

Unsere Flying Menus für Sie!

Gerne verwöhnen wir Sie mit unseren Flying Menüs. Die Gänge werden nacheinander in entspannter Aperó-Atmosphäre serviert. Lassen Sie sich von den nachfolgenden kulinarischen Abfolgen inspirieren. Selbstverständlich können die einzelnen Gänge gemäss Ihren Wünschen angepasst werden.

Gerne beraten wir Sie auch zur Auswahl der begleitenden Weine. Die Flying Menüs servieren wir ab 10 Personen.



Flying Menü „Aifach und guat“

Hausgemachtes Apérogebäck - Gewürz-Mandeln, Kürbiskerne, Blätterteigstangen, Grissini

Ofenwarme Nachos mit Guacamole und Tomatensalsa

Bruschetta mit Tomate, Basilikum und Olivenöl

Bruschetta mit Thonmousse & Olive

Bruschetta mit pikantem Rindstatar & Kapern

Mini Laugengipfeli mit Rauchlachs und Meerrettichcreme

Saisonales Süppchen in der Espressotasse (kalt oder warm)

Mini Burger mit Rindshackfleisch mit knackigem Eisberg und Cocktailsauce

Browniewürfel – ein Schoggi Traum

CHF 43.00 pro Person

Flying Menü „Grischa“

Hausgemachtes Apérogebäck - Gewürz-Mandeln, Kürbiskerne, Blätterteigstangen, Grissini

Bruschetta mit Tomate, Basilikum und Olivenöl

Bruschetta mit pikantem Rindstatar & Kapern

Frisch gebackenes Schinkengipfeli

Mini Brötli mit Pfefferfrischkäse und Bündner Rohschinken

Saisonales Süppchen in der Espressotasse (kalt oder warm)

Mini Fleischtorte mit Senfrüchtesauce

Hausgemachte Chässpätzli mit Churer Alpkäse, geschmolzenen Zwiebeln, Salsiz und Apfelmus

Gebrannte Creme mit karamellisierten Nüssen

Kleiner Rüeblikuchen mit Frischkäse – Topping

CHF 60.00 pro Person

Flying Menü „Around the world“

Hausgemachtes Apérogebäck - Gewürz-Mandeln, Kürbiskerne, Blätterteigstangen, Grissini
Ofenwarme Nachos mit Guacamole & Tomatensalsa

Bruschetta mit Thonmousse & Olive
Falafel mit Hummus und Raz el hanout
Mille Feuille von geräucherter Fjord-Forelle, Meerrettich und Crepe mit Forellenkaviar

Thunfisch – Tataki mit Wasabi – Kartoffelmousseline im Knusperkörbli
Saisonale Süppchen in der Espressotasse (warm oder kalt)

Sämiger Acquerellorissotto mit frischen Kräutern, Steinpilzen und gehobeltem Grana Padano

Mousse au chocolat & Passionsfrucht (Maracaibo, 68%)
Truffeschnitte mit Dulce de leche und Fleur de sel

CHF 57.00 pro Person

Flying Menü „Deluxe“

Hausgemachtes Apérogebäck - Gewürz-Mandeln, Kürbiskerne, Blätterteigstangen, Grissini
Ofenwarme Nachos mit Guacamole und Tomatensalsa

Bruschetta mit Tomate, Basilikum und Olivenöl
Pikantes Beeftatar mit Kapern im Filokörbli

Mini Laugengipfeli mit irischem Rauchlachs und Meerrettichfrischkäse
Saisonales Süppchen in der Espressotasse (kalt oder warm)
Gebackene Riesencrevette im Knuspermantel mit Koriander-Mayo

Gebratene Jacobsmuschel mit Blumenkohlpüree und Rotweibutter
Rosa gebratenes Rindsfilet mit Trüffeljus und Nussbutter-Kartoffelmousseline
Bündner Bergkäse auf gebuttertem Birnbrot und Feigensenf

Erfrischende Zitronentarte mit Meringues
Crème brûlée „klassisch“

Preis 69.00 pro Person

Flying Menü „Vegi“

Hausgemachtes Apérogebäck - Gewürz-Mandeln, Kürbiskerne, Blätterteigstangen, Grissini
Ofenwarme Nachos mit Guacamole und Tomatensalsa

Hausgebackenes Rosmarin – Focaccia mit Tomaten
Bruschetta mit Tomate, Basilikum und Olivenöl
Grillgemüse – Tatar mit Hüttenkäse und Pinienkernen im Filokörbchen

Warme Feige mit Ziegenfrischkäse und schwarzem Pfeffer
Hummus & Falafel mit Raz el hanout

Chili sin carne mit Süsskartoffelchips und Sauerrahm

Brownies – ein Schoggitraum
Vanille Panna cotta mit Mango

CHF 52.00 pro Person