

WINTER

APÉRO RICHE

Leicht sättigender Apéro mit jeweils saisonal wechselnden kalten und warmen Köstlichkeiten,
als krönender Abschluss einer Veranstaltung geeignet (ab 20 Personen).

Die Variationen der kalten und warmen Bestandteile können auch miteinander kombiniert werden.

Der Preis wird entsprechend angepasst.



Die kalten Komponenten stehen beim Buffet, gerne servieren wir Ihnen die warmen Komponenten.

Preis pro Person

KLEIN, ABER FEIN

28.-

Rindstatar mit geräucherter Eigelbcreme und gereiftem Käse

Vollkornbrot mit gebeizter Lachsforelle und Kräuter-Crème fraîche

Hausgemachte Focaccia in drei Variationen

...

Kartoffel-Chorizo-Praline mit Maisrelish

Gebackener Tomme mit Preiselbeerchutney und cremigem Wirsing

Pastinakencappuccino mit Vanilleschaum und Haselnussstreusel

DIE GOLDENE MITTE

38.-

Rosmarin-Tartelette mit Büffelfeta, Honig und Schalotte

Gemüsegarten vom Brunner Eichhof mit Schweizer Quinoa

Mariniertes Felchenfilet mit Blumenkohl und Buchweizen

Rubiger Lachsforelle mit Fenchel, Apfel und Portulak

Regionale Trockenfleischspezialitäten mit Hobelkäse und Zopf

...

Selleriesuppe mit Sauerrahm und Roggenbrotstreusel

Hausgemachte Schinkengipfeli

Bärner Minirösti mit Pilzen, Kräutern und Alpenkäse

CASINOMIX

48.-

Vitello tonnato mit Sesam-Sojacreme

Praline vom Kalb mit Fenchel, Orangen und geräucherten Mandeln

Tranchen vom hauseigenen Schinken mit Randen-Cranberry-Chutney und Meerrettich

Knusprige Egli mit Gerste, Petersilie und Limette

Mariniertes und eingelegtes Antipasti-Casinogemüse mit Peperoncini und Knoblauchdip

...

Gebackenes Pouletfilet mit Mandarine und Belper Knolle

Kartoffeltarte mit Taleggio, Wirsing und Trüffel

Überbackene Lachsforelle mit Spinat und Granatapfel

Lauwarmes Karotten-Crème brûlée mit geräucherter Ente