

VOOR
CLUB|RESTAURANT

APÉROKARTE 2017

Inhaltsverzeichnis

01 APÉRO

01 APÉRO RICHE

mit kalten, warmen und süßen Häppchen gemischt

03 MENÜ / FLYING DINNER

05 DESSERTS

06 WEINE

08 BARANGEBOT

Apéro oder Apéro Riche



Vor einem mehrgängigen Menü empfehlen wir :

3 Stück pro Person

Für einen Apéro empfehlen wir:

7 – 9 Stück pro Person

Für einen Apéro Riche empfehlen wir:

9 – 15 Stück pro Person

- Marinierte Oliven 7.-
- Rindstatar auf Brot Chip 4.-
- Rohschinkenröllchen gefüllt mit Rucola 3.-
- Bruschetta mit Tomaten und Basilikum 3.-
- mit Tomaten und Pesto 3.-
- Crostini mit Rohschinken und Trüffelöl 3.-
- mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum 3.-
- mit Mozzarella und Pesto 3.-
- mit Oliven 3.-
- mit Rohschinken 3.-
- mit Brie-Käse und Preiselbeer-Konfitüre 3.-
- mit Lachs und Meerrettichschaum 3.-
- Dunkles Crostini Höhlenkäse, Mandarinen und Trauben 3.-
- Nussbrot mit Birnenkompott und Tête de Moine 3.-
- Frühlingsrollen mit Sweet Chili Sauce 2.-
- Samosas mit Tartar Sauce 2.-
- Pouletspiessli mit diversen Saucen 3.-
- Panierte Riesencrevetten mit Cocktailsauce 3.-
- Jalapenios mit Salsa 3.-
- Gebackene Datteln im Speckmantel 3.-
- Poulet - Satay mit pikanter Erdnussauce 3.-
- Mini-Hamburger 7.-
- Rindspiessli mit Honigsenf - , oder Pfeffersauce 5.-

○ Falafel mit Joghurtsauce	2.-
○ Tomaten - Basilikum - Mozzarella Spiessli	2.-
○ Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesan	4.-
○ Garnelen Sticks mit Cocktailsauce	3.-
○ Lachscrêpe mit Mascarpone	3.-
○ Tortilla-Rolle mit Philadelphia-Creamcheese und Schnittlauch	2.-
○ mit Philadelphia-Creamcheese und Schinken	2.-
○ mit Rohschinken und Rucola	2.-
○ Lachstatar im Mürbteigkorbchen	3.-
○ im Blätterteigpastetli	2.-
○ Hüttenkäse mit Schnittlauch im Mürbteigkorbchen	3.-
○ Pesto Mousse im Blätterteigpastetli	2.-
○ Pumpernickel Tower mit Brie und Walnüsse	2.-
○ mit Lachs und Gurken	3.-
○ mit Gruyère, Schinken, Gurke, Radieschen	2.-
○ Gourmetlöffel mit Chickencurry und Früchte	3.-
○ mit Riesencrevetten auf pikanter Tomatensauce	3.-
○ mit Reis, Nüssen und Rosinen	2.-
○ mit Lachstatar mit Dill und Meerrettichschaum	3.-
○ mit Hüttenkäse, Schnittlauch und Radiesli	2.-
○ Versch. Canapés	3.-

Menü für Flying Dinner

Preise à Portion



VORSPEISEN

MENÜ / FD

<input type="radio"/>	Blattsalat mit Crevetten	22.- / 7.-
<input type="radio"/>	Gemischter Salat	12.- / 8.-
<input type="radio"/>	Nüsslisalat mit Ei und Speck	14.- / 9.-
<input type="radio"/>	Rucola Salat mit Kirschtomaten und Parmesanspähne	12.- / 8.-
<input type="radio"/>	Tomaten & Mozzarella Salat „Caprese“	14.- / 9.-
<input type="radio"/>	Griechischer Salat	14.- / 9.-
<input type="radio"/>	Caesar Salat mit Kirschtomaten, Parmesanspähne	18.- / 9.-
<input type="radio"/>	+ Poulet	22.- / 9.-
<input type="radio"/>	+ Lachs	23.- / 10.-
<input type="radio"/>	Califorina Chicken Salat mit Pak Choi, Ananas, Avocado mit Honig-Senf-Sauce und Thousand Island-Dressing	24.- / 11.-

SUPPEN

MENÜ / FD

<input type="radio"/>	Brokkolisuppe mit gerösteten Mandeln	12.- / 4.-
<input type="radio"/>	Rauchige Tomatensuppe	11.- / 4.-
<input type="radio"/>	Rüebli – Ingwer Suppe	12.- / 4.-

Menü für Flying Dinner

HAUPTGÄNGE

VEGETARISCH

MENÜ / FD

- Hausgemachte Taglierini
an Tomaten-Basilikum-Sauce und Parmensanspähne 21.- / 12.-
- mit Trüffelbutter 23.- / 13.-
- mit Cherry Tomaten und Crevetten 31.- / 14.-
- Spaghetti „al aglio“ (*mit oder ohne Speck*) 24.- / 12.-
- Hausgemachte Zitronen-Ravioli in Salbeibutter 28.- / 12.-
- Hausgemachte Florentiner-Ravioli in Thymianbutter 28.- / 12.-
- Spätzli mit Saison-Gemüse 25.- / 12.-
- Risotto mit Saison-Gemüse 25.- / 12.-

