



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 Häppchen**

Fleisch

- | | |
|---|-----|
| <input type="checkbox"/> Swiss-Prime Rindstartar Canapé | 5.0 |
| <input type="checkbox"/> Hoysin-Beefwürfel | 5.0 |
| <input type="checkbox"/> Peking-Duck Röllchen | 5.0 |
| <input type="checkbox"/> Poulet-Teriyaki Spiessli | 4.5 |
| <input type="checkbox"/> Spicy Beefballs | 4.0 |
| <input type="checkbox"/> Vitello Tonnato Röllchen | 5.0 |
| <input type="checkbox"/> Grissini mit Parmaschinken | 4.5 |

Fisch

- | | |
|---|-----|
| <input type="checkbox"/> Schottisches Lachstartar Canapé | 5.0 |
| <input type="checkbox"/> Hausgemachte Sushi Variation (Beef, Tuna, Avocado) | 4.5 |
| <input type="checkbox"/> Tempura-Shrimp auf Mango | 5.0 |
| <input type="checkbox"/> Crostini mit Olive, Tomate, Thunfisch und Pilz | 4.0 |
| <input type="checkbox"/> Seabass Miso-Truffle Ceviche | 5.5 |

Hausgemachte Dim Sum

- | | |
|---|-----|
| <input type="checkbox"/> Red Curry Chicken | 4.5 |
| <input type="checkbox"/> Tom Ka Gai Chicken | 4.5 |
| <input type="checkbox"/> Black Pepper Beef | 5.0 |
| <input type="checkbox"/> Pink Hummus (vegan) | 4.5 |
| <input type="checkbox"/> Creamy Spinach (vegetarisch) | 4.5 |

Vegetarisch

- | | |
|---|-----|
| <input type="checkbox"/> Parmesan und grüne Oliven | 4.5 |
| <input type="checkbox"/> Tomaten-Mozzarella Spiessli mit Basilikum | 4.5 |
| <input type="checkbox"/> Crémiger Burrata Salat mit nativem Olivenöl und geräucherter Aubergine | 5.5 |
| <input type="checkbox"/> Frischkäse-Jalapenos-Nuggets | 5.0 |
| <input type="checkbox"/> Blätterteiggebäck Variation (Käse, Paprika, Nature) | 4.5 |
| <input type="checkbox"/> Tomaten-Arancini | 5.0 |

Vegan

- | | |
|---|-----|
| <input type="checkbox"/> Frühlingsrolle | 4.5 |
| <input type="checkbox"/> Samosa | 4.0 |
| <input type="checkbox"/> Gemüsetempura mit Dip | 4.5 |
| <input type="checkbox"/> Mini-Wrap Tomate Avocado | 4.5 |



VORSPEISEN (FLYING LUNCH & DINNER)

*Flying Lunch: wir empfehlen eine Auswahl von **2-3 Vorspeisen***

*Flying Dinner: wir empfehlen eine Auswahl von **3-4 Vorspeisen***

Fleisch

- Beeftartar Café de Paris serviert mit Brioche 9
- Asiatischer Rindssalat mit Sesam 8
- Vitello Tonnato mit Kapernäpfel 8
- Kalbscarpaccio mit gebratenen Pilzen und Parmesan 8
- Peking-Duck Röllchen mit Couscous Salat 8

Fisch

- Lachstartar mit Kalamansi serviert mit Brioche 8
- Tuna Sashimi mit Ponzu und Gurke 8
- Kingfish-Ceviche mit Miso und Trüffel 9
- Sushi und Sashimi Variation mit Ingwer und Wasabi 9

Salate

- Bunter Blattsalat mit Avocado 6
- Crémiger Burrata mit Tomaten und Rucola 6
- Büffelmozzarella mit toskanischem Brotsalat 6
- Nüsslisalat mit Ei und Croutons 6

Suppeshot

- Tomaten-Kokossuppe 5
- Kartoffel-Lauchsuppe 5
- Tandoori-Blumenkohlsuppe 5
- Champagnersuppe 5
- Kräuter-Cremesuppe 5
- Thaicurrysuppe 5

HAUPTSPEISEN (FLYING LUNCH & DINNER)

