtter Alpenlachs

Salmone a la plancha → Präsentation im Rauch unter einer Glaskuppe
(schwarze Teigkissen)

Oliven Sphären

Aceitunas → Präsentation in Kupfer
(Calciumlactat)

CHF 32.– p. Person

Ab 20 Personen

Vorbestellung 1 Woche



Flying Dinner



Beim Flying Dinner werden die Kleingerichte auf die Tische gestellt, kleine Inselbuffets erstellt oder «fliegend» von unseren Mitarbeitern, über rund 1.5 Stunden serviert. Alle Gerichte sind mit den Fingern, mit der Gabel oder dem Löffel essbar. Dieses Konzept erlaubt einen intensiven Austausch der Gäste untereinander und stellt eine «kommunikativere» Mahlzeit die auch festlich, gesellig und entspannt den Anlass verbindet.

Suchen Sie aus den entsprechenden Gruppen Gourmetköstlichkeiten aus, welche Sie Ihren Gästen serviert haben möchten. Die Gerichte bestehen aus Vorspeisen, Zwischengericht, Hauptgang und Dessert in Mini-Portionen.

Gerne unterstützen wir Sie bei der Auswahl.

Gourmetköstlichkeiten

Konzept I

Hier erhalten Sie zwei Vorspeisen, ein Zwischengericht, ein Hauptgang und ein Dessert

Wählen Sie 5 Köstlichkeiten pro Person

CHF 54.– pro Person

Konzept II

Hier erhalten Sie zwei Vorspeisen, ein Zwischengericht, zwei Hauptgang und ein Dessert

Wählen Sie 6 Köstlichkeiten pro Person

CHF 69.– pro Person

Konzept III

Hier erhalten Sie zwei Vorspeisen, zwei Zwischengericht, zwei Hauptgänge und zwei Desserts

Wählen Sie 8 Köstlichkeiten pro Person

CHF 85.– pro Person

(Preise berechnen wir Ihnen exkl. MwSt.)



Konzept I

Thunfisch Tatar mit eingelegtem Apfel, Wasabi und Radieschen
Gemüse Ragout mit Estragonöl und Parmigiano-Espuma

Basilikum-Ricotta Ravioli mit Pinienkernen und Tomaten
Crème Suppe von roten Linsen mit Thai-Curry-Gewürzen

Wildfang Zander mit Kartoffel-Lauch-Gemüse
Rindsfilet mit Rotweinjus und provenzalischen Zwiebeln
Kalbragout mit Rahmkartoffeln

Vanilleflan mit Holunder und Früchten

Konzept II

Label Rouge Lachs japanisch mariniert mit gelber Rande,
Shoyu (Original Sojasauce) und Kräutern
Jakobsmuscheln mit Kartoffeln-Trüffel-Püree und Beurre blanc

Aquarello Risotto mit Tomaten und Burrata
Cavatelli aus Weizengriess mit Pfeffer und Pecorino
Broccolicrème-Süppchen mit Limonenöl

Appenzeller Poulet alla francese mit Spargeln, Pilzen und Rahm
Kalbshohrücken mit Blumenkohl und Senfkörner

Joghurtcrème mit Mango und Beeren
Saftige Limonen-Würfel mit Schokoladen Glacé

Konzept III

Lauwarme Lachsforelle, Kresse-Estragon Crème und gelber Rande
Crevetten-Salat japanisch mit Misocrème und Algen
Zweierlei Bio-Karotten mit Cocos-Crème

Spinat-Trüffel-Cappuccino mit Perlhuhn
Barbecue Aubergine mit geröstetem Polpo
Orecchiette aus Weizengriess mit Mangold und Chili

Dorade royal mit Fenchel, Pastis und mediterraner Vinaigrette
See-Saibling mit Pinienkernschaum und Tropea-Zwiebeln Challans
Entenbrust mit Miso-Hollandaise
Kalbsfilet Pizzaiola mit taggiasca Oliven, Tomaten und Oregano

Confit von exotischen Früchten mit Pistazien Glacé
Tiramisù legere 2019