

FLYING APÈRO

5 Gänge + 1 Dessert

Marinierte Baby-Artischocken und grüne Mammut-Oliven mit Grissini und Käsestangen

Hausgemachte Grissini mit Tomaten-Kräuter-Dip

Crevetten Cocktail mit Avocado (im kleinen Glas)

Crostini mit geschmorter Tomatenscheibe und Basilikum

„One-Bite“ Mini-Brötchen (4x4 cm) reichlich belegt mit Bündnerfleisch, Mailänder Salami, Italienischem Kochschinken und Parmaschinken (10 Bites pro Person)



DESSERT

Schokoladenmousse mit Waldbeeren

PREIS PRO PERSON (IN SFR): 38.--

Alle Preise zzgl. Mehrwertsteuer 8.0%



FLYING APÈRO

2 Snacks + 6 Gänge + 1 Dessert

SNACKS

(auf Tischen angerichtet)

Nussmischung &
Gemüsechips



DINNER

Frühlingslauchsüppchen im Shot-Glas serviert

Crostini mit Frischkäse und Schmortomate

Geröstetes Sauerteigbrot mit pikantem Rindstartar

Hauchdünn geschnittener Wurst-Käse-Salat mit kleinen Cornichons,
Silberzwiebeln und Mini-Mais

Cous-Cous mit Granatäpfeln, Koriander, Poulet, Avocado und balinesischem Langkornpfeffer

Zitronen-Risotto mit Baby-Spinat und gehobeltem Parmesan



DESSERT

Hausgemachtes Schokoladen-Mousse mit Walbeerenkompott und
angeschlagenem Doppel-Vanillerahm

PREIS PRO PERSON (IN SFR): 44.--

Alle Preise zzgl. Mehrwertsteuer 8.0%

FLYING APÈRO RICHE

5 Gänge + Dessert

Rote Beete Schaumsuppe

Crostini mit getrockneten Dattarini-Tomaten und Basilikum

Vitello Tonnato

Gebratene Jakobsmuschel auf Tomaten-Risotto

Wachtelbrust auf süssen, roten Peperoni



FLYING DESSERT

Himbeeren und Erdbeeren im Glas mit Vanillerahm

PREIS PRO PERSON (IN SFR): 48.--

Alle Preise zzgl. Mehrwertsteuer 8.0%

FLYING APÈRO RICHE

7 Gänge + 1 Dessert

Kürbis-Ingwersüppchen im Shotglas

Crostini mit hausgetrockneten Tomaten & Basilikum

Crostini mit Rucola & Parmaschinken

Gemüse-Frittata

Waldpilz Risotto mit dreijährigem Parmesan und Balsamico

Königsberger Klopse mit Pommes Püree und Kapern

Gebratene vegetarische Teigtaschen mit Soja-Ingwer-Dip



DESSERT

Hausgemachte Panna Cotta mit eingelegten Himbeeren

PREIS PRO PERSON (IN SFR): 56.--

Alle Preise zzgl. Mehrwertsteuer 8.0%



FLYING DINNER

6 Apéro Snacks + Hauptspeise + 1 Dessert

APÉRO

Kleine Frühlingslauchsuppe im Shot-Glas serviert

Hausgebacken Grissini mit Tomaten-Kräuter-Dip

Auf kleinen Platten verteilt:
Radieschen mit „Maldon Salt“
Kleine gefüllte Paprika
Marinierte Oliven
Getrocknete kleine Tomaten am Zweig



FLYING DINNER

Warmes Käseküchlein mit Petersilien-Öl

Hauchdünn geschnittener Wurst-Käsesalat mit Cornichons, Mini-Mais und Silberzwiebeln

Hausgemachte Gnocchi mit Tomaten, Salbei und gehobeltem Parmesan

Tessiner Rindsschmorbraten mit Gartenkräuterpolenta und Barolo-Jus



DESSERT

Panna Cotta mit Himbeersosse

PREIS PRO PERSON (IN SFR): 56.--

Alle Preise zzgl. Mehrwertsteuer 8.0%

FLYING DINNER

9 Gänge + 1 Dessert

Petersilienwurzelsüppchen im Shot-Glas serviert

Mit Frischkäse gefüllte, kleine Paprika

Würfel von Bündner Bergkäse

Hauchdünne Scheiben von toskanischer Salami und Röstbrot

Mit Zitrone und Knoblauch marinierte grüne Mammut-Oliven

Hausgebackene Grissini mit Trüffel-Ricotta-Dip

Kürbisravioli in Salbeibutter

Herbstliches Waldpilz-Risotto mit gehobeltem Parmesan

Hackbraten mit Pommes Pürre und hausgemachter Jus



DESSERT

Hausgemachte Panna Cotta mit eingelegten Waldbeeren

PREIS PRO PERSON (IN SFR): 63.--

Alle Preise zzgl. Mehrwertsteuer 8.0%

FLYING APÈRO RICHE

8 Gänge + 1 Dessert

Tomatensüppchen mit „Grappahaube“ (veg.)

„Haus-Antipasti“ (kleiner Teller)

Mini-Artischocke

Mini-Schmortomate

Marinierte Olive

Parmesan-Würfel

Crostini mit Coppa

Crostini mit Artischockenpaste

Pulposalat im Glas

Rosa Gamberoni mit Limonen-Öl

Chef Schüllli's Risotto Milanese mit Jakobsmuscheln und dreijährigem Parmesan

Gegrillte Rindsfiletwürfel mit Bärlauch-Pesto



FLYING DESSERT

Schokolierete Früchte der Saison (z.B. Ananas, Erdbeeren, Bananen)



PREIS PRO PERSON (IN SFR): 67.--

Alle Preise zzgl. Mehrwertsteuer 8.0%

