

lunch & dinner

BUSINESS MENU 01

Salat von Rucola-Parmesan-Tomaten an Balsamico-Olivenöl Emulsion

oder

Selleriecrèmesüppchen mit Trüffel parfümiert

Kalbsfiletmédailles an Morchelcrèmesauce

Feine Nudeln und Gemüse

oder

Tranchierter, Simmentaler Kalbsbraten an Steinpilzcrème

Tagliatelle

Glasierte Mini-Karotten

Ananas Carpaccio, Ananasravioli mit Passionsfruchtsauce

oder

Mangosorbet mit frischer Pfefferminze

CHF 50

BUSINESS MENU 02

Tomaten-Wassermelonensalat
mit Olivenöl & Cabernet Sauvignon-Essig

oder

Vitello Tonnato by BLUMENHALLE
Kalbsfilet an lauwarmer Thunfischsauce
und Kräutersalat mit Balsamico-Olivenöl Emulsion

Brasilianisches Picanha (Rindshuftdeckel in Streifen) kurz scharf angebraten
mit Fleur de Sel gewürzt
dazu ein Kräuter-Blattsalat

Vanilleeis mit Passionsfruchtcoulis

oder

Vanille-Eiscreme auf Bananenchips

CHF 59

BUSINESS MENU 03

Curry-Zitronengrassüppchen mit Crevetten & 5Spices

Bretonischer Steinbutt gebraten mit jungem Spinat & Nussbutterhollandaise
mit gefüllten Cannelloni als Beilage

Exotischer Fruchtsalat mit Kokosnuss,Litschi,Mango,
Ananas,Zwergorange, Kiwi und Karambole

CHF 55

BUSINESS MENU 04

Bunte Blattsalate mit grillierten Riesencrevetten an Basilikumdressing

Risottocrèmesuppe mit Black Beans

Rindsfilet mit Kartoffelgnocchi auf Steinpilzcrème

Mangosorbet mit frischer Papaya

Kaffee und Feingebäck

CHF 65

BUSINESS MENU 05

Avocadomousse mit Mango und Crevetten im Tumbler serviert

Kalbsfilet im Filoteig mit Eierschwämmli an Madeira-Jus

Kartoffelgratin

Karotten mit Stiel

Panna Cotta mit Himbbeeren und Pistazien und gerösteten Mandeln

Kaffee und Feingebäck

CHF 69

BUSINESS MENU 06

Tomatencrèmesuppe „Freddy Giradet“

Bresse Ente an einer Orangensauce
Rosetten-Kartoffeln
Gemüseauswahl

Frischer Fruchtsalat

CHF 45

BUSINESS MENU 07

Bouillon mit Sherry

Hörnligratin mit Rahm-Schinken-Ei und Greyerzer Käse gratiniert

Frische Erdbeeren mit Doppelrahm

CHF 35

BUSINESS MENU 08

Warmer Crevetten- Zucchini-Salat mit Limessaft-Chilli-Koriander-Minze und Nussöl

Pochiertes-gebratenes Kalbsfiletcarpaccio auf weissem Trüffelschaum
Morchelragout auf grünen Spargeln

Hausgemachtes Panna Cotta mit Thymian-Rosmarin und Honigaroma

CHF 52

EXOTIC DINNER

Entenleberterriner und Mango

Carpaccio von Jakobsmuscheln und Wildlachs an Zitrusauce

Curry-Zitronengrassüppchen mit Tempura Crevetten und 5Spices in Espresso Tasse serviert

Kalbsfilet mit Gänselebersauce und und gebratener Ananas 5Spices

Löffel von Blutorangensorbet-Campari-Schokolade

CHF 95

DINER CLASSIC

Geräucherter Lachs mit Meerrettichmousse und Toast

Blumenkohlcrèmesuppe

Crevettencocktail mit Orangenfilets-Apfelwürfel an Cognac-Cocktailsauce im Cüpliglas serviert

