



APERRO-, MENU- UND GETRÄNKEVORSCHLÄGE

APEROHÄPPCHEN

**Gefülltes Blätterteig-Apéro-Gebäck
gemischt, CHF 3.60 pro Person**

**Blätterteig-Apéro-Gebäck
gemischt, CHF 4.50 pro Person**
Kümmel, Käse, Kräuter, Mohn

**Amuse-Bouche kalt
CHF 3.70 pro Stück**

Ananaswürfel mit Kokospuma**
Sbrinz mit Nüssen und Trauben**
Gemüsedip**
Melonen und Rohschinken-Spiessli
Mit Basilikum marinierte Tomaten-Mozzarellaspießli**
Minilaugenbrötli mit Spargelmousse**
Knuspriges Rosmarinbrot mit Oliventapenade
Salamitatar mit Gemüse auf Toast
Süss-scharfe Pappadew gefüllt
"Teufelhörnli" - Peperoncini gefüllt mit Frischkäse
Tzatziki mit knusprigem Olivengebäck**
Vollkorntoast mit Schinken-Kresse mousse**

**Amuse-Bouche kalt
CHF 4.50 pro Stück**

Krevetten mit Dillmayonnaise
Lachstatar
Ratatouillesalat mit Rauchlachs-Rahmkäserolle
Rauchlachs mit Kapern und süßem Senf
Roastbeef mit Spargeln
Rohschinken mit Melone
Rindstatar mit Kapern
Spargelmousse mit Schinken
Siedfleischsalat im Kräutersud mit Apfelmeerrettich
Wasabi Panna-Cotta und Heissrauchlachs

** Vegetarische Amuse-Bouches



Amuse-Bouche kalt

CHF 6.50 pro Stück

Geräuchertes Lachsstück mit Wachtelei
 Gänseleberterrinen mit Kräutern
 Riesenkrevetten auf Kräutertoast

Amuse-Bouche kalt

CHF 8.90 pro Stück

Geräucherter Heilbutt mit Kaviar
 Bärenkrebsschinken auf weissem Brot
 Hummermedaillons mit Pestomayonnaise
 Geräucherter Seranoschinken mit Trüffelscheibe

Amuse-Bouche warm

CHF 3.70 pro Stück

Käseküchlein**
 Gebackene Sauerrahm-Bündnerfleisch-Häppchen
 Mini-Frühlingsrollen mit Soja-Dip**
 Samosas (Teigtriangel) mit rassischer Curry-Gemüsefüllung**
 Linsenragout mit Speck und Kartoffelwürfeln
 Schinkengipfeli
 Gebackene Riesenkrevetten

Amuse-Bouche warm

CHF 4.50 pro Stück

Panierte, gebackene Pouletstreifen mit süsser Chilisauce
 Gemüse-Hühnerfleischstück mit Sesam
 Asiatische Teigtaschenspieße**
 Curry-Schaumsüppchen in der Espressotasse
 Gebratene Pangasius-Streifen mit Mango-Dip
 Mini-Wrap mit Gemüse
 Krevetten mit roter Currysauce
 Rindfleischwürfel mit Teriyakisauce und Sesamgebäck
 Maispoularde mit Gemüse-Zitronengrasfond und Kräuternudeln

** Vegetarische Amuse-Bouches

Für Chips und Nüssli zum Apéro berechnen wir CHF 2.00 / Person

Willkommen im **EventDome**
powered by SEEDAMM PLAZA



APEROPAUSCHALEN

Flying Food

Pro Person und Stunde CHF 65.00 / je weitere 30 Minuten CHF 35.00

Ratatouille-Salat mit Rauchlachs-Rahmkäserolle
Ananaswürfel mit Kokospuma
Siedfleischsalat in Kräutersud mit Apfelmeerrettich
Mini-Laugenbrötli mit Spargelmousse
Maispoularde mit Gemüse-Zitronengrasfond und Kräuternudeln
Linsenragout mit Speck und Kartoffelwürfeln
Rindfleischwürfel mit Teriyakisauce und Sesamgebäck

Spritziger, Spanischer (Weisswein), Tonic mit Cranberry (ohne Alkohol),
Heineken Beer, Fruchtsaft und Mineralwasser

CONTINENTAL APERITIF

Pro Person und Stunde CHF 32.00 / je weitere 30 Minuten CHF 17.00

Französische und italienische Aperitifs, Sherry, Portwein,
Weiss- und Rotwein, Bier, Softdrinks, Frucht- und Gemüsesäfte

Pommes Chips, Salzgebäck und Gemüse-Dips

SUISSE APERITIF

Pro Person und Stunde CHF 34.00 / je weitere 30 Minuten CHF 20.00

Süffiger, trockener Weisswein aus dem Zürichsee-Gebiet oder Waadtland,
Fruchtsäfte und Mineralwasser

Mini-Ramequins und Schinkengipfeli, Mostbröckli und Altendorfer Käse,
Fondueschnitte, Laugenbrötli mit Rohschinken,
Pommes Chips und Salzsticks und dunkles Brot

FRÜCHTEBOWLEN

Frisch angesetzte Früchtebowle je nach Jahreszeit
Mit Beeren, Ananas, Kiwis, Aprikosen usw.

