



## Angebot Dinner mit Apéro

### Apéro mit Häppli inkl. Getränke

Rosmarin-Crostino mit Oliven-Crème

Antipasti-Spiess

Tomaten-Wrap mit Taleggio, Walnuss und Birne

Grissini mit Peperonata-Dip

Salzige Ficelles von Kambly

### Getränke

Prosecco

Weiss- und Rotwein

Bier (Offenausschank)

Mineralwasser

Orangenjuss

Kaffee, Tee

## **Dinner exkl. Getränke**

### **Vorspeisenbuffet**

Mediterraner Salat mit Gurke, Zucchini, Tomate, Peperoni, verschiedenen Bohnen, Oliven & Pinienkernen

*Knoblauchcroutons, Speckwürfel, Hirtenkäse als Topping*

Insalata di pasta mit mediterranem Gemüse und frischen Kräutern

Tomaten und Mozzarella mit nativem Olivenöl und Basilikum

Insalata di tonno mit Mais und Cipolotti

Vitello tonnato

Farmer Salat

Mortadella-Peccorino Salat

Gurken-Rettich-Salat

Rassig-fruchtig mariniertes Flusskrebssalat mit knackigen Endivien und Mandarinen

Trutenbrust mit Fenchelsalat und Apfel

Tranchen von der Rinderbrust mit Cranberrychutney und Cole-Slaw-Salat

Auswahl an knusprigem Brot mit Olivenöl

*(bereits auf den Tischen eingesetzt)*

**Hauptgang nach Auswahl**

**Fleisch**

Kalbshohrücken an Amaronejus,  
dazu crèmige Polenta, grillierter Frühlauch und Zucchetti

**Fisch**

Kabeljau-Loin mit Pesto glasiert,  
Limonenrisotto und sautierten kleinen Rispentomaten

**Vegetarisch**

Ravioli mit crèmiger 5-Käse-Füllung in Basilikumrahm,  
gerösteter Haselnuss und sautierten Trauben

**Dessertbuffet**

Schokoladenkuchen mit frischen Beeren garniert

Kleine Pastel de Nata mit Crèmefüllung

Amarettini klassisch und mit Orange

Tiramisù mit frischen Erdbeeren

Gebackene Quarkbällchen umhüllt mit Kristallzucker

Birnencrème mit gerösteten Mandelsplintern

Nussmousse mit Cantuccini

Kirschragoût mit Rahm und dunkler Kuvertüre

Torta della Nonna

Grosse Auswahl an Früchten und Beeren

Feiner Schweizer Käse mit Trauben und Früchtebrot, Baumnüssen und Feigenchutney

Gelati von Mövenpick