

LES TROIS ROIS

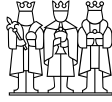
Cocktailgedecke Herbst 2019

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

Canapes & Silserli	CHF	Aperitifgebäck	CHF
Canape 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 Zwiebel und Lauch	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 Kürbis und	
Canape «de luxe» mit Rauchlachs	6	Pflaume im Speckmantel	5
Canape «de luxe» mit Hummer	8.50	Mini Hamburger	9
Canape «de luxe» mit Entenleberterrine	7	Profiteroles mit Roquefortmousse und	
Canape «de luxe» mit Wachtelei		schwarzen Nüssen	4.50
und Osietra Kaviar	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	Kalbfleischbällchen auf Süsskartoffelcreme	
Balsamico Tomate auf Mozzarellacreme	4	und Portweinjus	6
Pochierte Crevette mit Mango, Currycreme und		Dim Sum auf Asiagemüse und	
Sepia Chip	6.50	Sesamvinaigrette	5.50
Lachs im Spinat Crepe Mantel mit		Mini Frühlingsrollen mit Currymayonnaise	3.50
Frischkäsecreme und Saiblings Kaviar	6	Yakitori Spiessli mit Ananas Chutney	4.50
Gegrillter Thunfisch mit Avocado, Zitronengras		Riesencrevetten im Kartoffelmantel mit	
und Ponzu	7	Chilisauce	5.50

Kalte mini Speisen	CHF	Warme mini Speisen	CHF
Entenleberterrine mit Quitte Sauternes Gelee,		Süppchen vom Hokkaidokürbis	
Sellerie und schwarzen Nüssen	9	mit Creme fraîche und Croutons	5.50
Tatar vom Thunfisch mit Fenchel, Avocado		Maronicreme Süppchen mit Gruyere Windbeutel	5.50
und Zitrusfrüchten	8	Ricotta Gnocchi im Kürbissud mit Waldpilzen	
Konfiertes Lachs mit Zitronengras, Salat von		und frittiertem Salbei	9.50
jungem Gemüse, Currycreme, Granny Smith		Steinbutt mit Karotten und Granny Smith Apfel	15
Apfel und Koriander Sprossen	8	Riesencrevette auf Venere Reis und Currysauce	14
Cremiger Büffelmozzarella mit Weintrauben,		Perlhuhnbrust mit Purple Curry Kruste,	
eingelegtem Kürbis und Feldsalat	6	Mangogeele und Kokosnuss	14
Vitello Tonnato mit konfierten Tomate, Kapern		Rosa gebratenes Kalbsmedaillon mit	
und Basilikumöl	8	Süsskartoffelmousseline, gebratenen Steinpilzen,	
		Feige und Portweinjus	16



LES TROIS ROIS

Desserts	CHF
Tiramisu im Shotglas	5
Panna Cotta mit Mango im Shotglas	5
Brownies mit Pinienkernen	4.50
Crème Brûlée	5.50
Karamellisiertes Zitronen Tartelette	4.50
Früchteküchlein	5
Macarons	5.50
Exotischer Fruchtsalat	4
Pure Caraïbe Schokoladenmousse 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, Sesame, 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 gemischte kalte und warme Häppchen pro Person sowie Chips und Oliven
CHF 32 pro Person