

Apero « Piccolo »

Ab 20 Personen und CHF 15.00 pro Person

Hausgeröstete pikante Erdnüsse

Frischkäse Wrap

Hausgemachte gewürzte Blätterteigstangen

Hausgemachte Crostini

Gemüestängeli mit Dip

Apero «Standard »

Ab 20 Personen und CHF 25.00 pro Person entsprechend Auswahl

Piccolo+

Fregola Sardo "Oriental" mit Nüssen und Trockenfrüchten

Schinkenmousse und Früchte Chutney

Hausgebeitzter Lachs mit Honigsenf

Apero «Riche »

Ab 20 Personen und CHF 45.00 pro Person entsprechend Auswahl

Piccolo+ Standard+

Roastbeef Tartar

Pulled Porc

Wakame und Crevette

Thonkugel mit Chilisaucе

Geräucherte Forelle

Crème brûlée vom Frischkäse mit Früchtechutney

Konfierte Cherrytomaten mit Mozzarella Kugeln

Apero «Exklusiv »

Ab 30 Personen und CHF 65.00 pro Person entsprechend Auswahl

Piccolo+ Standard+ Riche+

Geräucherte Entenbrust und konfierte Kumquat

Flammkuchen aus dem Holzofen mit Lauch und Speck

Bisontartar mit Crostini

Zusätzlich erhältlich:

a CHF 3,50 Stk. Mindestbestellmenge 10 Stück

Sokeyrauchlachs Crostini

Thunfisch Sashimi

Hummus 500g bowl mit Crostini CHF 28.00

Oliven Tapanaden grün oder schwarz, 500g CHF 35.00

Sokeylachs zum Flammkuchen + CHF 5.00

Apero zum zusammenstellen

Vorspeise

- Pulpo und Quinoa, im Cornetto mit Sauerrahm und Balsamico
- Lachs und Gurke, Graved mit Gurkenessenz, Blätterteig
- Frischkäsepraline und Nüsse, geröstet mit salzigen Mandeln
- Datteln und Käse, mit arabischen Gewürzen (Ras- el- Hanout)
- Datteln und Rohschinken, im Rohschinkenmantel mit Käse gefüllt
- Glasnudel und Papaya, Salat mit asiatischen Gewürzen und Cashewnüssen
- Schwertfisch und Wasabi, Sashimi mit Wasabi Schaum
- Ziegenkäse und Belugalinsen, Karamellisiert mit Tandorri- Gewürzen
- Krabbe und Avocado, Nordseekrabbe mit mexikanischen Gewürzen und Avocado-creme
- Saibling und Mayo, Sephia und Safran Mayo und Limetten parfümiert
- Kalb und Thunfisch, Vittello Tonnato mit Violettem Chips
- Blätterteig Grissini • Focaccia mit Kräuterdip
- Humus und Fladenbrote
- Tamilische Küggeli mit Thunfisch oder Vegi
- Geräucherter Tofu und Couscous
- Bison- Roastbeef Tartar

Suppen

- Rüeblli Champignons Suppe
- Pastinaken Suppe mit Tonka
- Schneeweisse Tomatensuppe
- Ochsen Essenz mit Kefir und Pakchoi
- Grüne Erbsensuppe mit Minze
- Weissweinsüpli mit Gemüserauten
- Kürbis Curry Shot

Hauptgänge

- Schwein und Trüffel, Schweinsfilet im SousVide gegart, mit getrüffeltem Erdöpfelstock
- Rind und Reis, lackierter Entrecote Würfel mit Jasmin Reis und Knackerbsen
- Kalb und Mascarpone, Niedergegartes Kalbsfilet mit Venere Risotto und Mascarponeschäum
- Rind und Kartoffel, Tafelspitz mit Ingwer mariniert, Violeta Püree und glasierten Schalotten
- Lamm und Gemüse, Lammrückenfilet im Nuss Crumble Mantel mit mediterranem Gemüse
- Skreie und Kürbis, Winterkabeljau leicht gebraten mit geröstetem Butternusskürbis
- Felchen und Fenchel, Felchen Röllchen mit Orangenfenchel und Absinth Schaum
- Kichererbse und Mascarpone, Kugel mit Mascarponeherz auf Tomatenconcasse
- Gemüse und Sbrinz, Moussaka mit gratiniertem Sbrinz

Dessert

- Ragusa und Birne, Ragusa Mousse mit Karamell Birne
- Brownie und Mandarine, Mandarinsalat mit Limoncello und Schoggibrownie
- Keks und Mascarpone, Kamlymisu ;0)
- Crêpes und Passionsfrucht, mit Passionscouli und Baumnussglace
- Flan und Zwetschgen, Weisser Schoggi Flan mit Glühweinzwetschgen

	Menge in	Preis pro Stk	
Vorspeise	Stk	5.00	
Suppe	Stk	4.20	
Hauptgang	Stk	6.30	
Dessert	Stk	4.50	

empfohlene Menge pro Person 8-10 Stk, mindestens jedoch 5 Stk pro Sorte)

Apero Extern

Abholen am Restaurant, transportbereit	gratis
Lieferung bis 15 km Radius	CHF 150.00
Mitarbeiter vor Ort	ab CHF 60.00
Lieferung, Aufbau/ Abbau 2Stunden	CHF 120.00

Für Rückfragen und individuelle Wünsche stehen wir gern zur Verfügung