

## Aperitifgebäck Auswahl

### **Kollektion „Salzig“**

Toskanische Oliven  
Nussmischung  
Chips der Saison

**Fr. 9.—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. 35.—p. Person**

### **Kollektion „Riche“ (8 Stück/Person)**

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“ (10 Stück/Einheiten pro Person)**

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	<b>Fr. 4.– pro Person</b>
geröstete Nüsse nach Hausrezept	<b>Fr. 4.– pro Person</b>
Gemüse der Saison, roh, mit aromatischem Dip	<b>Fr. 4.– pro Person</b>
Geflügelsalat mit Glasnudeln und Sojasauce	<b>Fr. 6.– pro 0.5 cl Glas/Portion</b>
Krustentiersalat mit Olivenemulsion und Zitrusfrüchten	<b>Fr. 7.– pro 0.5cl Glas/Portion</b>
Blini mit Aquitaine-kaviar (Mindestbest. 30 Stück)	<b>Fr. 4.50 pro Stück</b>
Früchtespiess	<b>Fr. 3.– pro Spiess</b>
Flammkuchen (Mindestbest. 20 Stück)	<b>Fr. 4.– pro Stück (6x6cm)</b>
Kuchen vom Blech	<b>Fr. 4.– pro Stück</b>
Gemüsejalousie mit Ziegenfrischkäse, vegi (Mindestbest. 20 Stück)	<b>Fr. 4.– pro Stück (5x3cm)</b>
Stückchen von Bergkäse mit Wachholderhonig	<b>Fr. 3.– pro Person</b>
Risotto Auquerello mit Waldpilzen	<b>Fr. 6.– pro Schale</b>
Partybrötchen gefüllt mit: Käse, Schinken, Salami	<b>Fr. 5.– pro Stück</b>
Partybrötchen gefüllt mit: Rauchlachs, Rohschinken	<b>Fr. 6.– pro Stück</b>
gefüllte Profiterole	<b>Fr. 5.– pro Stück</b>
Pizza Margharita vom Blech	<b>Fr. 5.– pro Stück</b>
Gemüseshot	<b>Fr. 4.– pro 0.5cl Glas/Portion</b>
Grillgemüse	<b>Fr. 4.– pro Person</b>
Salat von Strauchtomaten und Büffelmozzarella mit Sonnenblumenkernen	<b>Fr. 5.– pro kleiner Teller</b>
Rindstatar mit grobem Senf und Wiesenkräutern	<b>Fr. 6.– pro 0.5cl Glas/Portion</b>
Thunfisch karamelisiert mit Apfel und Wasabi	<b>Fr. 7.– pro 0.5cl Glas/Portion</b>
Frühlingsrollen mini, veg., mit Chili-Sauce	<b>Fr. 3.– pro Stück</b>

## 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 und werden das dann berechnen**

### Richtpreise:

#### **Konzept I**

5 Stück / Gerichte pro Person

**53.— p. Person**

#### **Konzept II**

6 Stück / Gerichte pro Person

**69.— p. Person**

#### **Konzept III**

7 Stück / Gerichte pro Person

**85.— p. Person**

#### **Aperitif I (an Gruppe I und II)**

3 Stück / Gerichte pro Person

**21.— p. Person**

#### **Aperitif II (an Gruppe I und II)**

6 Stück / Gerichte pro Person

**42.— 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-Knöpfler 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.**