

Kleine Gerichte zum Aperitif

Vorschlag 1

Erdnüsschen, Pommes Chips, Oliven
Fr. 3.00 pro Person

Vorschlag 2

Käse-, Wurst- und Schinkenhäppchen mit Tomaten, Gurken und Oliven
Fr. 8.00 pro Person

Vorschlag 3 (vegetarisch)

Käseküchlein und Lauchküchlein mit Brie
Fr. 10.00 pro Person

Vorschlag 4

Tête de Moine-Rosetten und Trockenfleisch vom Tschugger Natura-Beef
Fr. 12.00 pro Person

Vorschlag 5

Diverse Brotaufstriche von Philadelphia-Frischkäse mit geräuchertem Lachs, Trüffel, Curry-Ei mit Brie und Kräuter-Tomaten pikant
Erdnüsschen, Pommes Chips, Oliven
Fr. 12.00 pro Person

Vorschlag 6 (vegetarisch)

Pumpnickel-Scheiben mit Gorgonzola / Tomme-Trauben-Crostini / Crostini mit Basilikum-Hüttenkäse / Käsetoast mit Gruyère und Kirsch / Tomaten-Basilikum-Crostini / Verschiedene Gemüse mit Dip-Saucen
Fr. 22.00 pro Person

Vorschlag 7 (vegetarisch)

Parmesankörbchen mit Ricotta und Kräuter / Jura-Käse-Schaum mit Baumnüsse / Gegrillte Polenta-Schiffchen mit Mozzarella / Brie im Knusperteig / Frischkäse auf Feigen / Trüffel-Risotto im Glas
Fr. 26.00 pro Person

Vorschlag 8

Gruyère Mousse mit Birne / Käsekugeln frittiert / Fleischkügelchen mit Minze und gegrillte Aubergine / Tatar vom Tschugger Natura-Beef auf Toast / in Schwarztee geräucherte Entenbrust / Sashimi von Thunfisch und Lachs / Krevetten-Cocktail
Fr. 28.00 pro Person

Vorschlag 9 (Italianità)

Insalata caprese / Mariniertes Gemüse wie Peperoni, Auberginen, Zucchini etc. /
Crostini und Bruschette / Coppa, Salami, Parma-Schinken / Carne cruda
(Piemontesisches Tatar) / Vitello tonato / Selbstgemachte Tortellini in brodo /
Calamari fritti / Gegrillte Gambas
Fr. 30.00 pro Person

Apéro riche

Reichhaltiges Angebot inklusive Dessert

Fr. 60.00 pro Person

Käseküchlein und Lauchküchlein mit Brie
Jura-Käse-Platte mit Birnen und Datteln

Gazpacho - kaltes und pikantes Tomaten-Gemüsesüppchen
Kaltes Avocado-Süppchen
Tortellini in brodo - selbstgemachte Tortellini mit Bratenfüllung in Hühnerbrühe

Avocado-Grapefruit-Salat mit gegrillten Gambas
Fausse cuisse (Pouletflügeli) mit Knoblauch und Kräuter auf Champignons-Salat
Mozzarella-Salat
Randen-Carpaccio mit Zander im Weissweinteig gebacken

Krevetten-Cocktail
Gerösteter Tintenfisch mit Knoblauch, Kräuter und Chili
Selbstgeräucherter Lachs mit Fenchel
Sashimi von Thunfisch

Tatar vom Tschugger Natura-Beef
In Schwarztee geräucherte Entenbrust
Fleischterrinen mit Pfeffer
Parmaschinken mit Melone oder frischen Feigen (saisonal)
Trüffelrisotto mit Weichkäse

Schokoladenmousse
Gebrannte Creme Emmentaler Art
Früchtekuchen saisonal
Krokant-Parfait mit orientalischer Ananas