Apero

haugemachtes Bruschetta

mit sonnengereiften Tomaten und frischen Basilikum

Tatar klassisch

Tartar vom Weiderind auf gerösteten Toast mit Kapern

bunte Wraps – Gemüse Röllchen

mit frischem Gemüse und hausgemachter Kräutercreme

hausgebeizter Lachs

im Crepemantel mit frischem Dill – Kräutercreme

Rösti Säckli

gefüllte Rösti mit Frischkäse und Kräuter

Crostini mit Oliventapenade

marinierte schwarze Olivenmousse mit Kapern

Tarte Bacon Gruyere

Käseküchli von Gruyere mit Speckwürfeln überbacken

Tartina al Tonno

hausgemachtes Thunfischmousse auf knusprigem Weissbrot

Vegi Rolle

gebackene Frühlingsrolle gefüllt mit Gemüse an Sweet Chili

Beef Bällchen

Beef Hackbällchen an pikanter Tomatensalsa

Mozzarella Spiess

mit Kräutern mariniertes Mozzarella und Cherrytomate am Spiess

Parmigiano

Würfel von Parmesan und hausgemachten Blätterteigstangen

Antipasti

eingelegte hausmarinierte Oliven und knuspriger Grissini

Hauptgang

Rissotto Funghi

cremigtes Weisswein Rissotto mit Steinpilzen und Frühlingszwiebeln

Rissotto Milanese

cremigtes Weisswein Rissotto mit Safranfäden und Erbsen

Rissotto Pomodoro

rassiges Tomatenrisotto mit cremigem Mozzarella

Pasta Pesto

Penne al dente an Italienischen Kräuterpesto mit Zucchini

Gnocchi Caprese

Kartoffelgnocchi mit Tomate und cremiger Mozzarella an Tomatensugo

Ravioli Spinaci

Ravioli gefüllt mit Spinat und Ricotta an Salbeibutter und Parmesansplitter

Poulet am Spiess

marinierte Pouletbrust am Speiss an hausgemachter Currysauce mit Basmatireis

Stroganoff

Stroganoff von Poulet an Basmatireis und Gemüse der Saison

Züri Geschnetzeltes

Geshnetzeltes 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 frischer Minze

Früchte am Spiess

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

Cremeschnitte

süsse Vanillecreme im Mantel

lauwarmer Blechkuchen

Blechkuchen vom Apfel mit Butterstreusel und frischem Rahm

Tiramisu

pro Person 72,- CHF

ohne Dessert 67,- CHF

Vorspeise

grüner Blattsalat

Salat der Saison an hausgemachtem Traubendressing, gerösteten Kernen und knusprigem Baguette
pro Person 8.- CHF

cremige hausgemachte Suppe

Suppe der Saison mit hausgemachten Croûtons

pro Person 8.- CHF

Aus den Vorschlägen wählen Sie bitte 4 Apero (10 Häppchen pro Person, 2 Hauptgänge & 2 Desserts.

Stehapéro / Vorspeise serviert / Hauptgang und Dessert als Buffet , Tavolata oder Flying Dinner.
Ab 40 Personen inklusive Miete, Küchenpersonal und einer Serviceperson.

Zusätzliches Servicepersonal von 42,- CHF pro Std.