

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

Tomate, Mozzarella und Basilikum CHF 3.50

Roastbeef & Sauce Tatar CHF 4.-

Rauchlachstartar & Rucola mit Meerrettich CHF 4.-

Frischkäsecrème CHF 3.50

Crostini belegt mit

Thunfischmousse

Lachstartar

Rindstartar

Kräuterfrischkäse

Mediterrane Gemüsecrème 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.

Lauwarme Speck-Lauch Muffins à CHF 3.-

Profiteroles mit mediterraner Gemüsecrème à CHF 3.-

Vegetarisch

Zucchini – Mozzarella Spiesse CHF 3.-

Tomaten – Mozzarella Spiesse CHF 3.-

Cruditée mit verschiedenen Saucen CHF 4.-

Tortilla Española (Eierkuchen) CHF 4.-

Auswahl an Süsspchen, in der Trinktasche serviert

Schaumsuppe von verschiedenen Kräutern

Karotten – Ingwer Suppe, leicht pikant

Kartoffel- Lauch Suppe

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl (saisonal)

Tomatenkaltschale mit Brotroutons

Gaszpacho à CHF 4.-

Vorspeisen im Glas:

Lachs-Sashimi auf Fenchelsalat und Avocadocrème	CHF 7.-
Rindstatar mit Sauerrahm	CHF 6.-
Mediterraner Salat von Fregola Sarda	CHF 5.-
mit Pouletrückenfilet	CHF 7.-
Crevettencocktail mit Mango und Avocadocrème	CHF 6.-
Vitello Tonnato, im Porzellan serviert	CHF 5.-
Burata auf Rucola an Balsamico creme mit Parmesan chip	CHF 7.-
Cesar Salad mit Brotcroûtons und Parmesansplitter	CHF 5.-
Tabouleh-Salat mit Gemüse und Schlossminze	CHF 5.-

Zwischengang warm, auf kleinen Tellern serviert:

Zander auf einem Salat von grünem Spargel oder Quinoa	CHF 12.-
Riesengarnele auf Passionsfruchtrisotto	CHF 13.-
Trofie al Castello (Zucchini, Pinienkerne , Speck, Rahm, Scamorza)	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:

Gnocchetti mit Brokkoli	CHF 10.-
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 Frucht coulis	CHF 4.50
Mousse au chocolat mit Himbeeressenz	CHF 5.-
Cheesecake	CHF 4.-
Auswahl an 10`Gelati in Copette	CHF 5.-

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

Wir rechnen die einzelnen Komponenten pro angegebene Gästezahl.