

Cateringangebot Stadtcasino Restaurants

Apéro

Partybrot

à 60 Einheiten (exkl. Getränke)

- | | |
|--|------------|
| <input type="checkbox"/> mit Schinken, Salami und Käse | CHF 100.00 |
| <input type="checkbox"/> mit Lachs, Geflügelmousse und Rohschinken | CHF 120.00 |
| <input type="checkbox"/> alle Sorten gemischt | CHF 120.00 |
-

Apérosnacks ab 15 Personen

Kalte Snacks

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Cherry Tomaten mit marinierten Mozzarellakugeln | <input type="checkbox"/> Chips, Nüssli, Oliven |
| <input type="checkbox"/> Mini-Bagels Sesam mit Rauchlachstatar | <input type="checkbox"/> Mini-Silserli mit Beinschinken |
| <input type="checkbox"/> Mini-Baguets Rustico Tomaten-Mozzarella | <input type="checkbox"/> Mini-Ruch Panini mit Salami |
| <input type="checkbox"/> Krevettencocktail im Gläschen | <input type="checkbox"/> Rohes Gemüse mit diversen Dips |
| <input type="checkbox"/> Peperoncini mit Frischkäsefüllung | <input type="checkbox"/> Piccantini mit Thunfischfüllung |

Warme Snacks

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Brokkoliküchlein | <input type="checkbox"/> Käseküchlein |
| <input type="checkbox"/> Lauchküchlein | <input type="checkbox"/> Schinkengipfeli |
| <input type="checkbox"/> Cipolata mit Speck | <input type="checkbox"/> Basler Rauchwürstli im Brioche |
| <input type="checkbox"/> Thailändische Vegi-Sticks mit süsser Chilisauce | <input type="checkbox"/> Krevetten provenzalische Art |

4 Einheiten pro Person à CHF 15.00

5 Einheiten pro Person à CHF 18.50

6 Einheiten pro Person à CHF 22.00

Pro weitere Einheit CHF 3.90

Der Preis versteht sich exklusiv Getränke.
Ab 30 Personen kann die Auswahl erweitert werden.

Apérosnacks de Luxe ab 15 Personen

Kalte Snacks

- Mini-Sandwich mit Rohschinken „Monte Generoso“
- Mini-Bagel Dinkelsprossen mit Frischkäse und Paprika
- Mini-Bagel Laugen mit Bündnerfleisch
- Mini-Sandwich mit Rauchlachs und Meerrettich-Mousse
- Panna Cotta mit Rohschinken und Spargeln
- Zucchettikaviar mit Basilikum mit Crostini
- Mini-Ciabatta mit Humus
- Canapé halbiert mit Tatare
- Canapé halbiert mit Thon
- Canapé halbiert mit Ei
- Involtini Caprese

Warme Snacks

- Meeresfrüchtelollipop mit pikanter Currysauce
- Chicken Drums Cajun Art
- Zucchettipiccata an pikanter Tomatensauce
- Lammspiessli mit Honig-Thymian Marinade
- Mini-Pizza
- Rindsspiessli BBQ
- Dim Sum mit süsser Chilisauce
- Lauwarme Riesenkrevetten an Orangen-Pfeffer Vinaigrette

5 Einheiten pro Person à CHF 21.00
6 Einheiten pro Person à CHF 25.50
7 Einheiten pro Person à CHF 30.00
Pro weitere Einheit CHF 4.30

Der Preis versteht sich exklusiv Getränke.
Ab 30 Personen kann die Auswahl erweitert werden.

