



Flying Lunch & Flying Dinner

Die Kreationen unseres Küchenchefs offenbaren die Vielfalt und den Genuss europäischer Küche. Ergänzt durch moderne Einflüsse aus aller Welt, wird das Angebot abwechslungsreich gestaltet. Saisonale sowie regionale Produkte stehen bei uns an erster Stelle. Bitte beachten Sie, dass Preisanpassungen vorbehalten sind.

Gerne kreieren wir, passend zu Ihrem Anlass, ein individuelles Menü mit korrespondierenden Weinen für Sie.

Inhaltsverzeichnis

	Seite
Apéro Häppchen	2
Flying Lunch / Flying Dinner	3 - 5
Mitternachtssnack	6
Kaffeepause / Snacks	6

Flying Lunch

Kalte, warme und süsse Speisen in kleinen Portionen serviert.

*Wir empfehlen **3 Apéro Häppchen, 2-3 Vorspeisen, 2-3 Hauptgänge und 2 Desserts.***

Wir bieten Ihren Gästen eine grössere Auswahl an kleinen Speisen, währenddessen zirkulieren Ihre Gäste und können weiter miteinander kommunizieren.

Flying Dinner

Kalte, warme und süsse Speisen in kleinen Portionen serviert.

*Wir empfehlen **3 Apéro Häppchen, 3-4 Vorspeisen, 3-4 Hauptgänge und 3 Desserts.***

Wir bieten Ihren Gästen eine grössere Auswahl an kleinen Speisen, währenddessen zirkulieren Ihre Gäste und können weiter miteinander kommunizieren.



Kalte & Warme Apéro Häppchen

Auswahl von **3 bis 5 Apéro Häppchen**

Hausgemachte Dim Sum

- | | |
|--|-----|
| <input type="checkbox"/> Miso Prawn | 5.0 |
| <input type="checkbox"/> Tom Kha Gai Chicken | 5.0 |
| <input type="checkbox"/> Black Pepper Beef | 5.0 |
| <input type="checkbox"/> Pink Hummus | 5.0 |
| <input type="checkbox"/> Creamy Spinach | 5.0 |

Hausgemachte Bao-Bun

- | | |
|---|-----|
| <input type="checkbox"/> Shiitake und Sesamgemüse | 9.0 |
| <input type="checkbox"/> Popcorn Chicken und Sticky-Ananassauce | 9.0 |
| <input type="checkbox"/> Kokos-Curry Prawn | 9.0 |

Fleisch

- | | |
|---|-----|
| <input type="checkbox"/> Swiss-Prime Rindstartar Canapé | 5.0 |
| <input type="checkbox"/> Hoysin-Beefwürfel | 5.0 |
| <input type="checkbox"/> Peking-Duck Rolls | 5.0 |
| <input type="checkbox"/> Poulet-Teriyaki Spiesschen | 5.0 |
| <input type="checkbox"/> Spicy Beefballs | 5.0 |

Fisch

- | | |
|---|-----|
| <input type="checkbox"/> Seabass Miso-Truffle Ceviche | 5.5 |
| <input type="checkbox"/> Pepper Tuna Würfel mit Avocado-creme | 5.5 |
| <input type="checkbox"/> Schottisches Lachstartar Canapé | 5.0 |
| <input type="checkbox"/> Tempura-Shrimp auf Mango | 5.0 |

Vegetarisch/ vegan

- | | |
|---|-----|
| <input type="checkbox"/> Büffelmozzarella mit nativem Olivenöl und geräucherter Aubergine | 5.5 |
| <input type="checkbox"/> Frischkäse-Jalapeños-Nuggets | 5.0 |
| <input type="checkbox"/> Kleines Gemüsetartar mit Brotchip | 5.0 |
| <input type="checkbox"/> Randen-Falafel mit Minze/Joghurt Dip | 5.0 |
| <input type="checkbox"/> Frühlingsrolle | 5.0 |
| <input type="checkbox"/> Mini-Wrap Tomate Avocado | 5.0 |



Fleisch

- | | |
|---|----|
| <input type="checkbox"/> Tenderloin Beef Tataki mit Ponzu-Pfeffer Sauce | 11 |
| <input type="checkbox"/> Kalbstatar mit Belper Knolle und Trüffelcreme | 11 |
| <input type="checkbox"/> Bison-Würfel mit Kartoffelcreme und Kräutersalat | 11 |
| <input type="checkbox"/> Roastbeef mit Granatapfel, Süsskartoffelcroutons und Kräutercrèmesauce | 10 |
| <input type="checkbox"/> Peking Duck-Salad mit Glasnudeln und Hoysin | 9 |
| <input type="checkbox"/> Swiss-Prime-Beef Gyozas | 9 |

Fisch

- | | |
|--|----|
| <input type="checkbox"/> Angerauchtes Lachs Sashimi mit Limette und crispy Quinoa | 10 |
| <input type="checkbox"/> Pepper Tuna mit Papaya Salat | 10 |
| <input type="checkbox"/> Kingfish-Togarashi-Tataki und Gurken Salsa | 11 |
| <input type="checkbox"/> Crevette in crispy Reis-Mantel mit frischem Limettendip | 10 |
| <input type="checkbox"/> Tartar von der Schweizer Bachforelle mit süss-saurem Gartengemüse | 9 |

