

Willkommen im **EventDome**  
powered by SEEDAMM PLAZA



## 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\*\*  
Gemüse mit Dipsaucen\*\*  
Melonen und Rohschinken-Spiessli  
Mit Basilikum marinierte Tomaten-Mozzarellapiessli\*\*  
Mini-Laugenbrötli mit Mozzarella und Pesto\*\*  
Knuspriges Rosmarinbrot mit Oliventapenade  
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  
Rauchlachs mit Kapern und süßem Senf  
Roastbeef mit Spargeln  
Ratatouillesalat mit Rauchlachs-Rahmkäserolle  
Rohschinken mit Melone  
Rindstatar mit Kapern  
Spargelmousse auf grilliertem Focaccia\*\*  
Lachstatar  
Siedfleischsalat mit Apfelmeerrettich  
Wasabi Panna-Cotta und Heissrauchlachs  
Gemüsesalat mit marinierten Fetawürfeln\*\*

\*\* Vegetarische Amuse-Bouches

Willkommen im **EventDome**  
powered by SEEDAMM PLAZA



**Amuse-Bouche kalt**

**CHF 6.50 pro Stück**

Geräuchertes Graved-Lachsstück  
Entenleberterrine mit karamellisiertem Apfel  
Riesenkrevetten auf Kräutertoast

**Amuse-Bouche kalt**

**CHF 8.90 pro Stück**

Geräucherter Heilbutt mit Kaviar  
Bärenkrebs mit Mangochutney und Baguettebrot  
Hummermedaillons mit Pestomayonnaise  
Geräucherter Serranoschinken mit Trüffelscheibe

**Amuse-Bouche warm**

**CHF 3.70 pro Stück**

Käseküchlein\*\*  
Gebackene Sauerrahm-Bündnerfleisch-Häppchen  
Mini-Frühlingsrollen mit Soja-Dip\*\*  
Samosas (Teigtriangel) mit rassiger 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-Hühnerfleischstick 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 Kokosespuma  
Kleiner Siedfleischsalat mit Apfelmeerrettich  
Mini-Laugenbrötli mit Mozzarella und Pesto  
Maispoularde mit Gemüse-Zitronengrasfond und Kräuternudeln  
Linsenragout mit Speck und Kartoffelwürfeln  
Rindfleischwürfel mit Teriyakisauce und Sesamgebäck

Spritziger, spanischer Albariño (Weisswein), Tonic mit Cranberry (ohne Alkohol),  
Heineken Bier (0.33), Fruchtsaft und Mineralwasser

### **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 mit dunklem Brot  
Fondueschnitte, Laugenbrötli mit Rohschinken, Pommes Chips, Salzsticks

### **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

Willkommen im **EventDome**  
powered by SEEDAMM PLAZA



## MENUVORSCHLÄGE

### VORSPEISEN

CHF

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

Willkommen im **EventDome**  
powered by SEEDAMM PLAZA



## HAUPTGÄNGE

### Fleisch

CHF

|   |       |
|---|-------|
| Rindsfilet ( <i>BRA</i> ) am Stück gegart mit Sauce Béarnaise   | 41.00 |
| Grilliertes Rindsfiletsteak mit Jus<br>(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<br>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<br>mit roter Currysauce, Sprossengemüse und Reis  | 37.00 |
| Im leichten Tempurateig gebackenes Gemüse und Pilze<br>Soja Dipp und Japanreis  | 37.00 |
| Grünes Gemüsecurry<br>mit gebratener Ananas und Banane und Trockenreis  | 36.00 |
| Auberginen-Zucchinistrudel mit Fetakäse<br>Tomatenschaum und grillierte Peperoni<br>In Butter gebratene Kartoffelperlen | 35.00 |

## **DESSERT**

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