

# FLYING

Erhältlich ab 8 Personen



---

## KNABBEREIEN NIBBLES

Hausgemachte Grissini  
*Home made grissini*

CHF 5.00 pro Häppchen

Marinierte Oliven mit geräucherten Mandeln  
*Marinated olives with smoked almonds*

CLOUDS Gemüse-Chips  
*CLOUDS vegetable chips*

Wasabi Nüssli  
*Wasabi nuts*

Speck Popcorn  
*Bacon flavoured popcorn*

---

## KALT COLD

Tuna und Avocado mit Sesam  
*Tuna and avocado with sesame seeds*

CHF 7.00 pro Häppchen

Lachs Tatar Cornets  
*Salmon tatar cornet*

Balsamico Kirschen Pralinen  
*Balsamic cherries praline*

Auberginen Kaviar mit Ziegenkäse  
*Eggplant kaviar with goat cheese*

Rindstatar mit Kartoffelschaum  
*Beef tatar with potato foam*

Bouillabaisse nach Art des Küchenchefs  
*Bouillabaisse chef's style*

Orientalischer Quinoa Salat  
*Quinoa salad with oriental spices*

Beerengazpacho mit Basilikum  
*Chilled berries soup with basil*

Geräucherte Entenbrust mit Balsamico-Linsen  
*Smoked duck breast with balsamic lentils*

Bresaola Involtini mit Frischkäse  
*Bresaola involtini with cream cheese*

Sushi  
*Sushi*

Foie Gras Macarons  
*Foie gras macarons*

---

# FLYING

Ab 8 Personen



WARM  
WARM

Jakobsmuschel mit Chorizo  
*Scallop with chorizo*

Dim Sum mit Ponzu  
*Dim Sum with soy sauce*

Crevetten im Panko-Matel  
*Shrimp coated in panko*

Lammentrecôte mit Rosmarin  
*Lamb entrecôte with rosemary*

Champagnerrisotto mit Trüffel- Brie de meaux  
*Champagne risotto with truffle-brie de meaux*

Falafel mit Pfefferminz-Joghurt  
*Falafel with peppermint yogurt*

Hummerbisque  
*Lobster bisque*

Penne mit Rindsfiletwürfel  
*Penne with diced filet of beef*

Patatas bravas  
*Patatas bravas*

Mini Burger  
*Mini burger*

Poulet Satay Spiesschen  
*Chicken satay skewer*

Meatballs mit Schalotten und Peperoncini  
*Meatballs with onions and peperoncini*

Frühlingsrolle mit Sweetchili Sauce  
*Spring roll with sweet chili sauce*

Blumenkohlsuppe mit Trüffel  
*Cream of cauliflower with truffle*

CHF 9.00 pro Häppchen

DESSERT  
DESSERT

Dunkles Schokoladen Mousse mit Tonkabohnen  
*Dark chocolate mousse with tonka beans*

Honig Panna Cotta  
*Honey panna cotta*

Truffes und Macarons  
*Truffles and macarons*

Saisonales Sorbet  
*Season sherbet*

Hausgemachte Lollies 2  
*Home made lollies*

New York Cheese Cake  
*New York cheese cake*

Bread and butter pudding  
*Bread and butter pudding*

CHF 4.00 pro Häppchen