Vegetarisch / Vegan

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Avocado Tartar mit Tomaten-Salsa | 8 |
| <input type="checkbox"/> Grüner Spargel in einem crispy Reis-Mantel mit Vayo | 8 |
| <input type="checkbox"/> Büffelmozzarella mit Basilikum, geröstete Pinien und Tomaten-Pesto | 8 |
| <input type="checkbox"/> Nüsslisalat mit Ei und Croutons | 8 |

Suppen

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Tomaten-Kokossuppe | 5 |
| <input type="checkbox"/> Champagnersuppe | 5 |
| <input type="checkbox"/> Thaicurrysuppe | 5 |

HAUPTSPEISEN

Fleisch

- Rindsfilet mit Thymian-Pesto, Zucchini und Tomatenravioli 20
- Rindsfilet mit Miso-Shiitake, Sesam Broccoli, dazu Süsskartoffelgratin 20
- Rindsfilet mit jungem Spinat, Pinienkernen, Dijon-Jus, dazu Kartoffelstock 20
- Rindsfilet mit Gewürz Couscous, Granatapfel und Gurken Raita 20
- Kalbsentrecôte mit Kräuterrahmsauce und Spinat Dim Sum 18
- Kalbsentrecôte im Blätterteig mit Estragon-Mousseline und buntem saisonalen Gemüse 18
- Kalbsentrecôte und zweierlei Karotten, dazu crispy Polenta Rolls 18
- Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Karotten-Bohnengemüse und knusprigem Rösti 18
- Maispouletbrust mit Miso und asiatischem Gemüse, dazu Limetten-Kartoffelstock 16
- Maispouletbrust, dazu buntes Gemüse mit Portweinjus und Sesam Gnocchi 16

Fisch

- Seezungenfilet mit Nussbutter, grünem Spargel und Kartoffelstock 20
- Schottisches Lachsfilet mit frischen Kräutern, Spinat Dim Sum, Auberginen-Kaviar und Limette 17
- Wolfsbarschfilet auf mediterranem Gemüse mit Tomaten-Salsa und Kräuterrisotto 19

Vegetarisch/Vegan

- Kräuterseitling aus dem Ofen, mit Rosmarin, grünem Spargel, dazu Süsskartoffel Würfel 16
- Gefüllte Avocado aus dem Ofen auf orientalischem Couscous und buntem Gemüse 16
- Zitronen -Jasminreis mit grillierten Auberginen, Black-Pepper Sauce und Sesam Brokkoli 16
- Cremige Polenta mit Bergkäse und Trüffel 16



Desserts

- Auswahl von **1x Dessert & 1x Glace oder Sorbet** 11
- Auswahl von **2x Desserts & 1x Glace oder Sorbet** 15
- Buffet mit Auswahl von **9 Komponenten (Auswahl von Desserts, Glaces oder Sorbets)** 27

Desserts

- New York Cheesecake
- Saisonaler Crumble
- Panna Cotta
- Schokoladenmousse mit Doppelrahm
- Lauwarmes Schokoküchlein
- Passionsfrucht-Schnitte
- Minze Joghurt mit frischen Früchten
- Crème Brûlée
- Mini Eiskaffee
- Mochi Variation
- Macarons div. Sorten

Glace & Sorbet

- Yuzu Sorbet
- Himbeer Sorbet
- Kokos Sorbet
- Joghurtglace
- Caramelglace
- Vanilleglace



Mitternachts Snacks

<input type="checkbox"/> Mini AURA Burger, im Bun serviert (auch vegetarisch möglich)	9
<input type="checkbox"/> Chili sin Carne oder Chili con Carne	10
<input type="checkbox"/> Mini Hot Dog	8
<input type="checkbox"/> Frischkäse-Jalapeños-Nuggets (Vegetarisch)	8
<input type="checkbox"/> Penne all'Arrabbiata (Vegetarisch)	10
<input type="checkbox"/> Hausgemachte Dim Sum (Red-Curry Chicken & Tom Kha Gai Chicken)	10

Kaffeepause

<input type="checkbox"/> Kleine Gebäcke	
<input type="checkbox"/> Mini-Buttergipfel	2
<input type="checkbox"/> Mini-Schoggigipfel	2.5
<input type="checkbox"/> Hausgemachter Kuchen	3
<input type="checkbox"/> Gemischte Süsse Teilchen	3
<input type="checkbox"/> Cupcake	3
<input type="checkbox"/> Doughnut	3
<input type="checkbox"/> Müesliriegel	3
<input type="checkbox"/> Mini-Bagels mit geräuchertem Lachs	4
<input type="checkbox"/> Belegte Minibrötchen div. Sorten	3
<input type="checkbox"/> Fingersandwiches mit Ei, Gurke, Schinken, Frischkäse	4
<input type="checkbox"/> Mini-Schinkengipfel	3
<input type="checkbox"/> Früchte div. Sorten	1.5/St.
<input type="checkbox"/> Fruchtespiesschen	3
<input type="checkbox"/> Fruchtsalat im Glas	4
<input type="checkbox"/> Früchtejoghurt	3
<input type="checkbox"/> Birchermüesli	3
<input type="checkbox"/> Früchte-Smoothie 1dl	6