**Menus
ab 8 Personen**

Menu 1 à CHF 45.00

Tagliolini „Parma“
mit Parmesanchip und Rohschinken

Kalbsschulterbraten „Grossmutter Art“
Gemüsesauce
Kartoffelstock mit Oliven parfümiert

Panna Cotta
mit Früchtecoulis

Menu 2 à CHF 59.00

Rindscarpaccio mit Parmesanspänen
Rucolasalat und Olivenöl-Zitronen Marinade

Schottisches Lachsfilet
Sauce Bearnaise
Pilawreis mit Tomatenwürfeln
Lauwarmer Blattspinat

Lauwarmes Apfelkuchlein
mit Schlagrahm serviert

Menu 3 à CHF 65.00

Carpaccio vom Lachs
an einer Ingwer-Curry Marinade
mit Kresse

Rindsschmorbraten an einer Kräutersauce
Kartoffelgaletten
Glasierte Karotten mit Estragon

Orangen-Yoghurt-Campari Mousse
mit Campari

Menu 4 à CHF 73.00

Rauchforellenmousse im Lachsmantel
Wasabisauce und Sprossenvariation

Rindshohrücken „Finest Swiss Beef“ *
Pfeffer-Hollandaise
Kartoffelgratin
Bohnenbündchen mit Speck

Beerenmousse
in Schale aus schwarzer Schokolade

Menu 5 à CHF 98.00

Riesenkrevetten an Zitrusfrüchtemarinade
Salicornia-Kresse und Yoghurtsauce

Kalbsfilet am Stück gebraten
Morchelsauce
Gebratene Spätzli
Gemüsebouquet

Basler Lächerli Parfait im Schokoladenmantel
mit Caramel Tuile

*Äusserst zartes, saftiges und aromatisches
Rindfleisch, ausschliesslich von hochwertigen
Fleischrassen wie Angus, Charolais, Limousin,
Simmentaler Rindern.

Frühlingsbuffet

März bis Juni

pro Person CHF 86.00

(ab 30 Personen)

Kaltes Buffet

Kartoffel-Brenneselecremesuppe

Salat von grünen Spargeln
mit mariniertem Lachs

Kaltes Rindshuftfilet fein aufgeschnitten
Tatarsauce

Pastasalat mit Gemüse
an Bärlauchvinaigrette

Tomatensalat mit Frühlingszwiebeln

Involtini Caprese mit Rohschinken

Saisonale Blattsalate
mit Croûtons, gehacktem Ei, Pinienkernen, gebratenem Speck
Französische und Italienische Sauce

Warmes Buffet

Schweinskarree auf dem Knochen gebraten an Pfifferlingsauce

Lachsschnitzel gebraten auf Rahmwirsing

Spargelravioli an Bärlauchsauce

Pilaw Reis

Frühlingsgemüse

Bratkartoffeln mit Thymian

Dessertbuffet

Schwarzes Schokoladenmousse
mit roten Beeren garniert

Rhabarberwähe mit Schlagrahm

Frische Erdbeeren
auf Basilikum-Mascarpone Schaum

Ananas-Financier mit Sechuan Pfeffer

Karamelköpfler

Hausgemachte Pâtisserie

Sommerbuffet
Juni bis September
pro Person CHF 86.00
(ab 30 Personen)

Kaltes Buffet

Salat „Caprese“

Cavaillon Melone
mit Rohschinken „Monte Generoso“

Salat Nizza

Griechischer Gemüsesalat

Meeresfrüchtesalat
mit Fenchel und Tomaten

Saisonale Blattsalate
mit Croûtons, gehacktem Ei, Pinienkernen, gebratener Speck
Französische und Italienische Sauce

Warmes Buffet

Kalbsschulterbraten an Salbeijus

Pommes Noisettes

Ratatouille Nizza „Tradition“

Fisch Paella
mit Krevetten, Calamares, Miesmuscheln
Safran Reis mit Gemüse

Chicken Drums Cajun Art

Girasoli nach Art Siziliens

Dessertbuffet

Sablé mit frischen Himbeeren

Pfirsich Charlotte

Frischer Fruchtsalat

Gebrannte Creme „Vanille Bourbon“

Kirschentiramisu

Rosenparfait

Hausgemachte Pâtisserie

Herbstbuffet
September bis Dezember

pro Person CHF 86.00
(ab 30 Personen)

