

APERERO | APERERO RICHE

Unsere Apéro Riche Empfehlung:

6 Apéro-Häppchen pro Person für eine Dauer von 30-60 Minuten

8 Apéro Häppchen pro Person für eine Dauer ab 60 Minuten

Snack

Hausgeräucherte Mandeln	CHF	4.00
Marinierte Oliven	CHF	4.00
Schinkengipfeli	CHF	5.00
Chäschüechli	CHF	5.00
Medjoul Datteln gefüllt mit Mandeln	CHF	5.00

Kalt

Lachstartar vom Hausgebeizten Swiss-Lachs	CHF	9.00
Gazpacho	CHF	6.00
Rindstatar Juliette mit Brioche	CHF	9.00
Burrata mit verschiedenfarbigen Tomaten und Basilikum	CHF	8.00
Caesar Salat	CHF	8.00
Hummer Brioche	CHF	9.00
Blinis mit Rauchlachs und Sauerrahm	CHF	9.00

Warm

Foccacia mit Oliven oder getrocknete Tomaten	CHF	5.00
Karamellisierter Knollensellerie	CHF	6.00
Klassische Kartoffel-Tortilla	CHF	6.00
Saisonale Suppe	CHF	8.00
Saisonales Risotto	CHF	9.00
Felchenknusperli und Zitronenmayonnaise	CHF	8.00
Krevetten al ajillo	CHF	9.00
Rindsfiletstreifen mit Chimichurri Sauce mit Selleriepüree	CHF	9.00
Ochsenschwanz Ravioli	CHF	9.00

Süss

Schokoladenmousse	CHF	5.00
Mini Crème brûlée	CHF	5.00
Glace garniert mit Früchten (Pfirsich)	CHF	8.00
Saisonales Panna Cotta	CHF	6.00

MENÜ

Vorspeise

Saisonaler Blattsalat	CHF	16.00
Gerösteter Gemüsesalat	CHF	16.00
Salat Niçoise	CHF	18.00
Caesar Salat	CHF	18.00
Saisonale Suppe	CHF	16.00
Caprese mit Buffala und verschiedenfarbigen Tomaten	CHF	18.00
Tatar Juliette	CHF	22.00
Lachstartar vom Hausgebeizten Swiss-Lachs	CHF	22.00
Risotto mit Marktgemüse	CHF	20.00
Vegetarische Ravioli der Saison angepasst	CHF	20.00
Ochsenschwanz Ravioli	CHF	22.00
Nouilles mit Cherrytomaten und Stracciatella	CHF	20.00

Hauptgang

Schweizer Rinds Entrecôte mit Sauce-Béarnaise, Kartoffel und grüne Bohnen	CHF	62.00
Rindsfilet mit Kräuterjus, kleine Kartoffeln und geröstetes Saison Gemüse	CHF	64.00
Lachsfilet mit Weisswein Sauce, Reis und Marktgemüse	CHF	42.00
Doraden Filet, Ratatouille und Kartoffel Gnocchi	CHF	48.00
Schweinefilet mit Morchel Sauce, jungem Gemüse und Kartoffelgratin	CHF	54.00
Alpsteinpoularde mit Trüffeljus, Spitzkohl und Rosmarin Kartoffel	CHF	54.00
Risotto Mit Marktgemüse	CHF	36.00
Vegetarische Ravioli der Saison angepasst	CHF	36.00
Nouilles mit Cherrytomaten und Stracciatella	CHF	36.00

Dessert

Schokoladenmousse mit Cookies und Schlagrahm	CHF	16.00
Maracuja Sorbet mit Saisonalen Früchten	CHF	16.00
Fior di latte	CHF	16.00
Zitronen Sorbet mit Vodka	CHF	16.00
Auserlesene Käse der Region	CHF	22.00

MENU BY „CHEF'S CHOICE” *

3-Gang Menu	CHF	85.00
4-Gang Menu	CHF	110.00
5-Gang Menu	CHF	130.00
6-Gang Menu	CHF	150.00
7-Gang Menu	CHF	170.00

* lassen Sie sich von unserem Küchenchef überraschen.