

WINTER

FLYING LUNCH UND DINNER

Vollwertige Mahlzeit aus saisonalen Gerichten, mundgerecht serviert in kleinem Geschirr (ab 20 Personen).



Preis pro Person

KLEIN, ABER FEIN

58.-

Rindstatar mit geräucherter Eigelbcreme, Zwiebeln und Brioche

Gebeiztes Lachsforellenfilet mit Fenchel, Apfel und Portulak

Vitello tonnato mit Sesam-Sojacreme und Rettich

Gemüseravioli mit Ziegenfrischkäse, Thymian und Haselnüssen

Oliven mit Peperoncini und Knoblauch

...

Gebackenes Pouletfilet mit Mandarine und Belper Knolle

Cremige Polenta mit Rindskonfit, Wirsing und marinierten Pilzen

Hausgemachte Torchietti mit Winterspinat, Trüffel und Limone

Gebratenes Zanderfilet mit cremigem Sauerkraut und Rieslingsauce

...

Schokoladenmousse mit Doppelrahm und Nidletäfelistreusel

Vanille-Pannacotta mit eingemachten Zwetschgen

Apfel-Streuselkuchen

Preis pro Person

DIE GOLDENE MITTE

68.-

Wollschweinschinken mit Pastinaken, Portwein und Senfsaat

Geflämmtes Forellenfilet mit geröstetem Blumenkohlpüree, mariniertem Blumenkohl und Buchweizen

Rindscarpaccio mit Olivenöl, Cirone, Frisée und Pinienkernen

Rosmarin-Tartelette mit Büffelfeta, Honig und Schalotten

Kalbstatar mit gehobeltem Fenchel, Orangensauce und geräucherte Mandeln

...

Cremige Polenta mit Rindsconfit, Speck und Pilzen

Selleriesuppe mit Birne, Tomme und Roggenbrotstreusel

Gebratenes Zanderfilet auf cremigem Sauerkraut und Rieslingsauce

Hausgemachte Torchietti mit Winterspinat, Eigelb und Sauerrahm

Gebackener Weichkäse aus der Region im Knuspermantel mit cremigem Wirsing und Preiselbeeren

...

Schokoladenmousse mit Doppelrahm und Nidletäfelistreusel

Mascarponecreme mit eingemachten Zwetschgen und Knusperstreusel

Kokosnuss-Tiramisu mit Mango und Passionsfrucht

Kaffee-Crème brûlée

Preis pro Person

CASINOMIX

78.-

Geflämmtes Forellenfilet mit Blumenkohlpüree, mariniertem Blumenkohl und Buchweizen

Burrata mit mariniertem Fenchel, Balsamico-Orangen-Marmelade und geräucherten Mandeln

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

Vitello tonnato mit mariniertem Thunfisch, Korianderöl und Sesam-Sojacreme

Rosmarintartelette mit Büffelfeta, Honig und Schalotten

Karotten-Crème brûlée mit geräucherte Ente

...

Cremige Steinpilz-Polenta mit Rindsconfit und eingelegten Tomaten

Gebratene Jakobsmuschel im Lardomantel mit Spinat und Rieslingsauce

Casino Mini-Wurst mit Champagner-Sauerkraut, geräuchertem Paprika und knusprigen Zwiebeln

Kartoffeltarte mit Taleggio, Wirsing und Trüffel

Überbackene Zanderfilet mit Pastinaken-Mousseline und Kräuterschaum

Hausgemachte Torchietti mit Spinat, Eigelb und Sauerrahm

...

Kaffee-Tiramisu mit Baileys

Weisses Schokoladenmousse mit eingemachten Zwetschgen

Kokosnuss-Pannacotta mit Mangorelish und Buttermilchstreusel

Lebkuchen mit Mandarine und Schokolade

Quarkmousse mit Hafergranola und Ahornsirup

Die Variation der Vorspeisen, Hauptspeisen und Süßspeisen können auch miteinander kombiniert werden.
Der Preis wird entsprechend angepasst.