

HERBST

APÉRO RICHE

Leicht sättigender Apéro mit jeweils saisonal wechselnden kalten und warmen Köstlichkeiten,
als krönender Abschluss einer Veranstaltung geeignet (ab 20 Personen).

Die Variationen der kalten und warmen Bestandteile können auch miteinander kombiniert werden.

Der Preis wird entsprechend angepasst.



KLEIN, ABER FEIN

28.-

Rindstatar mit geräucherter Eigelbcreme und gereiftem Käse
Vollkornknäckebrötchen mit gebeizter Lachsforelle und Kräuter-Crème-fraîche
Hausgemachte Focaccia in drei Variationen
...
Kartoffel-Chorizo-Praline mit Maisrelish
Gebackener Tomme mit Preiselbeerchutney und cremigem Lauch
Pastinakencappuccino mit Vanilleschaum und Haselnusscrumble

DIE GOLDENE MITTE

38.-

Rosmarin-Tartelette und Büffelfeta, Honig und Quitte
Gemüsegarten vom Brunner Eichhof mit Schweizer Quinoa
Mariniertes Felchenfilet mit Gurke, Sauerrahm und Dill
Rubiger Lachsforelle mit Zwiebelmarmelade und knusprigem Buchweizen
Regionale Trockenfleischspezialitäten mit Hobelkäse und Zopf
...
Spiezer Rieslingsuppe mit Beignet und marinierter Rinderzunge
Hausgemachte Schinkengipfeli
Bärner Minirösti mit Pilzen, Kräutern und Alpenkäse

CASINOMIX

48.-

Vitello tonnato mit Sesam-Sojacreme
Praline vom Kalb mit Fenchel, Orangen und geräucherten Mandeln
Tranchen vom hauseigenen Schinken mit Randen-Cranberry-Chutney und Sauerrahm
Knusprige Egli mit Gurke, Apfel und Dill
Mariniertes und eingelegtes Casinogemüse mit Peperoncini und Knoblauch
...
Gebackenes Pouletfilet mit Kerbelmayonnaise und Belper Knolle
Kartoffeltarte mit Taleggio, Lauch und Trüffel
Flammierte Lachsforelle mit roten Linsen und Beeren
Lauwarmes Kürbis-Crème-brûlée mit geräucherter Ente