Früchtebowlen ohne Alkohol pro Liter CHF 35.00

Früchtebowlen mit Alkohol pro Liter CHF 47.00



MENUVORSCHLÄGE

VORSPEISEN

CHF

Thunfisch Makisushi mit Ingwer und Sojasauce Geräucherter Sesamthunfisch Thunfischtatar	24.00
Lachs Carpaccio mit Chilikrevetten, Orangenfilet, Kapernäpfel und warmem Briochebrot	21.00
Tranche vom heiss-geräucherten Asialachs Gurkenterrine und Wasabisauce	21.00
Orangen- Ricottaravioli, grillierte Zucchini Kräuteressenz	19.00
Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesanstücken Oliven-Kräutertoast	21.00
Morchelpastete mit Salatbouquet Sellerie-Apfelsalat und Dörraprikosenchutney	20.00
Kleines Vitello Tonnato Roastbeef mit Petersilienvinaigrette Grillierte und marinierte Gemüse	22.00

SUPPEN

Apfel-Meerrettichcreme	13.00
Hummerschaumsuppe mit Tomaten-Safran Crostini	18.00
Curry-Kokos-Cappuccino mit Vanille	14.00
Kräuterrahmsuppe mit Cocktailkrevetten	14.00
Karottencreme mit Rindscarpacciospiess	16.00



HAUPTGÄNGE

Fleisch

CHF

Rindsfilet (<i>BRA</i>) am Stück gegart mit Sauce Béarnaise	41.00
Grilliertes Rindsfiletsteak mit Jus (SwissPrim + CHF 3.-)	40.00
Doppeltes Kalbssteak (<i>CH</i>) am Stück gegart an Morchelsauce	45.00
Kalbfleischrollen mit Rohschinken, Spinat und Bergkäse mit Jus	37.00
„Ambassador“ Lammrückenfilet (<i>AUS</i>) mit Balsamico Jus	35.00
Roastbeef (<i>NZ</i>) mit Sauce Béarnaise	39.00
Maispouardenbrust (<i>F</i>) mit Seranoschinken und Mango-Gewürzchutney	34.00
„Surf and Turf“ Pouletbrust (<i>CH</i>) und Riesenkrevetten mit roter Currysauce und Ananasstücken	39.00

Fisch

Grillierter Red Snapper auf italienischem Gemüse mit Olivenschaumsauce	38.00
Pochierte Seezungenfilets an Hummerschaumsauce	46.00

Zum Fisch empfehlen wir Parfumreis oder Kartoffelstock mit Oliven.

WEITERE SAUCEN UND JUS ZUR AUSWAHL

Trüffelsauce
Butterschaumsauce
Limonensauce (Hellbraun)
Hummerschaumsauce
Jus

BEILAGEN

6.50

Junge Bratkartoffeln mit Oregano
Parfumreis
Kartoffelstock mit Oliven
Eierteigwaren

Kartoffelgaletten mit Trüffelöl
Kartoffelgratin

8.00

GEMÜSE

Saisonales Gemüse

6.50



VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

CHF

Grilliertes Tofusteak mit roter Currysauce, Sprossengemüse und Reis	37.00
Im leichten Tempurateig gebackenes Gemüse und Pilze Soja Dipp und Japanreis	37.00
Grünes Gemüsecurry mit gebratener Ananas und Banane und Trockenreis	36.00
Auberginen-Zucchinistrudel mit Fetakäse Tomatenschaum und grillierte Peperoni In Butter gebratene Kartoffelperlen	35.00

DESSERT

Mit Thymian marinierte Ananas Passionsfrucht Panna Cotta und Mandelgebäck	14.00
Grand Cru Schokoladentörtchen mit Sauerrahmeis und Himbeercoulis	14.00
Pralinentörtchen mit Kaffeesauce und Vanilleglace	14.00
Brownie mit Karamell-Birnenschnitte und Nusseis	14.00
Passionsfrucht-Terrine, Bananenkuchen und marinierte Früchte, Kaffeesauce und Vanilleglace	14.00

Die einzelnen Menukomponenten sind frei wähl- und auswechselbar. Finden Sie Ihr Wunschmenu nicht, dann stellt Ihnen unser Küchenchef gerne ein Menu nach Ihren persönlichen Wünschen zusammen.



