

Aperitifgebäck Auswahl

Kollektion „Salzig“

Toskanische Oliven
Nussmischung
Chips der Saison

Fr. 7.—p. Person

Kollektion „Apéro“

Dörrzwetschgen mit Landspeck
Geröstete Nüsse
Gemüse der Saison, roh, mit aromatischem Dip
Grissini mit Bresaola

Fr. 15.—p. Person

Kollektion „Standard“ (7 Stück)

Blinis mit Lachs
Bruschetta mit Tomaten und Mozzarella
Bruschetta mit Avocado Crème, Crevetten auf Tomaten
Frühlingsrollen mit Gemüse
Hippen gesalzen mit Geflügel – Estragon - Mousse
Quiches hausgemacht mit Tomaten – Basilikum
Quiches hausgemacht mit geräucherter Forelle

Fr. 30.—p. Person

Kollektion „Riche“ (8 Stück)

Blinis mit Lachs
Bruschetta mit Tomaten und Mozzarella
Bruschetta mit Avocado Crème, Crevetten auf Tomaten
Hippen gesalzen mit Geflügel – Estragon - Mousse
Crêpes – Roulade mit rohem Thunfisch und Kräuter – Meerrettichschaum
Crevettencocktail mit Safran
Frühlingsrolle mit Gemüse
Oliven – Macarons mit Pesto Quark
Quiches hausgemacht mit geräucherter Forelle
Süppchen saisonal, kalt oder warm
Weizenteigkörbchen knusprig mit Lauch - Pilzfüllung
Parma Rohschinken mit Feigenmousse

Fr. 40.—p. Person

Kollektion „Flying Dinner“ (12 Stück)

Blinis mit Lachs
Crêpes – Roulade mit rohem Thunfisch und Kräuter – Meerrettichschaum
Crevettencocktail mit Safran
Frühlingsrolle mit Gemüse
Oliven – Macarons mit Pesto Quark
Parmesanstein mit Pesto Crème, marinierten Tomaten
Ricottamousse, Peperoncini & Coppa auf Mini Polenta
Quiches hausgemacht mit Steinpilzen, Eierschwämmli, Morcheln (saisonal)
Süppchen saisonal, kalt oder warm
Weizenteigkörbchen knusprig mit Lauch – Pilzfüllung
Wildfang – Riesencrevetten mit Honig – Chicorée und Limettencrème
Risotto mit Pilzen und Geflügel
Arancini (gebackene Reiskugeln) mit Gorgonzola

Fr. 68.—p. Person

Thessoni

— classic & home —

Toskanische Oliven	Fr. 2.– pro Person
geröstete Nüsse nach Hausrezept	Fr. 2.– pro Person
Gemüse der Saison, roh, mit aromatischem Dip	Fr. 4.– pro Person
Geflügelsalat mit Glasnudeln und Sojasauce	Fr. 3.– pro 0.5 cl Glas/Portion
Krustentiersalat mit Olivenemulsion und Zitrusfrüchten	Fr. 5.– pro 0.5cl Glas/Portion
Blini mit Aquitaine-kaviar (Mindestbest. 30 Stück)	Fr. 4.50 pro 0.5cl Glas/Portion
Früchtespiess	Fr. 3.– pro Spiess
Flammkuchen (Mindestbest. 20 Stück)	Fr. 2.– pro Stück (6x6cm)
Kuchen vom Blech	Fr. 3.– pro Stück
Gemüsejalousie mit Ziegenfrischkäse, vegi (Mindestbest. 20 Stück)	Fr. 3.– pro Stück (5x3cm)
Stückchen von Bergkäse mit Wachholderhonig	Fr. 1.– pro Person
Risotto Auquerello mit Waldpilzen	Fr. 4.– pro Schale
Partybrötchen gefüllt mit: Käse, Schinken, Salami	Fr. 5.– pro Stück
Partybrötchen gefüllt mit: Rauchlachs, Rohschinken	Fr. 6.– pro Stück
gefüllte Profiterole	Fr. 3.– pro Stück
Pizza Margharita vom Blech	Fr. 3.– pro Stück
Gemüseshot	Fr. 3.– pro 0.5cl Glas/Portion
Grillgemüse	Fr. 2.– pro Person
Salat von Strauchtomaten und Büffelmozzarella mit Sonnenblumenkernen	Fr. 3.– pro 0.5cl Glas/Portion
Rindstatar mit grobem Senf und Wiesenkräutern	Fr. 4.– pro 0.5cl Glas/Portion
Thunfisch karamelisiert mit Apfel und Wasabi	Fr. 5.– pro 0.5cl Glas/Portion
Frühlingsrollen mini, veg., mit Chili-Sauce	Fr. 3.– pro Stück

