



Apéro Häppchen

Kleinigkeiten zum Verwöhnen

Wählen Sie aus unseren zusammengestellten Apéro-Packages aus. Wir verwöhnen Sie und Ihre Gäste mit unseren Kreationen. Zusammengestellt von J. P. Greci, unserem Küchenchef.



Kollektion «Salzig»

Baskische Oliven
Nussmischung
Chips der Saison

CHF 9.– p. Person

Kollektion «Apéro»

Bruschetta mit Auberginen-Tatar, Chili-Kaviar und Minze
Geröstete Nüsse
Gerösteter Focaccia mit Oliven-Tapenade und Orangenfilets
Manchego-Spiessli mit Feige und Trauben

CHF 17.– p. Person



Kollektion «Standard» (7 Köstlichkeiten pro Person)

Wrapröllchen gefüllt mit Salat, Käse, Tomaten und Gurke
Kichererbsenbällchen mit Minzjoghurt
Blinis mit geräucherten Alpenlachs und Olivenölkaviar
Chäsküachli hausgemacht und warm serviert
Bruschetta mit Tomatenpesto und Bresaola
Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln
Bruschetta mit Auberginen-Tartar, Chili-Kaviar und Minze

CHF 36.– p. Person

Kollektion «Riche» (8 Köstlichkeiten pro Person)

Backhänchenpraline (gebacken Maispouletbällchen) mit Remouladensauce
Blinis mit geräucherten Alpenlachs und Olivenölkaviar
Hausgemachte Chäs Küachli (Käsetartlets)
Bruschetta Oliven Tapenade und geflämmtten 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
Bruschetta mit Tomatenpesto und Bresaola	CHF 6.– pro Person
Blinis mit Alpenrauchlachs und Olivenkaviar	CHF 6.– pro Person
Bruschetta mit Auberginentatar Chili- Kaviar und Minze	CHF 5.– pro Person
Wrapröllchen mit Alpenrauchlachs, Salat und Avocado *	CHF 6.– pro Person
Bruschetta Oliven Tapenade und Adlerfisch *	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 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
 Chäs-Küachli, (Käsetartlets) *	CHF 4.– pro Person
 Geschmolzene Bergkäsestückchen mit Preiselbeeren *	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

Salmore 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 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 54.– pro Person

Konzept II

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

Wählen Sie 6 Köstlichkeiten pro Person

CHF 69.– 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

Kohlrabisüpli 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 geflammtem 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