

Apero

haugemachtes Bruschetta

mit sonnengereiften Tomaten und frischen Basilikum

Tatar klassisch

Tartar vom Weiderind auf gerösteten Toast mit Kapern

bunte Wraps – Gemüse Röllchen

mit marinierten Rübli und hausgemachter Kräutercreme

hausgebeizter Lachs

im Crepemantel mit frischem Dill – Kräutercreme

herzhafte Gipfeli

hausgemachte Schinken Gipfeli gratiniert mit schweizer Käse

Sweet Potato Fries

hausgemachte Süsskartoffel Pommes an Sour Cream

Canapé griechische Art

leichtes Schafskäse - Spinatmousse mit gerösteten Walnüssen

Parmigiano

Würfel von Parmesan mit Weintrauben und hausgemachten Blätterteigstangen

Vegi Rolle

gebackene Frühlingsrolle gefüllt mit Gemüse an Sweet Chili

Wienerli im Schlafrock

hausgemachte Wienerli im Teigmantel mit Sesam und Senfsauce

Mozzarella Spiess

mit Kräutern mariniertes Mozzarella und Cherrytomate am Spiess

Foccacia

hausgemachtes Rosmarin Foccacia mit Oliven, Tomaten und Kräuter Dip

Antipasti

eingelegte hausmarinierte Oliven und Grissini al Prosciutto

Hauptgang

Rissotto Funghi

cremiges Weisswein Rissotto mit Steinpilzen und Frühlingszwiebeln

Rissotto Milanese

cremiges Weisswein Rissotto mit Safranfäden und Erbsen

Gnocchi Caprese

Kartoffelgnocchi mit Tomate, Basilikum und cremiger Mozzarella an Tomatensugo

Ravioli Spinat - Ricotta

Ravioli gefüllt mit Spinat und Ricotta an leichter Rahmsauce, Erbsen und Parmesansplitter

Polenta al Parmigiano

cremige Polenta an sautierten Waldpilzen und Parmesan

Gemüse Kokos Curry

Gemüse der Saison an hausgemachter Kokos - Currysauce und Basmatireis

Coq au Vin

in Pinor Noir geschmorte Pouletbrust mit Speck und Champignons an marinierten Offenkartoffeln

Stroganoff

Stroganoff von Poulet an Basmatireis und Gemüse der Saison

Züri Geschnetzeltes

geschnetzeltes vom Kalb an Champignons – Rahmsauce mit Rösti Croquettes

Rindsragout

geschmortes Ragout vom Rind an Rotweinjus mit Tagliatelle

Hackbraten Metzger Art

gebackener Hackbraten an Rotwein – Senfjus mit Rosmarinkartoffel

Roastbeef

rosa Entrecote am Stück mit Kräuterbutter an marinierten Ofenkartoffel und Speckbohnen

Pro Person 10.- CHF Aufschlag

Pfeffer Jäger Art

geschmorter Pfeffer vom Reh an hausgemachtem Apfelrotkraut und Butterspätzli

September - November

Dessert

Panna Cotta

hausgemachter Panna Cotta an Himbeersauce und Früchte der Saison

Zweierlei von der Schoggi

hausgemachte schwarze und weisse Schoggimousse im Glas mit frischen Beeren

Früchte am Spiess

saftige Ananas mit süsser Banane an Trauben und Frucht der Saison am Spiessli

Cremeschnitte

süsse Vanillecreme im Mantel

Lava Cake

lauwarmer Schoggikuchen mit flüssigem Kern

Tiramisu

hausgemachtes cremiges Tiramisu

pro Person 72,- CHF

ohne Dessert 66,- CHF

Vorspeise

grüner Blattsalat

Salat der Saison an hausgemachtem Orangendressing mit hausgemachten Croûtons

pro Person 6.- CHF

cremige hausgemachte Suppe

Suppe der Saison mit hausgemachten Croûtons

pro Person 6.- CHF

Aus den Vorschlägen wählen Sie bitte 4 Apero (8 Hääppchen pro Person, 2 Hauptgänge & 2 Desserts.)

Stehapéro / Vorspeise serviert / Hauptgang und Dessert als Tavolata, serviert oder flying Dinner.

Ab 40 Personen inklusive Miete, einem Küchenpersonal und einer Serviceperson.