

# Schmackhafte «Ewigi Liebi»-Apéros Riche

(ab 15 Personen ab 18.00 Uhr)

## «Ewigi Liebi»

### Kalte Häppchen

*Omelett-Röllchen mit Bündnerfleisch und Frischkäse*

*Wurst-Käse-Salat*

*Sbrinz-Dörppflaumen-Spiessli*

*Kalbsbratwurst mit Zwiebelconfit auf Brezelcroûtons*

### Warme Köstlichkeiten

*Saisonales Süsspchen, serviert im Shotglas*

*Grossmutter's «Fleischtätschli»*

*Hausgemachte Äpler-Makkaroni mit Apfelmus und Reibkäse*

*Fleischkäse mit lauwarmem Kartoffelsalat*

### Süsse Versuchung

*«Schoggi-Chuechä» mit Greyerzer Doppelrahm*

*Thurgauer Süssmostcrème*

**CHF 47.– pro Person\***

## «Ticino»

### Antipasti

*Tessinerplättli mit Bresola, Salametti, Mortadella, Bel Paese,*

*Formaggini, Parmesanstückchen, Oliven, Baumnüssen und*

*Dörrfrüchten*

*dazu Nussbrot & Tessinerbrot*

*Crostinis mit rassicem Tomaten-Basilikum-Tatar*

*Ticino-Salat mit Thunfisch, Kastanien, Fenchel & Kräutern*

### Cucina Tipica

*Kartoffelschaumsüsspchen mit Trüffel verfeinert, serviert im Shotglas*

*Merlot-Risotto mit Steinpilzen*

*Gnocchi mit Kürbisbrunoise und Thymian-Butter*

*Kleines Saltimbocca vom Kalb*

*Tessiner Schweinsgeschnetzeltes mit Tomaten, Gemüse und Rosmarin*

### Dolci

*Panna Cotta mit Himbeercoulis*

*Vermiselle auf Merengue und Schlagrahm*

**CHF 58.– pro Person\***

Alle Preise inkl. MWST. 7.6%

\* **im Preis inbegriffen sind:** Miete Lounge, Garderobe, Servicepersonal und Anlassleiter, Grundmobiliar, Gedeck, Transport, Auf- und Abbau. **Nicht im Preis inbegriffen:** Getränke, Zusätzliches Mobiliar, Dekoration und Blumen

# Schmackhafte «Ewigi Liebi»-Apéros Riche

(ab 15 Personen ab 18.00 Uhr)

## «Scharlachrot»

### Kalte Delikatessen

*Scharlachplättli mit Sbrinzmöckli, Walliser Hobelfleisch,  
Rosmarinfocaccia mit Olivenöl, marinierten Oliven,  
Teufelhörnchen mit Frischkäse gefüllt und Antipasti-Spiessli*

*Knusprige Crostinis mit Rindstatar und  
hausgemachter Pesto-Olivenpomade*

*Rauchlachstatar auf marinierten Dillgurken und  
Wasabi-Crème Fraîche*

### Warme Leckerbissen

*Kürbiscrèmesüppchen mit einem geräucherten Entenbrust-Chip*

*Hausgemachtes Zürcher geschnetzeltes vom Kalb mit Spätzli*

*Basilikum-Gnocchi mit marktfrischem Grillgemüse  
an einer Orangen-Thymiansauce*

*Rindshufsteak Jäger Art an Portweinsauce mit Silberzwiebeln,  
Speck, Croûtons und Champignons*

### Krönende Desserts

*Dunkles Tobleronemousse mit Himbeermark*

*Exotischer Fruchtsalat*

*Zwetschgensorbet mit Vieille Prune*

**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. 7.6%

\* im Preis inbegriffen sind: Miete Lounge, Garderobe, Servicepersonal und Anlasser, Leiter,  
Grundmobiliar, Gedeck, Transport, Auf- und Abbau. **Nicht im Preis inbegriffen:** Getränke,  
Zusätzliches Mobiliar, Dekoration und Blumen