Flying Dinner Suisse Apero riche Apero

Beim Flying Dinner werden die Kleingerichte:

- Auf die Tische gestellt
- Kleine Inselbuffets erstellt
- Fliegend über rund 1.5 Stunden serviert

Alle Gerichte sind mit den Fingern oder mit der Gabel / dem Löffel essbar

Dieses Konzept erlaubt einen intensiven Austausch der Gäste untereinander und das unkomplizierte Wechseln des Standortes

Wir empfehlen Ihnen pro Konzept 2 – 3 Gerichte aus den entsprechenden Gruppen auszuwählen

Konzept I

9 Stück / Gerichte pro Person

53.— p. Person

Konzept II

12 Stück / Gerichte pro Person

69.— p. Person

Konzept III

15 Stück / Gerichte pro Person

85.— p. Person

Aperitif I

3 Stück / Gerichte pro Person

18.— p. Person

Aperitif II

6 Stück / Gerichte pro Person

30.— P. Person

Gruppe I

1. Raclette Crostini mit Wachtel-Spiegeleier
2. Rote Zwiebelquiche mit Traube und Frischkäse
3. Flamme-Kueche mit Speck und Frühlingzwiebeln
4. Olivenbrote mit Parmaschinken
5. Open Sandwiches mit Roastbeef-Meerrettich, Currysauce, mit Ananas, Pastrami, Röstzwiebeln
6. Open Sandwiches mit Ricotta-Peperoni, Ricotta, Peperonis, Akazienhonig, Fleur de Sel
7. Lachscornet auf Pumpnickel
8. Gugelhopf «Mama mia» mit Mortadella

Gruppe II

9. Appenzeller Mostbröckli mit Radieschensalat
10. Geflügel -Wrap mit Mais und Salat
11. Geräucherte Lachsforelle mit Meerrettich und Mais-Chips
12. Mostbröckli-Sbrinz-Terrine mit Peperoni-Kräutersalat
13. Mostbröckli-Tortilla
14. Hackfleisch-Schnecken
15. Gemüse-Strudel mit Formaggini
16. Appenzeller Chäsflade
17. Olivenmaccarons

Gruppe III

18. Pilzsuppe
19. Käse-Knöpfli mit Schinken und Röstzwiebeln
20. Merlot-Risotto mit Belperknolle und Rauke
21. Kürbis-Cannelloni

Gruppe IV

22. Egli im Bierteig mit Kartoffelchips und Zitronencreme
23. Gefüllte Zwiebeln mit Lunganiche und Kartoffel-Espuma
24. Cordon-Bleu-Roulade
25. Gebackener Fleischkäse mit Emmentaler und Schinken
26. Hecht-Klösschen mit Randen und Sesam
27. Hackfleisch-Käse-Pralinen mit Paprikasalat und Sauce
28. Fleisch-Vögel mit Kartoffelschnee
29. Knusprige Ribelmals - Poulardenflügeli mit Kräuterquark

Gruppe V

30. Blumenkohl-Broccoli-Panna-Cotta mit schwarzem Knoblauch
31. Kartoffel-Gnocchi mit Küntener Reblonch und Trauben
32. Schwarze und weisse Polenta-Würfel mit schwarzem Bohnenpüree und Mais
33. Rheintaler Ribelmals mit Sbrinz, Buttermilch und Speck
34. Dessertvariationen (2 Stk. pro Person) aus unserer hauseigenen Patisserie

Alle Preise exklusive 7.7% Mwst.