STEHLUNCHES / STEHDINNERS

Alle Preise in CHF und inklusive 8.1% MwSt.

Sehr gerne servieren wir Ihnen einen Stehlunch/Stehdinner ab 20 Personen
Auswahl Stehlunch/Stehdinner bei Seminarpauschalen - in der Pauschale sind 2-Gänge inbegriffen

3-Gang Stehlunch zu CHF 75.00 pro Person

Variante 1

Crostini mit Fetakäse, Oliven und grillierten Zucchetti
Involtini (Rölleli) mit Rohschinken, Honigmelone, Tomaten und Gewürzen
Lachstatar an Dillsenfsauce auf Gourmetlöffel
Kartoffelsüppli mit knusprigem Lauchheu in der Minitasse
***
Spiedino (Spiessli) mit Pouletbrustfilets
Regionaler Süsswasserfisch mit saisonalem Gemüse
Fleischkugeln mit Chili und Olivenöl
Heidelbeerrisotto
Pizza Margherita mit Artischocken und Oregano
***
Weisser und dunkler Schoggischaum
Zitronensorbet im Glas
Hausgemachte Apfelwähe

Variante 2

Türmli mit Rauchlachs, Gurke, Dill, Sauerrahm und Gewürzen auf geröstetem Pumpernickel
Involtini (Röllchen) di Piadine mit Kuhfrischkäse, Rucola und Trockentomaten
Rindstatar auf Gourmetlöffel mit Kapern und Kürbiskernöl
Tomatensüppli mit Thymian in der Minitasse
***
In Basilikumpesto gebratene Champignons
Fiori di Parma, gefüllt mit Mascarpone
Spiess mit Schweinssteakwürfeln, pikante Tomatensauce
Zanderfiletstreifen, Artischocken und Trockentomaten
Fleischkugeln mit Chili und Olivenöl
Hausgemachte Kräuterfocaccia
***
Apfelschaum mit Joghurt
Früchtejalousie je nach Saison
Crème Brûlée

STEHLUNCHES / STEHDINNERS

Alle Preise in CHF und inklusive 8.1% MwSt.

Sehr gerne servieren wir Ihnen einen Stehlunch/Stehdinner ab 20 Personen
Auswahl Stehlunch/Stehdinner bei Seminarpauschalen - in der Pauschale sind 2-Gänge inbegriffen

3-Gang Stehlunch zu CHF 75.00 pro Person

Variante 3

Involtini (Rölleli) mit Kalbsbraten, Kapern, Kopfsalat und Thunfischsauce
Crostini mit Bresaolatatar, Trockentomaten, Essiggurken und Rahmquark
Spiessli mit Cherrytomaten, Basilikum und Mozzarella,
mariniert mit Olivenöl, Zitronensaft und Valle Maggia Pfeffer
***
Spiess von Pouletbrustwürfeln, mariniert in Rubinopaprika
Malfatti – Tessiner Spinat-Ricotta Gnocchi an gebräunter Butter, Pinienkerne
Auberginenstrudel auf Mediterraner Tomatensauce
Ziegenkäse auf knusprigem Olivenbrot
Hausgemachte Fenchelfocaccia
***
Passionsfruchtschaum mit Joghurt
Früchtewähe je nach Saison
Hausgemachtes Tiramisù

Variante 4

Blätterteigtartelette mit geräucherter Forelle, Meerrettich, Rahmquark, Kresse und Zitronensaft
Involtini (Rölleli) di Piadine, gefüllt mit Rohschinken, Rucola und gehobeltem Parmesan
Pilztatar auf Gourmetlöffel, Basilikum und Thymian
Farina Bona Suppe in der Minitasse
***
Gebratene Pouletbruststückli im Pancettamantel
Lauch-Käsekuchen mit Tessiner Bergkäse
Gebackene Zanderfiletstreifen (Fischknusperli) mit Sauce Tartare
Rindfleischbälleli mit süsser Chilisauce
Knusprige Kartoffelecken mit Sauerrahm
Frittierte Ravioli, gefüllt mit Ricotta und Spinat
Spiesse von saisonalem Gemüse
***
In Maraschino marinierte Ananasspiesse
Flan Caramel
Zweierlei Sorbet von Trauben und Erdbeeren

STEHLUNCHES / STEHDINNERS

Alle Preise in CHF und inklusive 8.1% MwSt.