*Flying Lunch: wir empfehlen eine Auswahl von **2-3 Hauptgänge***

*Flying Dinner: wir empfehlen eine Auswahl von **3-4 Hauptgänge***

Fleisch

- Rindsfiletsteak mit Café de Paris mit Bohnengemüse und kleinen Bratkartoffeln 19
- Rindsfilet am Stück gebraten mit Sauce Bernaise, Broccoli und Kartoffelgratin 19
- US Rindsentrecôte mit Black-Pepper-Sauce, grillierter Babylattich und crispy Sushireis 17
- US Rindsentrecôte mit Shiitakepilzen, gebratener Blumenkohl und Sesam-Kartoffelstock 17
- Kalbsrückensteak mit Waldpilzrahm und Spinat-Raviolisäckchen 17
- Kalbsrücken mit Salbeijus, Karotten-Kefengemüse und Safranrisotto 17
- Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Karotten-Bohngemüse und knuspriger Rösti 16
- Osso Bucco vom Kalb mit Ofengemüse und cremiger Bergkäse-Polenta 14
- Rosa gebratene Entenbrust mit Orangen-Pfeffersauce, Broccoli und Kartoffelgaletten 14
- Maispouletbrust mit Miso, asiatisches Gemüse und Wasabi-Kartoffelstock 14

Fisch

- Gebratenes Zanderfilet mit Shiitakepilzen, Rahmlauch und Safrankartoffeln 16
- Seeteufelmedaillons mit Tandoori, Zucchettigemüse und Süsskartoffeln 17
- Lachsschnitte mit Kräutern und Limette, Broccoli und Oliven-Kartoffelstock 15
- Wolfsbarschfilet auf mediterranem Gemüse mit Tomatensalsa und Kräuterrisotto 17

Vegetarisch

- Tandoori-Blumenkohl mit Thahina, Frühlingslauch und kleinen Bratkartoffeln 13
- Aubergine aus dem Ofen mit frischen Kräutern, Sesambohnen und Süsskartoffelwürfel 13
- Grillierter Gewürztofu mit Black-Pepper-Sauce, gebratener Broccoli und Sesam-Kartoffelstock 14
- Gefüllte Avocado aus dem Ofen auf orientalischem Couscous und buntem Gemüse 14
- Babylattich vom Grill mit Kimchibutter und cremiges Gemüserisotto 13
- Dimsum Variation -Tomate, Spinat, Randen-Hummus, Süsskartoffel mit passendem Dip 13
- Cremiges Risotto mit Waldpilzen 13
- Cremige Polenta mit Bergkäse und Trüffel 14



DESSERTS (FLYING LUNCH & DINNER)

- | | |
|--|------|
| <input type="checkbox"/> 2 Portionen pro Person -> Auswahl von 3 Desserts, Glaces oder Sorbets | 9.5 |
| <input type="checkbox"/> 3 Portionen pro Person -> Auswahl von 4 Desserts, Glaces oder Sorbets | 14.0 |
| <input type="checkbox"/> 4 Portionen pro Person -> Auswahl von 5 Desserts, Glaces oder Sorbets | 18.0 |

Desserts

- New York Cheesecake
- Apfelstrudel mit Vanille-Sauce
- Panna Cotta mit Mango & Passionsfrucht
- Schokoladenmousse mit Doppelrahm
- Lauwarmer Schoko-Brownie
- Früchtemousseschnitte
- Crème Brûlée
- Haselnusstörtchen
- Zitrontarte
- Macarons div. Sorten

Glace & Sorbet

- Yuzuglace
- Zimtglace
- Vanilleglace
- Pistazienglace
- Himbeersorbet
- Sauerrahmglace

Käse

- Hausgemachter Trüffelbrie mit Früchtebrot
- Käsevariation mit Chutney und Früchtebrot



MITTERNACHTS SNACKS

<input type="checkbox"/> Mini AURA Burger, im Bun serviert	9
<input type="checkbox"/> Gulaschsuppe mit Bürli	10
<input type="checkbox"/> Mini Hot Dog	6
<input type="checkbox"/> Frischkäse-Jalapenos-Nuggets	8
<input type="checkbox"/> Penne all'Arrabbiata	10
<input type="checkbox"/> Hausgemachte Dim Sum Red - Curry Chicken & Tom Ka Gai Chicken	10

KAFFEPAUSE

<input type="checkbox"/> Gebäck	
<input type="checkbox"/> Mini-Buttergipfeli	2
<input type="checkbox"/> Mini-Schoggigipfeli	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"/> Müeslirigel	3
<input type="checkbox"/> Mini-Bagels mit geräuchertem Lachs	4
<input type="checkbox"/> Belegte Minibrötli div. Sorten	3
<input type="checkbox"/> Fingersandwiches mit Ei, Gurke, Schinken, Frischkäse	4
<input type="checkbox"/> Mini Schinkengipfeli	3
<input type="checkbox"/> Früchte div. Sorten	1.5/St.
<input type="checkbox"/> Fruchtespiessli	3
<input type="checkbox"/> Fruchtsalat im Gläsli	4
<input type="checkbox"/> Früchtheyoghurt	3
<input type="checkbox"/> Birchermüesli	3
<input type="checkbox"/> Früchte-Smoothie 1dl	6