

SPEIS & TRANK FÜR IHR HOCHZEITSFEST





Liebes Brautpaar

Wir freuen uns, Ihr Fest im «GDI Gottlieb Duttweiler Institute» kulinarisch und mit unserer Gastfreundschaft von Herzen zu umrahmen und zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen!

Wir kreieren Feinstes mit saisonalen Produkten aus der Region und Kräutern aus dem hauseigenen Garten. Die Gerichte werden von unserem Küchenteam täglich frisch zubereitet und verwöhnen Ihren Gaumen.

Mit unseren Lieferanten pflegen wir eine vertrauensvolle Partnerschaft, der Grundstein unserer Küchenphilosophie.

Haben Sie einen speziellen Wunsch? Zögern Sie nicht, uns danach zu fragen. Gerne beraten wir Sie für Ihr Hochzeitsfest.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Herzliche Grüsse

Kevin Ashbrook
Executive Chef

Gion Gambon
Manager F&B



«APÉRO PAUSCHALEN»

Wählen Sie sich Ihr Apéro Angebot zugeschnitten auf Ihre Bedürfnisse aus.

Alle Häppchen werden einzeln auf Tellerchen serviert - für jeden Gast.

Apéro «Premium» ab 20 Personen

Ihre Zusammenstellung | 7 Einheiten

CHF 38.50 pro Person

Apéro «Riche» ab 20 Personen

Ihre Zusammenstellung | 12 Einheiten

CHF 66 pro Person

Apéro «Individuell»

Ihre Zusammenstellung | Anzahl Einheiten nach Wunsch

CHF 5.50 pro Einheit pro Person

Apéro «Snack»

Dreierlei Farmer Chips | BBQ Mais | Marinierte Oliven | Crudités | Kräuter Dip

CHF 8.50 pro Person

Legende



vegan



laktosefrei



glutenfrei

Sie möchten alle Häppchen von Beginn an geniessen?

Die Speisen werden auf assortierten Platten serviert - fast slow food.

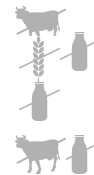
Apéro «easy four»

Saisonale Suppe

Couscous | Peperoni | Ras el Hanout

Kimchi | Tofu | Koriander

Frühlingsrolle | sweet Chili



CHF 18 pro Person

Apéro «easy six»

Saisonale Suppe

Couscous | Peperoni | Ras el Hanout

Kimchi | Tofu | Koriander

Frühlingsrolle | sweet Chili

New Roots Soft White | Früchtebrot | Stangensellerie

Cakepop | Schokolade



CHF 27 pro Person

Alle Preise inklusiv 7.7 % Mehrwertsteuer



«MENÜVORSCHLÄGE»

VORSPEISEN

Lachs Tatar | Schottland

Avocado | Dill | Apfel | Gartenkresse



Iberico Schinken | Spanien

Peperoni | Bauernbrot | Gurke



Büffelmozzarella

Ochsenherz Tomate | Basilikum | schwarze Olive



Sommerlicher Blattsalat

Gemüstreifen | Himbeerdressing | Croûtons



ZWISCHENGÄNGE

Gazpacho

Mini Pizza | Rucola | Artischocke



Tagliatelle

Sommertrüffel | Grana Padano

Safranrisotto

Dorade (GRC) | Erbse | Kapuziner



Sorbets (plus CHF 8 pro Person)

Sauerampfer

Himbeere

Zitrone



HAUPTSPEISEN

Rindsentrecôte | Schweiz

Marktgemüse | Schmelzkartoffel | Thymianjus



Kalbsnierstück | Schweiz

Ratatouille | Zitrus Stock | Portweinjus



Wolfsbarschfilet | Griechenland

Lauch Cannelloni | Broccoli | Pinienkern | Tomate

Süsskartoffel

Frühlingszwiebel | Curry | Cashew Nuss | Peperoni | Sesam

NACHSPEISEN

Erdbeere

Mandel | Minze | Meringue



Schokolade

Nuss Crumble | Himbeere | Mohn

Fruchtsalat

Sorbet | Minze



Sie haben die Wahl zwischen einem servierten Dessert oder zwei kleinen Desserts vom Buffet.

Wünschen Sie ein zusätzliches Dessert (CHF 6 pro Person) an Ihrem Buffet? Dann lassen Sie sich von unserer saisonalen Speis & Trank Karte inspirieren.

3-Gang CHF 88 pro Person

4-Gang CHF 103 pro Person

5-Gang CHF 117 pro Person (ergänzen Sie Ihr Menü mit einer zusätzlichen Vorspeise oder einem Zwischengang)

KINDERMENÜS

Chicken-Nuggets (CH) | Pommes frites | Ketchup



CHF 17

Spaghetti Napoli | Parmesan



CHF 15

Pouletschnitzel paniert (CH) | Pommes frites | Ketchup



CHF 17

Schokoladeneis | Vanilleeis | Smarties | Rahm



CHF 7

MITTERNACHTSSNACKS

Gulaschsuppe (CH)



CHF 10

Chnebelibrot-Sandwich (CH)

CHF 10

Chilli con Carne (CH)



CHF 10

Bündner Gerstensuppe (CH)

CHF 10

Wienerli (CH) mit Brot

CHF 10

Alle Preise inklusiv 7.7 % Mehrwertsteuer