Sehr gerne servieren wir Ihnen einen Stehlunch/Stehdinner ab 20 Personen
Auswahl Stehlunch/Stehdinner bei Seminarpauschalen - in der Pauschale sind 2-Gänge inbegriffen

3-Gang Stehlunch zu CHF 75.00 pro Person

Variante 5

Kalte Streifen vom Felchenfilet aus dem Rotwein-Gemüsesud
Geräucherte Entenbrust auf Linsensalat auf Gourmetlöffel
Crostini mit Brie de Meaux auf Auberginenpüree
Tomatensüppli mit Rahmtupfer in der Minitasse
Paletta Ticinese mit Tessiner Salametti, Mortadella, Coppa
***
Heidelbeerrisotto Val Onsernone mit Rohschinken
Hausgemachte Mezzalune (Raviolihalbmonde) mit Ricotta-Zitronenfüllung an Salbeibutter
Grillierte Zanderfiletstreifen an Zitronenbuttersauce auf Blattspinat
Stuffato di Manzo – Gemüseeintopf mit geschmorten Rindfleischstückli
auf Kartoffelpüree im Töpfli
Malfatti – Tessiner Spinat-Ricotta Gnocchi an gebräunter Butter, Pinienkerne
***
Sauerrahmglacé mit leicht warmer Beerensauce
Früchtewähe je nach Saison
Kastanienflan mit Karamellsauce

SAISONALE STEHLUNCHES / STEHDINNERS

Alle Preise in CHF und inklusive 8.1% MwSt.

Sehr gerne servieren wir Ihnen einen Stehlunch/Stehdinner ab 20 Personen
Auswahl Stehlunch/Stehdinner bei Seminarpauschalen - in der Pauschale sind 2-Gänge inbegriffen

3-Gang Stehlunch zu CHF 75.00 pro Person

FRÜHLING

Spargelcocktail auf Gourmetlöffel
Gebratene Zanderfiletstreifen im bunten Pfeffermantel auf Sprossensalat
Rindstatar auf geröstetem Weissbrot mit Kapern
Bärlauchschaumsüppli in der Minitasse
***
Spargelspitzen mit Parmesan überbacken
Rindfleischbälleli an Sauerampfersauce
Brennesselquiche mit Ricotta und Tessiner Bergkäse
Spiess von gebratenen Pouletbruststücken im Sesammantel
Bratkartoffeln mit Tessiner Formaggino und Rosmarin
***
Marinierte Erdbeeren
Weisses Schoggisorbet mit Orangensalat
Frisch gebackenes Rhabarberküechli

SOMMER

Spiess von grillierten Peperoni, Zucchetti und Auberginen
Melonen-Rohschinken Spiess
Crostini mit Formaggino, Olivenöl und Valle Maggia Pfeffer
Tomaten-Erdbeerkaltschale mit Minze
***
Grillspiessli mit Schweinsteakwürfeln, Speck und Champignons
Zanderfiletstreifen mit Artischocken und Trockentomaten
Tessiner Bergkäse-Spinatkuchen mit Pinienkernen
Knusprige Kartoffelecken mit Sauerrahm
Hausgemachte Fenchelfocaccia
***
Glacévariation in Gläsern
mit Vanilleglacé, Zitronensorbet und Eiskaffee
Frische Erdbeeren mit Rahmquark
Aprikosenwähe

SAISONALE STEHLUNCHES / STEHDINNERS

Alle Preise in CHF und inklusive 8.1% MwSt.

Sehr gerne servieren wir Ihnen einen Stehlunch/Stehdinner ab 20 Personen
Auswahl Stehlunch/Stehdinner bei Seminarpauschalen - in der Pauschale sind 2-Gänge inbegriffen

3-Gang Stehlunch zu CHF 75.00 pro Person

HERBST

Hirschsalametti auf Kräutercrostini
Kürbischaumsüppli im Blätterteigkissen
Marinierte Tessiner Bergkäse, Olivenspiessli
Herbstpilztatar auf dem Gourmetlöffel
Kastaniensuppe mit Crème fraîche in der Minitasse
***
Hirschspiedino mit Rotweinfeigen
Luganighe auf Linsenragout
Polenta Nera mit Zincarlinkäse im Steinguttöpfli
Preiselbeeren im Zimtapfel
Rahmwirsing mit Speck im Töpfli
***
Vermicelleküechli mit Kirsch
Lebkuchenglacé mit Heidelbeeren
Zwetschgenwähe

WINTER

Poulardenterrine auf dem Löffel mit Preiselbeeren
Bresaolarölleli, gefüllt mit Kürbisespuma
Crostini mit Formaggino, Olivenöl und Valle Maggia Pfeffer
Tessiner Minestrone
***
Luganighetta - typische Tessiner Wurst vom Grill - auf gedämpftem Wirsing,
Pflaumen im Speckmantel
Costini – knusprige Schweinsrippli mit Rosmarin
oder Rindfleischbälleli mit süsser Chilisauce
Pfefferkartoffeln mit Cocktailsauce
Käsekuchenecken mit Kräuterpesto
***
Merlotzwetschgen mit Gewürzrahmglacé
Apfelküechli
Mandarinencreme mit Mascarpone