FLEISCH & FISCH

- Tandoori-Pasta 24.- / 13.-
Asya Nudel mit Poulet Brust in Tandorisauce und Wok Gemüse
- California Pasta 25.- / 14.-
Pasta mit Poulet streifen, grünen Spargeln, Cherrytomaten in Orangen-Ananas-Rahmsauce
- Spaghetti di Mare 28.- / 14.-
Meeresfrüchte in Olivenöl auf Spaghetti
- Tagliata 39.- / 16.-
Entrecôtetranchen auf Rucola mit Parmesanspännen und Trüffelöl parfümiert dazu
hausgemachte Taglierini
- Cäsar Pasta 26.- / 15.-
Pasta mit Geflügelstreifen und Scampi in leichter Rahmsauce auf Lettichbeet mit Römersalat
- Saltimbocca von Maispoularde auf Tagliatelle und sanierten Cherrytomaten 27.- / 13.-
- Rindsplätzli mit Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln 35.- / 16.-
- Kalbspaillard mit Saisongemüse und hausgemachte Taglierini an Balsamicojus 32.- / 16.-
- Lammracks 72.- / 16.-
Lammkoteletts auf Ratatouille-Gemüse dazu Rosmarinkartoffeln
- Rindsfilet mit Marktgemüse und Kartoffelgratin an Balsamicojus 42.- / 18.-
- Mandarin Duck 37.- / 16.-
Glasierte Entenbrust an Basmatireis und Pak Choi-Gemüse
- Barbe Rouge in Tomatensugo 35.- / 16.-
mit Kapernbeeren, Oliven, Cherrytomaten, Zitronenthymian und Riso Nero
- Loup de mer aus dem Ofen an tomatisiertem Risotto 39.- / 16.-

Menü für Flying Dinner

Preise à Portion



DESSERT

MENÜ / FD

<input type="radio"/>	Schokoladen-Mousse	12.- / 4.-
<input type="radio"/>	+ Früchten	13.- / 5.-
<input type="radio"/>	Pina Colada Parfait	12.- / 4.-
<input type="radio"/>	Tiramisu mit Früchten	13.- / 5.-
<input type="radio"/>	Lebkuchen-Parfait mit marinierten Zwetschgen	12.- / 4.-
<input type="radio"/>	After Eight Parfait	12.- / 4.-
<input type="radio"/>	Pancakes mit Ahornsirup und Vanilleglace	12.- / 4.-
<input type="radio"/>	Obstsalat	12.- / 4.-
<input type="radio"/>	Cheesecake mit Himbeeren	9.- / 4.-

Weine



APERITIF

- Aperol Spritz 13.-
- Hugo 15.-

CHAMPAGNER

75cl

- Prosecco 65.-
- Moët & Chandon Imperial 155.-

WEISSWEINE

75cl

- Spanien Roja El Meson Bianco 44.-
- Italien Pinot Grigio Grave del Friuli 49.-
- Schweiz Chardonnay Du Valais 54.-
- Deutschland Schiefer Gutsriesling 61.-
- Österreich Grüner Veltlinger Gmörk 69.-
- Italien Chardonnay Barrique IGT 89.-
- Frankreich Domaine Du Vieux Lazaret 109.-

ROSÉWEINE

75cl

- USA Zinfandel Rosé California 46.-

ROTWEINE

75cl

- Argentinien Valle Las Acequias Mendoza 49.-
- Spanien El Meson Rioja Reserva 59.-
- Australien Penfolds Koonunga Hill Shiraz 67.-

Weine



ROTWEINE			75cl
○	Italien	Valpolicella Capitel Della Crosara	69.-
○	Spanien	Tamaral Crianza	77.-
○	Italien	Ionis Ater Primitivo Di Manduria	79.-
○	Frankreich	Château Lafitte	88.-
○	Frankreich	Domaine Du Vieux Lazaret	119.-
○	Italien	Marcati Amarone Della Valpolicella	124.-
○	Italien	Numero Uno IGT	185.-

Barangebot

○	Mineralwasser	mit / ohne Kohlensäure	33cl	6.-
○	Fruchtsaft	Orange, Grapefruit, Ananas	33cl	6.-
○	Soft Getränke	Coca Cola, Cola Zero, Ice Tea	33cl	6.-
○	Kaffee & Tee		Portion	5.-
○	Bier, Feldschlösschen		33cl	7.-
○	Vodka	Smirnoff N21	4cl	12.-
○	Gin	Bombay Sapphire	4cl	12.-
○	Rum	Bacardi Black	4cl	13.-
○	Whisky	Jack Daniel's	4cl	13.-
○	Grappa	Ramazotti	4cl	10.-
○	Cognac	Remy Martin	4cl	15.-
○	Longdrink		pro Glas	16.-
○	Energy Drink		pro Dose	8.-
○	Cocktail		pro Glas	16.-