

Apéro riche / Flying Dinner



Göttliche Ouvertüre (Apérohäppchen)

- Plättli mit Trockenfleisch, Käse, eingelegtem Gemüse und Feigensenf 8.- /P.
- Gemüsechips 4.- /P.
- Hausgemachter Hummus mit Naanbrot 5.- /P.
- Kartoffelchips 3.- /P.
- Geröstete verschiedene Nüsse 3.- /P.
- Flammkuchen mit Speck & Zwiebeln / Flammkuchen mit Gemüse 4.- /P.
- Mariniertes Gemüse 4.- /P.
- Tomaten-Mozzarella-Stick 4.- /P.
- Knuspriger Ricotta & knuspriger Meatball 4.- /P.
- Coppa-Dattel-Lolli 4.- /P.
- Melone-Rohschinken-Lolli 4.- /P.
- Lolli mit gepickelten Radiesli & Bündnerfleisch 4.-/P.
- Blini mit Crevettentatar 4.- /P.
- Hausgemachtes Focciaciabrot mit Rohschinken & getrockneten Tomaten 7.- /P.
- Roastbeef & Tatarsauce auf Röstbrot 7.- /P.
- Tomaten-Bruschetta 4.- /P.
- Canapés (ab 10 Personen/Stück je Variante): Lachs, Trockenfleisch, Tomaten-Mozzarella, Roastbeef & Tatarsauce, Käse-Feigensenf-Nuss ... 4.-/P.
- Wrap-Roulade (Tortillateig mit Frischkäse, Spinat und Lachs) 4.-/P.
- Sommerlicher Couscous mit gepfefferten Erdbeeren 4.-/P.
- Gemüse-Samosas 4.-/P.
- Crevette im Tempurateig 4.-/P.
- Gemüse im Tempurateig 4.-/P.

Glück & Seligkeit (Vorspeisen)

- Vitello Tonnato im Glas mit Radieschen-Kräutersalat 8.- /P.
- Rindstatar pikant gewürzt & Röstbrot 8.- /P.
- Gebratene Crevetten auf Avocadocrème, frittierte Glasnudeln 7.- /P.
- Randensalat mit Hüttenkäse karamellisierten Kürbiskernen 5.- /P.
- Hausgebeizter Lachs mit Gurkenstreifen, Dill, Kartoffel Blinis 7.- /P.
- Bündnerfleisch Apfel Lollis 5.- /P.
- Gyoza auf asiatischem Gemüseglasnudelsalat 7.50/P.
- Taboulé vom Bulgur 5.-/P.
- Sushi-Variation (ab 10 Personen): Sashimi, Nigiri, Maki 9.-/P.
- Asiatischer Glasnudelsalat mit Pouletspiessli 7.-/P.

Geweihtes Wasser (Zwischengang)

- Kartoffelcrèmesüppchen in der Espressotasse mit Majoran und Wienerli 5.- /P.
- Rüebli-Ingwer-Süppchen in der Espressotasse 5.- /P.
- Kartoffel-Pastinaken-Süppchen in der Espressotasse 5.- /P.
- Randensüppchen mit Sauerrahm in der Espressotasse 5.- /P.
- Spargelcrèmesüppchen in der Espressotasse 5.- /P.
- Rieslingschaumsüppchen 5.- /P.
- Kürbissüppchen 5.- /P.
- Kaltes Gurkensüppchen 5.- /P.
- Kaltes Melonensüppchen 5.- /P.
- Gazpacho in der Espressotasse 5.- /P.

2/3

Gesegnete Mahlzeit (Hauptspeisen)

- Surf & Turf Kalbshacktäschli und gebratene Crevette, Rüebli & Sellerie-Kartoffelstock 15.- /P.
- Rinds Entrecôte am Stück gebraten, Blumenkohl, Brokkoli, Rotweinjus, Bramata Polenta 15.- /P.
- Rindsfilet niedergegart, Kartoffel-Pastinaken Püree, Rüebli, Portweinjus 15.- /P.
- Kleines Schnitzel vom Kalb auf warmem Kartoffelsalat (oder Pommes frites), Zitrone und Preiselbeeren 15.- /P.
- Konfiertes Saiblings Filet an Weißweinschaum mit jungem Lauch & Kartoffeln/Buchweizen 15.- /P.
- Lachskroketten auf Erbsen Estragon Püree, Safran Mayo 12.- /P.
- Wolfsbarsch auf Ragout von kleinen Kartoffeln, Cherrytomaten, Kräuter Crunch und Oliventapenade 15.- /P.
- Glasnudelsalat Asia Style, Shrimp Tempura, Spicy-Mayo 12.-/P.
- Weissweinrisotto mit Oliven, getrockneten Tomaten, Rucola, Parmesan Chips 12.-/P.
- Gemüsetempura mit Minze, Couscous und Gewürzjoghurt 10.- /P.
- Hausgemachte Falafel mit Quark Dip Baba Ganoush 10.- /P.
- Crémiges Safran-/Zitronen-Risotto mit Parmesan Chip 10.- /P.
- Pilzrisotto, Bergkäse, Rucola 10.-/P.
- Hausgemachte Zitronen-Ricotta-Ravioli, Rahmsauce 12.-/P.
- Fregola Sarda mit Geisskäse und Ratatouille 10.- /P.
- Gegrillte Riesencrevetten, Guacamole, sommerliches Couscous 15.-/P.*
- Rindsentrecôte, Grillgemüse, Rosmarin Kartoffeln, Gewürzbutter 15.-/P.*

* Möglichkeit vom Feuerring (Sommer/Herbst, bei entsprechendem Wetter)

Führe uns nicht in Versuchung

- Früchteplatte 4.-/P.
- Crème Brûlée mit Tonkabohnen aromatisiert 4.-/P.
- Glacé / Sorbet aus der aktuellen Karte 4.-/P.
- Hausgemachter Cheesecake / Schoko- / Nuss- / Früchte- / Rüeblikuchen 4.- /P.
- Zitronentarte 4.-/P.
- Tiramisu im Glas 4.-/P.
- Caramelköpfler 4.-/P.
- Süssmostcrème 4.-/P.
- Toblerone- oder Schokoladenmousse 4.- /P.
- Gebrannte Crème mit Merengue und Rahm 4.- /P.
- Käsebrett mit Früchtebrot und Früchte Chutney 7.- /P.
- Sauerrahm Espuma mit Früchtekompott 6.- /P.
- Vermicelles, Merengue Rahm 4.-/P.

Sie bestimmen für Ihre Gruppe die Anzahl und Speisen je Gang (Apéro, Vorspeise, Suppe, Hauptspeise, Dessert). Die Häppchen werden auf grossen Tellern, Etagèren oder Tablets bzw. je nach Speise in Gläsern, kleinen Schalen, auf kleinen Tellern oder auf einer Platte schön angerichtet. Jeder Gang wird jedem Gast einzeln serviert (ausgenommen Apéroplatten mit Fleisch & Käse).

3/3

Die Dessertauswahl kann als Buffet bereitgestellt werden und ist bei grösseren Gruppen aufteilbar (beispielsweise für 20 P. Käse und für 20 P. Früchte bei 40 Gästen).

VegetarierInnen bzw. Gäste mit Intoleranzen erhalten je «ungeeignetem» Gang eine Alternative.

Bei Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.
Bitte melden Sie uns allfällige Intoleranzen – danke.
Die Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt.