



LES TROIS ROIS

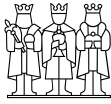
Cocktailgedecke Frühling 2019

Bitte beachten Sie, dass die Mindestbestellung pro Sorte 15 Stück beträgt.

Canapés & Silserli	CHF	Aperitifgebäck	CHF
Canapé mit Rindstatar „Pure Simmental“	5.50	Quiche Lorraine	5
Safranwaffeln mit mariniertem Lachs	6	Käseküchlein	5
Pumpernickel mit Ziegenfrischkäse	4.50	Küchlein mit Tomate und Ricotta	5.50
Früchtebrot mit Sbrinz Käse und Johannisbeeren	5	Küchlein mit Brokkoli und Pinienkernen	6
Kleines Silserli mit Frischkäse und Gartenkresse	3.50	Mini-Pizza	4.50
Kleines Silserli mit Bündner Trockenfleisch	4.50	Mini-Flammkuchen	3
Kleines Silserli mit Ei	3.50	Mini Tarte mit Philadelphia-Bärlauch Creme,	
Canapé «de luxe» mit Rauchlachs	6	konfierten Tomaten und schwarzen Oliven	5
Canapé «de luxe» mit Hummer	8.50	Profiteroles mit Chorizo-Ziegenkäse Creme	4.50
Canapé «de luxe» mit Entenleberterrine	7	Mini-Hamburger	9
Canapé «de luxe» mit Wachtelei und Kaviar Osietra	Tagespreis		

Kalte Amuse-bouche	CHF	Warme Amuse-bouche	CHF
Spießli mit Feige und Mozzarella	4.5	Gemüse-Samosas mit Sweet-and-Sour-Sauce	5
Gänseleber Trüffel Macarons	6	Kalbfleisch Bällchen auf Kartoffel-Bärlauch-Püree,	
Balsamico Tomaten auf Mozzarella Creme	4	Chimichurri Mayonnaise und Portweinjus	6
Pochierte Crevette mit Mango, Curry Creme und Sepia Chip	6.50	Dim Sum auf Asiagemüse und Sesam-Vinaigrette	5.50
Lachs im Spinat Crêpe Mantel mit Philadelphia Creme und Saiblings Kaviar	6	Mini-Frühlingsrollen mit Curry-Mayonnaise	3.50
Gegrillter Thunfisch mit Avocado, Zitronengras und Ponzu	7	Yakitori Spießli mit Ananas Chutney	4.50
		Riesencrevetten im Kartoffelmantel mit Chilisauce	5.50

Mini Speisen Kalt	CHF	Mini Speisen Warm	CHF
Foie gras Sablée mit Rhabarber, Balsamico- Himbeeren und Trüffelvinaigrette	9	Erbsensüppchen mit Sauerrahm und Croutons	5.50
Patagonische Krevetten mit Avocado, Curry Creme und Granny Smith Apfel Sauce	8	Trofie Pasta mit Spargel und Morcheln	9.50
Hummer Medaillons mit Zitronengras Vinaigrette und Mango	10	Steinbutt mit Estragon, Ricotta-Zitronen Gnocchi und Krustentier Hollandaise	15
Büffelmozzarella mit Crème fraîche, Zitrone, Avocado und Rucola	6	Gebratene Jakobsmuscheln mit Sellerie, Apfel und grünem Anis	14
Vitello Tonnato, konfierte Tomate, Kapern und Basilikumöl	8	Perlhuhnbrust mit Purple Curry Kruste, Mango-Gel und Kokos	14
Erdbeeren Gazpacho mit Basilikum, schwarzer Pfeffer und Olivenöl	5	Rosa gebratenes Kalbmedaillon an Spargelpüree Karotten, Morchelcassoulet und Spätburgunderjus	16



LES TROIS ROIS

Desserts	CHF
Dulcey Panna Cotta mit Rhabarber im Shot Glas	5
Smoothie und Fruchtsalat im Glas	5
Erdbeer Fraisier	4.50
Opera Schokolade-Mandel	5.50
Crème brûlée	4.50
Himbeer-Vanille Tartelette	5
Palet von roten Beeren	5
Zitronen Eclairs	5
Praliné Windbeutel	4.50
Schokoladen Diamant	5.50

Pauschalen für Aperitif-Häppchen

ab 10 Personen (die Auswahl erfolgt durch unseren Küchenchef)

Aperitif I

Chips, Oliven und warme
Blätterteigstangen
(Käse, Sesam, Paprika)
CHF 12 pro Person

Aperitif II

4 gemischte kalte und warme
Häppchen pro Person
sowie Chips und Oliven
CHF 25 pro Person

Aperitif III

6 verschiedene kalte und warme
Häppchen pro Person,
dazu Chips und Oliven
CHF 32 pro Person