Kaltes Buffet

Truthahn fein aufgeschnitten
mit Auberginensauce
Rotkrautsalat mit Äpfeln
Thailändischer Nudelsalat mit Rindsfleisch
Karottensalat „Chisou“
Italienischer Pastasalat
Involtini Caprese mit Rohschinken
Saisonale Blattsalate
mit Croûtons, gehacktem Ei, Pinienkernen, Schnittlauch
Orangendressing

Warmes Buffet

Rindsbraten an Kräuterjus
Kartoffelstock mit Oliven parfümiert
Karotten und Kohlrabi glasiert mit Schnittlauch
Pangasius-Krevetten Spiessli auf Tomaten-Peperoni-Salsa
Wildreis
Agnolotti al Formaggio di Pecora (mit Schafskäse)
an einer Tomaten-Basilikum Sauce

Dessertbuffet

Orangenmousse mit Campari
Zwetschgenwähe mit Schlagrahm
Vermicelles mit Meringue und Rahm
Zartbitteres Schokoladenmousse
Tiramisu
Kienthaler Brotpudding
Hausgemachte Pâtisserie

Winterbuffet
Dezember bis Februar
pro Person CHF 86.00
(ab 30 Personen)

Kaltes Buffet

Platte von geräucherten Fischfilets
Lachs, Makrele und Forelle
Meerrettichschaum
Kartoffelsalat mit Gurken
Kabissalat an Meaux-Senf Sauce
Karottensalat mit Rosinen und Orangen
Siedfleischsalat mit Cornichons
Zwiebeln und Paprika
Saisonale Blattsalate
mit „Mimosa“ und Croûtons
Kräutersauce und Italienische Sauce

Warmes Buffet

Geschmorte Rindskopfbäckli an Rotweinsauce
Glasierete Karotten
Gebratene Spätzli
Kürbis-Tortellini an Parmesansauce
Dorschfilet mit Sauce Duglere
Safranreis

Dessertbuffet

Exotischer Fruchtsalat
Apfelwähe mit Schlagrahm
Schwarzwäldertorte
Marronimousse mit glasierten Marroni
Engadiner Nusstorte
Dunkles Chili-Schokoladenmousse
Hausgemachte Pâtisserie

Stehbuffets-Fingerfood

Kalte Snacks

<input type="checkbox"/> Mini-Bagels Sesam mit Rauchlachs-Tatar	p/Einh.	CHF	3.90
<input type="checkbox"/> Mini-Bagel Laugen mit Bündnerfleisch	p/Einh.	CHF	4.30
<input type="checkbox"/> Mini-Bagel Dinkelsprossen mit Frischkäse und Paprika	p/Einh.	CHF	4.30
<input type="checkbox"/> Mini-Silserli mit Beinschinken	p/Einh.	CHF	3.90
<input type="checkbox"/> Mini-Ruch Panini mit Salami	p/Einh.	CHF	3.90
<input type="checkbox"/> Mini-Sandwich mit Rohschinken „Monte Generoso“	p/Einh.	CHF	4.30
<input type="checkbox"/> Canapé halbiert mit Tatare	p/Einh.	CHF	4.30
<input type="checkbox"/> Canapé halbiert mit Thon	p/Einh.	CHF	4.30
<input type="checkbox"/> Canapé halbiert mit Ei	p/Einh.	CHF	4.30
<input type="checkbox"/> Tomaten Mozzarella Spiessli mit Basilikum mariniert	p/Einh.	CHF	3.90
<input type="checkbox"/> Peperoncini gefüllt mit Frischkäse	p/Einh.	CHF	3.90
<input type="checkbox"/> Piccantini gefüllt mit Thunfisch oder Frischkäse	p/Einh.	CHF	3.90
<input type="checkbox"/> Involtni Caprese	p/Einh.	CHF	4.30
<input type="checkbox"/> Antipasti Spiessli	p/Einh.	CHF	4.30
<input type="checkbox"/> Rindscarpaccio mit Parmesan	p/Einh.	CHF	4.80
<input type="checkbox"/> Vitello Tonnato	p/Einh.	CHF	4.80

