



Apéro Häppchen Kleinigkeiten zum Verwöhnen

Wählen Sie aus unseren zusammengestellten Apéro-Packages aus.
Wir verwöhnen Sie und Ihre Gäste mit unseren Kreationen.

Kollektion «Salzig»

Baskische Oliven
Nussmischung
Chips der Saison

CHF 9.– p. Person



Apero Kollektion Thessoni

2 Kollektionen zur Auswahl (4 Stk pro Person) 28.–
3 Kollektionen zur Auswahl (6 Stk pro Person) 36.–



- Gebackene Kartoffel & Chilli / Iberico-Schinken
- Thunfisch / Sesamchip / Shiso
- Brioche / Garnele / Avocado
- Käsechip/ Käsecreme / Schnittlauch/ dunkles Brot
- Spargeln oder gegarte Minikarotten & Pinienkerne / Bündnerfleisch
- Borlotti-Salat & Honigtomate / Mais-Trüffel-Taco
- Geröstetes Weizenvollkornbrot / Kichererbse & rote Zwiebel

Kollektion «Riche» (8 Köstlichkeiten pro Person)

Backhähnchenpraline (gebacken Maispouletbällchen) mit
Remouladensauce

Blinis mit geräucherten Alpenlachs und Olivenölkaviar

Hausgemachte Chäs Küachli (Käsetartlets)

Bruschetta Oliven Tapenade und geblähten Adlerfisch

Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln

Toast mit Beef Tatar und Eigelbcreme

Blinis mit Forelle, Senfkörner, Meerrettich

Wrapröllchen mit Alpenrauchlachs, Salat, Tomate und Avocado

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
Hausmischung gerösteter Nüsse *	CHF 4.– pro Person
Manchego- Spiessli mit Feige und Trauben *	CHF 6.– pro Person
Kichererbsenbällchen gebacken mit Minzjoghurt *	CHF 4.– pro Person
Maispouletpraline gebacken mit Sauce Remoulade *	CHF 6.– pro Person
Toast mit Beef Tatar und Eigelbcreme	CHF 6.– pro Person
Blinis mit Forelle, Senfkörner, Meerrettich *	CHF 6.– pro Person
Blinis mit Alpenrauchlachs und Olivenkaviar	CHF 6.– pro Person
Wrapröllchen mit Alpenrauchlachs, Salat und Avocado *	CHF 6.– pro Person
Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln *	CHF 4.– pro Person
Mini-Frühlingsrollen, mit Chili-Sauce	CHF 3.– pro Stück
Ziegenfrischkäsepäckchen im Brickteig *	CHF 5.– pro Person
Gazpacho grün oder rot 0.5cl Glas	CHF 5.– pro Person
Wrapröllchen mit Salat, Gurke und Tomatensalsa *	CHF 5.– pro Person
Wrapröllchen mit Salat, Gurke, Avocado und Thunfisch *	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 & 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
Chäs-Küachli, (Käsetartlets) *	CHF 4.– pro Person

* = 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

Boqurons 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 àPräsentation auf Schiefer

Geflämmtter Alpenlachs

Salmon a la plancha □ Präsentation im Rauch unter einer Glaskuppe (schwarze Teigkissen)

Oliven Sphären

Aceitunas □ Präsentation in Kupfer (Calciumlactat)

CHF 40.– 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 aus den entsprechenden Gruppen Gourmet-Köstlichkeiten 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 60.– pro Person

Konzept II

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

Wählen Sie 6 Köstlichkeiten pro Person

CHF 70.– pro Person

Konzept III

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

Wählen Sie 8 Köstlichkeiten pro Person

CHF 85.– pro Person

(Preise berechnen wir Ihnen exkl. MwSt.)



Konzept I

Süsskartoffel-Tartar, Mango, Kefirlassi, Kräuteröl

Gedämpfte Poulet-Teigtaschen, Jus und Trüffel

Selleriecappuccino

Wildfang Zander unter der Kartoffelkruste und Jungspinat

Beef Short Rib lackiert, Zwiebelcreme und Lattich

Lammhüftli unter der Kräuterkruste und Kartoffelstrudel

Warmes Heidelbeersoufflé mit Röster und Sorbet

Konzept II

Alpenlachs asiatisch mariniert mit Reispopkorn und Dashi

Zweierlei von der Jakobsmuschel, Kabis, Rettich und Saiblingskaviar-Beurre blanc

Aquarello Risotto mit Rübli und Vanille

Stundenei in Kartoffelmousseline und Jungspinat in Trüffeljus

Kohlrabisüppli mit Tapiokachip

Gefüllte Ribelmais Pouletbrust mit Morcheln und Ofenaubergine

Kalbshohrücken mit Blumenkohl und Senfkörner

Joghurtcrème mit Mango und Beeren

Himbeer-Tartlet mit Joghurtsorbet

Konzept III

Lauwarme Lachsforelle, Eigelbcreme und Rande

Crevetten-Pilz-Salat mit Parmesangel, Zitrone und Kräutern

Urkarotte aus dem Ofen und Tavole mit Koriander

Gefüllte Wachtelbrust auf Trüffelrisotto

Barbecue Aubergine mit geblähtem Adlerfisch

Gefüllte Käsenudeln in Käse-Espuma

Zackenbarsch im Ganzen in der Salzkruste gebraten und Annakartoffel

See-Saibling auf Selleriecreme und Pak Choi

Entenbrust mit Miso-Hollandaise und Vogelbeere

Kalbsfilet mit Brotstrudel und Ofenzwiebel

Geeistes Pistazientörtchen im Cava

Glacierte Kirsche Y.M