# Erfrischende Getränke

## Mineral- und Tafelwasser | Tafelgetränke und Limonade

<i>Henniez Blau - Grün</i>	33 cl	5.-
<i>Coca Cola - Coke Light - Coke Zero</i>	33 cl	5.-
<i>Rivella Rot</i>	33 cl	5.-
<i>Schweppes Lemon - Tonic</i>	25 cl	5.-
<i>7UP Citron</i>	33 cl	5.-
<i>7UP Orange</i>	33 cl	5.-
<i>Ice Tea Belté</i>	50 cl	7.-
<i>Apfelschorle</i>	33 cl	5.-
<i>Red Bull</i>	25 cl	6.-

## Fruchtsäfte / Gemüsesaft

<i>Granini Orangensaft</i>	20 cl	5.-
<i>Granini Fruchtcocktail</i>	20 cl	5.-

## Biere

<i>Miller (4.9% Vol.)</i>	33 cl	7.-
<i>Klosterbräu (4.8% Vol.)</i>	30 cl	6.-
<i>Lowenbräu München Weizen (5.2% Vol.)</i>	50 cl	8.-
<i>Clausthaler Alkoholfrei</i>	33 cl	5.-

## Warme Getränke

<i>Kaffee/Espresso/Tee</i>	4.50
----------------------------	------

# Weiss, kühl und prickelnd oder glutrot

## Schaumweine

*Grand Campo Viejo Reserva (11.5% Vol.)* 75 cl 65.–  
*Ewigli Liebi Drink (Cava / Rose's Cranberry)* 10 cl 10.–

## Champagner

*Perrier Jouët Grand Brut (12.5% Vol.)* 75 cl 100.–

## Weissweine

*Locorotondo Bianco DOC Sette Torri, Apulien I* 75 cl 38.–  
*Asemblage: 55% Verdeca, 40% Bianco d'Alessano, 5% Fiano Valle d'Itria*  
*Frisches Zitrusaroma mit einem Duft nach weissen Blüten, leicht und rassig*  
*im Gaumen*

*Simonsig Chardonnay, Südafrika, Stellenbosch* 75 cl 46.–  
*Chardonnay, Barriqueausbau. Exotische Früchte mit dezenter Barrique-Prägung*

*Epesses AOC Lucine, Lavaux CH* 75 cl 48.–  
*Chasselas: Kraftvoller Körper mit weicher Fülle. Feine Säure, sehr schöner &*  
*ausgewogener Wein*

*Helveticus* 75 cl 52.–  
*Ostschweizer Asemblage: Kerner, Müller Thurgau, Pinot Noir, Räuschling,*  
*Gewürztraminer. Intensive Fruchtaromen mit angenehmer Barriquenote.*  
*Am Gaumen kraftvoll und fein*

## Roséwein

*Syrah Rose Vin de Pays d'Oc, Languedoc Rousillon F* 75 cl 38.–  
*100% Syrah. Tiefes leuchtendes Rubin, Geschmeidig frisch, Duft nach*  
*Himbeeren & Waldbeeren*

## Rotweine

*Primitivo del Tarantino IGT, Sette Torri, Apulien I* 75 cl 42.–  
*100% Primitivo: Tiefdunkles Purpurrot. Intensiver Duft nach Brombeeren,*  
*Kirschen & Pflaumen*

*Simonsig, Cabernet/Shiraz, Südafrika, Stellenbosch* 75 cl 46.–  
*Cabernet Sauvignon, Shiraz. Aromen nach reifen Brombeeren & Cassis,*  
*Kraftvoller, fruchtbetonter Abgang*

*Schüterberger Himmelsleiterli, Zürcher Weinland* 75 cl 48.–  
*Blauburgunder (Pinot Noir, Clevner). Üppige Beerenaromatik mit schönen Gäna-*  
*romen, Eleganten und finesenreichen Körper*

*Helveticus* 75 cl 52.–  
*Ostschweizer Asemblage: Pinot Noir, Regent, Dornfelder, Garanoir.*  
*Dunkles Granatrot, Errinert an dunkle Waldbeeren, Elegante Eichenholznote,*  
*würzige Aromen*