

# Schmackhafte «Ewigi Liebi»-Apéros riches

(ab 15 Personen ab 18.00 Uhr)

## «Ewigi Liebi»

### Süppchen

*Saisonales Süppchen, serviert im Shotglas*

### Kalte Häppchen

*Omelette-Röllchen mit Guacamole,*

*Tomatenwürfeli & Bresaola*

*Siedfleischsalat mit Gürkli, serviert im Shotglas*

### Warme Köstlichkeiten

*Prättigauer Knödli an Kräuterjus*

*Hausgemachte Älplermakkaroni mit Apfelmus & Reibkäse*

*Kalbsbratwurst mit Zwiebelconfit auf Brezelcroûtons*

*Schinkli mit Senf & Honig glasiert an einer Portweinsauce  
mit Kartoffelsalat*

### Süsse Versuchung

*Schoggichueche mit Greyerzer Doppelrahm*

*Thurgauer Süssmostcrème*

**CHF 47.– pro Person\***

## «Ticino»

### Zuppa

*Kartoffelsüppchen mit Trüffel verfeinert,*

*serviert im Shotglas*

### Antipasti

*Tessiner Plättli mit Bresaola, Salametti, Mortadella, Formaggini,*

*Parmesanstückchen, Oliven, Baumnüssen & Dörrfrüchten,*

*dazu Nussbrot & Birnenbrot*

*Salat mit Thunfisch, Maroni, Fenchel & Kräutern, serviert im Shotglas*

### Cucina tipica

*Merlot-Risotto mit Steinpilzen*

*Gnocchi mit Kürbisbrunoise & Thymianbutter*

*original Tessiner Luganighe*

*Tessiner Kalbgeschnetzeltes mit Tomaten, Gemüse & Rosmarin*

### Dolci

*Panna cotta mit Himbeercoulis*

*Tiramisù*

**CHF 58.– pro Person\***

Alle Preise inkl. MWST

\* **Im Preis inbegriffen sind:** Miete VIP-Bereich, Garderobe, Servicepersonal und Anlassleiter, Grundmobiliar, Gedeck, Transport, Auf- und Abbau. **Nicht im Preis inbegriffen:** Tickets, Getränke, Benutzung VIP-Bereich in Pause und nach der Vorstellung, zusätzliches Mobiliar, Dekoration und Blumen

# Schmackhafte «Ewigi Liebi»-Apéros riches

(ab 15 Personen ab 18.00 Uhr)

## «Scharlachrot»

### Süppchen

*Leichtes Champagnersüppchen mit grilliertem Scampi,  
serviert im Shotglas*

### Kalte Delikatessen

*Plättli mit Sbrinzmööckli, Mostbröckli, Rosmarinfocaccia  
mit Olivenöl, marinierten Oliven, Peperoncini gefüllt mit  
Frischkäse & Antipasti-Spiessli*

*Rauchlachstatar auf marinierten Dillgurken &  
Wasabi-Crème-fraîche, serviert im Shotglas*

### Warme Leckerbissen

*Hausgemachtes Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb mit Spätzli  
Basilikumgnocchi mit marktfrischem Grillgemüse an einer  
Orangen-Thymian-Sauce*

*Berner «Hackfleisch-Chügeli» an Rotweinsauce mit  
Silberzwiebeln, Speck, Croûtons & Champignons*

### Krönende Desserts

*«Brönnti Crème mit Nidle»*

*Fruchtspiessli mit Schokoladenguss  
Wiener Apfelstrudel mit Vanille-Zimt-Sauce*

**CHF 69.– Pro Person\***

### Individuelle Apéros?

*Bei den genannten Apéro-Vorschlägen sind leider keine  
Angebotsänderungen möglich.*

*Für Gruppen ab 60 Personen stellen wir gerne auch  
individuelle Angebote nach Ihren speziellen Wünschen  
zusammen.*

Alle Preise inkl. MWST

\* **Im Preis inbegriffen sind:** Miete VIP-Bereich, Garderobe, Servicepersonal und Anlassleiter,  
Grundmobiliar, Gedeck, Transport, Auf- und Abbau. **Nicht im Preis inbegriffen:** Tickets,  
Getränke, Benutzung VIP-Bereich in Pause und nach der Vorstellung, zusätzliches Mobiliar,  
Dekoration und Blumen