

Auswahl an Häppchen zum Selberzusammenstellen für Apéro und Flying Dinner

Apéro - Häppchen: Preis pro Person

Oliven & Parmesansplitter
Hausgeröstete Currymandeln CHF 6.-

Grissini mit Rohschinken umhüllt CHF 4.-

Kleine Pittabrötchen, gefüllt mit

Coppa & Gurke CHF 3.50

Tomate, Mozzarella und Basilikum CHF 3.50

Roastbeef & Sauce Tatar CHF 4.-

Lachs & Rucola CHF 4.-

Thunfischmousse CHF 3.-

Käse & Birne CHF 3.50

Crostini belegt mit

Thunfischmousse

Lachstatar

Rindstatar

Kräuterfrischkäse

Brie à CHF 1.50

Unsere Crostini sind zum Direktverzehr geeignet. Sollten Sie diese während einem längeren Zeitraum anbieten wollen, empfehlen wir Ihnen die Füllung in unseren Pittabrötchen.

Vegetarisch

Zucchini – Mozzarella Spiesse CHF 3.-

Tomaten – Mozzarella Spiesse CHF 3.-

Cruditée mit verschiedenen Saucen CHF 4.-

Auswahl an Süppchen, in der Trinktasche serviert

Schaumsuppe von verschiedenen Kräutern

Karotten – Ingwer Suppe, leicht pikant

Kartoffel- Lauch Suppe

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl (saisonal)

Gurkenkalttschale mit Dill

Gaszpacho à CHF 4.-

Vorspeisen im Glas:

| | |
|---|----------|
| Lachstatar mit Avocadomousse und Sauerrahm | CHF 5.50 |
| Rindstatar mit Petersiliengelée | CHF 6.- |
| Weisses Tomatenmousse mit seinen konfierten Tomaten | CHF 5.- |
| Mediterraner Salat von Fregola Sarda | CHF 5.- |
| mit Pouletrückenfilet | CHF 7.- |
| Crevettencocktail mit Mango | CHF 6.- |
| Meeresfrüchtesalat | CHF 6.50 |
| Vitello Tonnato, im Weckglas serviert | CHF 7.- |
| Burata auf Rucola an Balsamicocreame mit Parmesanchip | CHF 7.- |
| Cesar Salad mit Brotcroûtons und Parmesansplitter | CHF 5.- |

Zwischengang warm, auf kleinen Tellern serviert:

| | |
|---|----------|
| Zander auf einem Salat von grünem Spargel | CHF 12.- |
| Riesengarnele auf Passionsfruchtrisotto | CHF 13.- |
| Penne amatriciana, Tomatensauce mit Speck & Zwiebel | CHF 9.- |
| Vegetarisch: | |
| Fregola Sarda mit Rucola und konfierten Cherrytomaten | CHF 10.- |
| Ravioli von Spinat & Ricotta an einer Salbeibutter | CHF 10.- |

Hauptgang warm, auf kleinen Tellern oder im Weckglas serviert:

| | |
|--|----------|
| Pouletspiese Satay | CHF 4.- |
| Sot-l'y-laisse (Pouletrückenfilet) & gebratenen Pilzen auf Weisswein-Risotto | CHF 11.- |
| Gulasch vom Rind auf gestampften Kartoffeln | CHF 12.- |
| Kalbshohrücken auf Kartoffel-Trüffelpüree an einer Rosmarinjus | CHF 14.- |
| Kalbshohrücken auf Quarkspätzli an einer Portweinjus | CHF 15.- |
| Tagliata vom Rindsfilet mit neuen Kartoffeln an einer Balsamicojus | CHF 17.- |

Desserts:

| | |
|--|----------|
| Gebackenes Joghurt mit Erdbeercoulis | CHF 5.- |
| Gemischte Beeren mit Sauerrahm | CHF 5.- |
| Lovestick mit Himbeere (Schokolade) | CHF 4.- |
| Früchtespiess | CHF 4.- |
| Panna Cotta mit Fruchtcoulis | CHF 4.50 |
| Mousse au chocolat mit marinierten Erdbeeren | CHF 5.- |
| Zupfkuchen | CHF 4.- |
| Auswahl an 10`Gelati in Copette | CHF 5.- |

| | |
|---------------------|---------|
| Käse auf Birnenbrot | CHF 5.- |
|---------------------|---------|

Wir rechnen die einzelnen Komponenten pro angegebene Gästezahl.