

Apéro riche

Herbst / Winter

(Ab 15 bis 150 Personen)

Auberginencaviartörtchen mit Kokosmilch, Lauchstroh und Chilifäden	CHF 4.00
Getrüffeltes Topinambur Velouté mit Bündnerfleischstreifen und Blätterteigflûtes	CHF 4.00
Hokkaidokürbismousse mit karamelisierten Marroni, Ziegenfrischkäse und Birnenbrot	CHF 4.00
Rüebli-Vanille Espuma mit gebratenem Pancetta und karamellisierten Walnüssen	CHF 4.00
Tatar von gebratenen Pilzen mit Lenker Berg Bleu und knusprigem Vollkornbrot	CHF 4.00
Geräucherter Forellentatar mit Avocado, Crumble von Kapern, Perlzwiebeln und Pinienkernen	CHF 4.50
Geräucherte Entenbruststreifen an Dörripflaumencreme mit Orangenduft und knusprigen Grissini	CHF 4.50
Marinierte Hirschfiletwürfel (je nach Saison) auf Birnen-Ingwersalat mit Gewürzen	CHF 5.00
Leicht angebratener Rindsfiletcarpaccio mit Parmesanspänen, Nüsslisalat mit Kartoffeln und Ei	CHF 5.00
Geröstete Butternusskürbiscrème mit Entenstopfleberspiessli und Parmesanknusper	CHF 5.00
Zweierlei Lachsroulade (geräuchert und Rillettes) mit grünem Pfeffer Zitrusfruchtsalat und gegrillte Baguettecrostini	CHF 5.00

Desserts

Boskoop-Apfel-Zimtmousse mit knusprigem Streusel	CHF 3.50
Brönnti Creme mit Brätzeli	CHF 3.50
Lebkuchen Panna Cotta mit Birnenkompott an Karamelsauce	CHF 3.50
Vermicelles „mal Anders“	CHF 3.50
Weisses Espressomousse mit Schoggisauce und Mandelhippen	CHF 3.50
Weisses Schoggi-Vanille Milchreis mit Ananas-Granatapfelsalat	CHF 3.50

Alle Komponenten werden in Gläschen angerichtet, wir empfehlen 4 Komponenten und 1 Dessert

Alle Preise sind inkl. Mwst., Transport und Reinigung des Geschirrs