

## STEHLUNCHES / STEHDINNERS

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

Preis für 3-Gang Stehlunch CHF 75.- pro Person

### Variante 1

Crostini mit Fetakäse, Oliven und grillierten Zucchetti  
Involtini (Röllchen) mit Rohschinken, Honigmelone, Tomaten und Gewürzen  
Lachstatar an Dillsenfauce auf Gourmetlöffel  
Kartoffelstüppli mit knusprigem Lauchheu in der Minitasse  
\*\*\*  
Spiedino (Spiessli) mit Pouletbrustfilets  
Fangfrischer Süsswasserfisch mit saisonalem Gemüse  
Fleischkugeln mit Chili und Olivenöl  
Heidelbeerrisotto  
Pizza Margherita mit Artischocken und Oregano  
\*\*\*  
Weisser und dunkler Schokoladenschaum  
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  
Tomatensuppe 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 Kräuter-Focaccia  
\*\*\*  
Apfelschaum mit Joghurt  
Früchtejalousie je nach Saison  
Crème Brûlée



## STEHLUNCHES / STEHDINNERS

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

Preis für 3-Gang Stehlunch CHF 75.- pro Person

### Variante 3

Involtini (Röllchen) 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 Fenchel-Focaccia

\*\*\*

Passionsfruchtschaum mit Joghurt  
Früchtewähe je nach Saison  
Hausgemachtes Tiramisù

### Variante 4

Blätterteigartelette mit geräucherter Forelle, Meerrettich, Rahmquark, Kresse und Zitronensaft  
Involtini (Röllchen) 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 Tartarsauce  
Rindfleischbällchen 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

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

Preis für 3-Gang Stehlunch CHF 75.- pro Person

### Variante 5

Kalt servierte 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-Zitronen-Füllung an Salbeibutter  
Grillierte Zanderfiletstreifen an Zitronenbuttersauce auf Blattspinat  
Stuffed di manzo – Gemüse Eintopf 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

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

Preis für 3-Gang Stehlunch CHF 75.- pro Person

### Frühling

Spargelcocktail auf Gourmetlöffel  
Gebratene Zanderfiletstreifen im bunten Pfeffermantel auf Sprossensalat  
Rindstatar auf geröstetem Weissbrot mit Kapern  
Bärlauchschaumsüpli in der Minitasse  
\*\*\*

Spargelspitzen mit Parmesan überbacken  
Rindfleischbällchen an Sauerampfersauce  
Brennesselquiche mit Ricotta und Tessiner Bergkäse  
Spiess von gebratenen Pouletbruststücken im Sesammantel  
Neue Bratkartoffeln mit Tessiner Formaggino und Rosmarin  
\*\*\*

Marinierte Erdbeeren  
Weisses Schokoladensorbet 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 Fenchel-Focaccia  
\*\*\*

Glacévariation in Gläslis  
mit Vanille, Zitronensorbet und Eiskaffee  
Frische Erdbeeren mit Rahmquark  
Aprikosenwähe



## SAISONALE STEHLUNCHES / STEHDINNERS

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

Preis für 3-Gang Stehlunch CHF 75.- pro Person

### Herbst

Hirschsalametti auf Kräutercrostini  
Kürbischäum im Blätterteigkissen  
Marinierte Tessiner Bergkäse, Olivenspiessli  
Herbstpilztatar auf dem Gourmetlöffel  
Kastaniensuppe mit Crème fraîche in der Minitasse  
\*\*\*

Hirschspiedino mit Rotweifeigen  
Luganighe auf Linsenragout  
Polenta Nera mit Zincarlin im Steinguttöpfli  
Preiselbeeren im Zimtapfel  
Rahmwirsing mit Speck im Töpfli  
\*\*\*

Vermicelleküechli mit Kirsch  
Lebkuchenglacé mit Heidelbeeren  
Zwetschgenwähe

### Winter

Poulardenterrine auf dem Löffel mit Preiselbeeren  
Bresaolaröllchen gefüllt mit Kürbisespuma  
Crostini mit Formaggino, Olivenöl und Valle Maggia Pfeffer  
Tessiner Minestrone  
\*\*\*

Luganighette - typische Tessiner Wurst vom Grill - auf gedämpftem Wirsing,  
Pflaumen im Speckmantel  
Costini – knusprige Schweinsrippli mit Rosmarin  
oder Rindfleischbällchen mit süsser Chilisauce  
Pfefferkartoffeln mit Cocktailsauce  
Käsekuchenecken mit Kräuterpesto  
\*\*\*

Merlotzwetschgen mit Gewürzrahmglacé  
Apfelküechli  
Mandarinencreme mit Mascarpone

**Alle Preise in CHF und inklusive 7.7% MwSt.**

