



LES TROIS ROIS

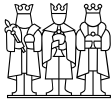
Cocktailgedecke Sommer 2019

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 Zucchini, Tomaten und Oliven	5.50
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 Kürbis und Pflaume im Speckmantel	5
Canapé «de luxe» mit Rauchlachs	6	Profiteroles mit Chorizo-Ziegenkäse Creme	4.50
Canapé «de luxe» mit Hummer	8.50	Mini-Hamburger	9
Canapé «de luxe» mit Entenleberterrine	7		
Canapé «de luxe» mit Wachtelei und Kaviar Osietra	Tagespreis		

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

Mini Speisen Kalt	CHF	Mini Speisen Warm	CHF
Entenleberterrine mit Granny Smith Apfel und grünem Spargel	9	Grüne Spargelsuppe mit Crème fraîche, Croûtons und Sommer-Trüffel	5.50
Tatar vom Wildlachs mit Avocado, Sauerrahm, Wakame Algen und Gurke	8	Kartoffel-Gnocchi mit Pfifferlingen und Büffelmozzarella	9.50
Hummer Medaillons mit Zitronengras Vinaigrette, Mango und Curry Creme	10	Gebratene Jakobsmuschel auf Erbsenstampf, Karotten-Zitronengrass Sauce und Walnussvinaigrette	15
Büffelmozzarella mit Honig-Feigen, Parmaschinken, Rucola und Olivenöl	6	Riesencrevette auf Tomatenrisotto und Basilikumschaum	14
Vitello Tonnato, konfierte Tomate, Kapern und Basilikumöl	8	Perlhuhnbrust mit Purple Curry Kruste, Mango-Gel und Kokos	14
Pfirsich Gazpacho mit gebratener Crevette und Olivenöl	6	Rosa gebratenes Rinderfilet mit Pfifferlingen, Kartoffelmousseline, Minikarotten und Spätburgunderjus	16



LES TROIS ROIS

Desserts	CHF
Tiramisù im Shot-Glas	5
Panna Cotta mit Mango im Shot-Glas	5
Aprikosen-Passionsfrucht-Cheese cake	5
Piemont Haselnuss Kreation	5.50
Crème brûlée	4.50
Himbeer-Pistazien-Tartelette	5
Macouba (Mango/Banane/Passionsfrucht Schnitte)	5
Macarons	5.50
Exotischer Fruchtsalat	4
Pur Caraibe Choco Mousse auf bretonischem Sablee	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