

Aperitifs

Empfangen Sie Ihre Gäste mit einem Aperitif und geniessen Sie dabei die herrliche Aussicht über Zürich sowie das wunderschöne Gebirgspanorama bis hin zum Säntis und zu den Alpen. Folgende Aperitifs sind nur im Zusammenhang mit einem Bankettmenu buchbar.

Aperitif Nr. 1

Féchy, Cave Riegger
Orangensaft und Mineral
Tortilla-Chips mit Salsa Mexicana
CHF 19 pro Person
CHF 10 pro Person, exklusive Féchy

Aperitif Nr. 2

Prosecco
Orangensaft und Mineral
3 toskanische Kräuter-Riesencrevetten
3 Mini-Gipfeli mit Lachsmousse
CHF 28 pro Person
CHF 16 pro Person, exklusive Prosecco

Aperitif Nr. 3

Chardonnay Maître de Chais, Provins
Orangensaft und Mineral
2 Wraps mit Kräuterfrischkäse
2 Wraps mit gräucherter Truthahnbrust
CHF 26 pro Person
CHF 11 pro Person, exklusive Chardonnay

Aperitif Nr. 4

Chardonnay, Hess Select
Orangensaft und Mineral
5 knusprige asiatische Aperitif-Häppchen mit Sweet Chili-Dip
CHF 27 pro Person
CHF 16 pro Person, exklusive Chardonnay

Aperitif Nr. 5

Dézaley, Ville de Lausanne
Orangensaft und Mineral
Gemischtes warmes Blätterteiggebäck mit Spinat, Lauch und Tomaten
CHF 27 pro Person
CHF 13 pro Person, exklusive Dézaley

Aperitif Nr. 6

Räuschling, Burghalde Riesbach, Landolt
Orangensaft und Mineral
50g Hobelkäse, Bündnerfleisch, Rohschinken und Bündner Trockenwurst, dazu Kernen-Brezel
CHF 31 pro Person
CHF 21 pro Person, exklusive Burhalde Riesbach

Aperitif Nr. 7

Sauvignon Blanc, Jürg Saxer
Orangensaft und Mineral
2 Frühlingsrollen im Chinalöffel mit Sweet & Sour-Sauce
2 Riesencrevetten im Kartoffelknuspermantel
CHF 31 pro Person
CHF 18 pro Person, exklusive Sauvignon blanc

Aperitif Nr. 8

Champagner-Bowle
Orangen-, Tomatensaft und Mineral
2 Blätterteigfischli mit Rauchlachsmousse,
2 Mozzarellini-Cherrytomaten-Sticks,
2 Mini-Pastetli gefüllt mit Gemüsetatar
CHF 30 pro Person
CHF 16 pro Person, exklusive
Champagner-Bowle

Bar-Lounge-Aperitif

Bis 50 Personen servieren wir Ihnen diesen Aperitif an unserer Hotelbar.
Blangè Arneis, Ceretto, Piemont
Orangen-, Tomatensaft und Mineral
Rauchlachs-Cantadou-Roulade, Guacamole-Dip im Wonton-Körbchen, feine Crevetten im Chicorée-Schiffli, gefüllte toskanische Oliven, Salzmandeln, Bündnerfleischtatar, Parmesan mit Balsamico, Crostini
CHF 37 pro Person
CHF 18 pro Person, exklusive Blangè Arneis

Lagerfeuer-Aperitif

Von November bis Februar begrüßen wir Sie und Ihre Gäste bei einem Aperitif am Lagerfeuer.
Glühwein, Orangensaft und Mineral
Steckenbrot nature oder mit Speck
CHF 18 pro Person
CHF 15 pro Person, exklusive Glühwein

Turm-Aperitif

Ab 20 Personen servieren wir Ihnen einen Aperitif in luftiger Höhe: auf unserem Aussichtsturm, 900 Meter über dem Meer. UTO KULM-Champagner (2 dl pro Person)
Orangensaft und Mineral
50g Mostbröckli und Hobelkäse
dazu Kernen-Brezel
CHF 35 pro Person

Weinkeller-Aperitif

Für Gruppen bis maximal 15 Personen servieren wir einen Aperitif in unserem exklusiven Weinkeller. Bei einer Personenzahl von 15 bis 30, servieren wir den Aperitif auch in unserem Caveau.
Chablis, Louis Latour
Terra Alta, Gialdi
Orangensaft und Mineral
Antipasti-Leckereien
CHF 42 pro Person

Gourmet-Aperitif

Haus-Champagner, Orangen-, Tomatensaft und Mineral, Mini-Pastetli gefüllt mit Kräuterknoblauch-Frischkäse, Bündnerfleisch und marinierte Riesencrevetten, Rauchlachstatar, knackiges Gemüse mit Dip, Parmesan mit Balsamico
CHF 39 pro Person
CHF 18 pro Person, exklusive Champagner