Kalbsnierenstück vom Ofen an Morchelcrèmesauce Butternudeln

Variation von Chocolate Mousse

CHF 85

BUSINESS APERO

Prosecco Cüpli mit Holunder parfümiert

Rinds Tatar mit 5 Gewürzen und frischer Ananas auf Crostini

Pilzspiess mit Speck und Kräutern

Grissini mit Parmaschinken

Exotischer Früchtespiess

Spiess aus getrockneten Tomaten mit Mozzarella, Oliven und Basilikum

Gemüsetengel mit Schnittlauch-Quark

Crostini mit Frischkäsemousse und Crostini mit Oliventapenade

CHF 45

BUSINESS DINER

Nüsslisalat mit gebratenem Speck und Ei an Kräuterdressing

Consommé mit Sherry

US-Entrecôte mit Pfefferrahmsauce

Hausgemachte Pommes Frites

Pipèrade von Tomate-Peperoni-Champignons und Rosmarin

Panna Cotta mit Pistazien-Himbeeren und gerösteten Mandeln

CHF 65

BUSINESS DINER

Grüner Blattsalat mit lauwarmen Pilzen an Dijondressing

Rindsfiletwürfel an einer Sauerrahmsenfauce
Hausgemachte Spätzli

Zitronensorbet mit frischer Pfefferminze und Vodka

CHF 55

STANDING EURO-ASIA FISH DINER MENU

Mah Meh Nage mit Crevetten Ravioli

Tunfischroulade mit Sesam Aioli

Spiess von Crevette im Filoteig mit Koriander an Zitronengras-Vinaigrette Glasnudelsalat mit Mango
und Papaya

Chinesische Dim Sum Variation mit dreierlei Dips

Kokosreisgalette mit Sushi Thunfisch und süssem Ingwer

Asiatische Früchte im Tumbler serviert

CHF 75

THE FRENCH MENU

Frischer Blattsalat mit Dijondressing

Bouillabaisse à la Marseillaise mit Seeteufel, Drachenkopf, Rotbarbe und Merlan

Châteaubriand mit Sauce Bèarnaise, Kartoffelwedges mit Rosmarin Ratatouille

Hausgemachte gebrannte Crème

CHF 75

DINER MENU

Gelée von Melone-Parmaschinken und Minze

Bärenkrebsragout an Kokoscurrysauce mit gelbem und rotem Curry
Gemischtes Gemüse mit Paprika-Paktchoi-Chinakohl-Stangensellerie-Ingwer-Knobli und Wachtelei

.....
Vanille-Eiscreme auf Bananenchips

CHF 65

STANDING EURO- ASIA DINER MENU

Geräucherter Entenbrustspieß mit Curry-Zitronengrasdip

Kumato Tomatensalat auf Korianderdressing

Tunfischroulade auf Sesam Aioli und Kartoffelchips

Tandoori Hummer auf exotischem Salat mit Mango, Papaya und Glasnudeln
Zitronen-Curryschaumsuppe

Amerikanisches Rindsfilet mit Bohnen und Gewürzsauce
Risotto mit Parmesan Reggiano und Black Beans

Vanille-Sesam-Ingweiscrème mit caramelisierten Macadamia Nüssen und Balsamicoglace

CHF 95

SWISS STANDING DINER

APERIO

Fondue Toasties mit Kirsch parfümiert
Spiess von Schweizer Früchten

MENU

Nüsslisalat mit Speck und Ei an französischer Sauce im Tumbler serviert

Bündner Gerstensuppe

Tessiner Risotto mit Parmesan

Aargauer Rübliorte

CHF 60

CLASSIC STANDING APERO

Frischer Erdbeercocktail im Cüpliglas serviert

Tomaten-Oliven-Mozzarellaspiess mit Balsamico und Basilikum

Canapé mit Thunfischmousse

Canapé mit Rindstatar Classic Style

Canapé mit Avocadomousse und Crevettencocktail

Crostini mit Tomaten und Basilikum

Crostini mit Kräuter-Hüttenkäse

CHF 39.50