WEINEMPFEHLUNGEN	CL	CHF
CHAMPAGNER		
Jacquart Brut	75	85.00
PROSECCO		
Ca` Vittoria	75	53.00
WEISSWEINE		
Schweiz		
Leutschner Riesling x Sylvaner, Gebrüder Kümin, Freienbach	75	49.00
Rosenberger Sauvignon blanc, Gebrüder Kümin, Freienbach	75	56.00
Chardonnay Wangner, Gebrüder Kümin, Freienbach	75	56.00
Aigle les Murailles, Henry Badoux, Chablais	75	59.00
Saint Saphorin Roches Vignes, Bernhard Bovy, Lavaux	75	55.00
Italien		
Vernaccia di San Gimignano, Toskana	75	53.00
Sartori Pinot Grigio/Chardonnay, Arco dei Giovi, Venezien	75	51.00
Frankreich		
Chablis 1er Cru AC, Louis Latour, Chablis	75	79.00
Viognier Via Domitia, Gérard Bertrand, Languedoc	75	45.00
Spanien		
Viña Esmeralda, Penedès do Torres, Catalonia	75	49.00
Übersee		
Chardonnay/Semillon Cawarra, Lindemans, Australien	75	48.00
ROSÉWEIN		
Cabernet Sauvignon Mulderbosch, Stellenbosch, Südafrika	75	46.00



ROTWEINE	cl	CHF
Schweiz		
Leutschner Clevner Spätlese, Gebrüder Kümin, Freienbach	75	54.00
Cornalin du Valais, Adrian Mathier, Salgesch	75	75.00
Italien		
Anarkos Rosso Puglia IGT, Racemi, Apulien	75	49.00
Chianti Classico Tenute Marchese Antinori Riserva, Toskana	75	67.00
Barolo Batisiolo DOCG, Beni di Batasiolo, Piemont	75	69.00
Amarone Tedeschi, Veneto	75	95.00
Ripasso Campofiorin, Masi, Veneto	75	63.00
Frankreich		
Château Chasse Spleen, Moulis	75	85.00
Spanien/Portugal		
Rioja Puelles, Puelles, Rioja	75	59.00
Castaño Collección, Spanien	75	68.00
Syrah Nerola, Torres, Catalonia	75	59.00
Argentinien/Chile		
Malbec Catena, Bodega Catena Zapata, Mendoza	75	67.00
Australien/Südafrika		
Shiraz / Cabernet Cawarra, Lindemanns South Eastern Australia	75	59.00
Cabernet Sauvignon / Merlot Delaire, Stellenbosch Südafrika	75	58.00
USA		
Cabernet Sauvignon McManis, Kalifornien	75	69.00

Willkommen im **EventDome**
powered by SEEDAMM PLAZA



GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineral / Softdrinks

	CL	CHF
Valser mit, Valser ohne	75	7.50
Coca-Cola, Rivella, Apfel-Shorly	33	5.00
Kaffee/Tee		4.60

BIER

Heineken	33	6.00
Ittinger Klosterbräu	33	6.00
Erdinger Weissbier	50	7.00
Stange Heineken	25	5.50

APERITIF

Martini bianco (Vol. 16%)	4	7.00
Campari (Vol. 23%)	4	7.00
Appenzeller (Vol. 29%)	4	7.00

DIGESTIF - GRAPPA / OBSTLER / LIKÖRE

Grappa Brunello Aldobrandini (Vol. 43%)	2	9.50
Williams Morand (Vol. 41%)	2	7.50
Dettling Kirsch (Vol. 41%)	2	8.00
Bailey's Irish Cream (Vol. 17%)	4	7.00

SPIRITUOSEN

Rum

Bacardi blanca (Vol. 37.5%)	4	8.50
Havanna Club 7 (Vol. 40%)	4	9.50

Vodka

Vodka Skyy (Vol. 40%)	4	8.50
Red Russian (Vol. 24%)	4	8.50

Whisky / Gin

Jonney Walker Red Lable (Vol. 40%)	4	9.50
Gordon's London Dry Gin (Vol. 37.5%)	4	8.50

ZUSATZGETRÄNKE

Coca-Cola, Schweppes Tonic, Lemon	20	5.00
Orangensaft	20	5.00
Red Bull	20	5.50

Preise exkl. MwSt. / Preisänderungen vorbehalten