Warme Snacks

<input type="checkbox"/> Risotto ai Funghi	p/Einh.	CHF	3.90
<input type="checkbox"/> Rotwein Risotto mit Luganighe	p/Einh.	CHF	4.30
<input type="checkbox"/> Frühlingsrolle mit süsser Chilisauce	p/Einh.	CHF	3.90
<input type="checkbox"/> Krevette nach provenzialischer Art	p/Einh.	CHF	3.90
<input type="checkbox"/> Basler Rauchwürstli im Briocheteig	p/Einh.	CHF	3.90
<input type="checkbox"/> Thailändischer Vegi-Stick mit süsser Chilisauce	p/Einh.	CHF	3.90
<input type="checkbox"/> Lauchküchlein	p/Einh.	CHF	3.90
<input type="checkbox"/> Käseküchlein	p/Einh.	CHF	3.90
<input type="checkbox"/> Mini Schnitzel paniert (Schwein)	p/Einh.	CHF	4.30
<input type="checkbox"/> Chicken Drums Cajun Art	p/Einh.	CHF	4.30
<input type="checkbox"/> Lammspiessli mit Honig-Thymian	p/Einh.	CHF	4.30
<input type="checkbox"/> Rindspiessli BBQ	p/Einh.	CHF	4.30
<input type="checkbox"/> Krevettenspiessli mit rotem Curry	p/Einh.	CHF	4.30

Süsse Snacks

<input type="checkbox"/> Verschiedenen Macarons gefüllt nach Saison	p/Einh.	CHF	3.90
<input type="checkbox"/> Früchtetartelette mit saisonalen Früchten	p/Einh.	CHF	3.90
<input type="checkbox"/> Karamellköpfl	p/Einh.	CHF	3.90
<input type="checkbox"/> Panna Cotta mit Früchtecoulis	p/Einh.	CHF	3.90
<input type="checkbox"/> Vanille-Plunder	p/Einh.	CHF	4.30
<input type="checkbox"/> Brownies	p/Einh.	CHF	4.30
<input type="checkbox"/> Muffins mit saisonalen Früchten	p/Einh.	CHF	4.30
<input type="checkbox"/> Amaretti	p/Einh.	CHF	4.30
<input type="checkbox"/> Hausgemachte Pâtisserie nach Saison	p/Einh.	CHF	4.30

Mindestanzahl pro Sorte: 10 Stück

Für einen Stehlunch rechnen wir mit 12-15 Einheiten pro Person.

Weinkarte

Prosecco

Prosecco Brut, Villa Sandi Valdobbiadene 75cl CHF 46.00

Champagner

Champagne Moët et Chandon 75cl CHF 96.00

Weissweine

Schweiz

Lys D'Or AOC, J.&M. Dizerens, Lavaux, Vaud 2008 75cl CHF 34.00
 Féchy L'Eglantine, A. Parisod, La Côte 2007 75cl CHF 38.00
 Fendant « Les Murettes », Valais, R. Gilliard 2008 75cl CHF 41.00
 Prà bianco, bianco del Ticino, Guido Brivio 2008 75cl CHF 41.00
 Kluser Riesling x Silvaner, Nussbaumer, Aesch 2008 75cl CHF 43.00
 Epresses La Béguine, Calamin Grand Cru 2008 75cl CHF 44.00
 Merlot bianco la Contrada, Guido Brivio 2007 75cl CHF 47.00
 Dézaley Marsens de la Tour, Lavaux, Dubois 2007 75cl CHF 52.00

Frankreich

Chablis Domaine Bouchard AC/MO, Burgund 2008 75cl CHF 52.00
 Sauvignon blanc les Jamelles, C.+L. Delaunay 2007 75cl CHF 36.00

Italien

Pinot Grigio Borgo Magredo, Friuli 2008 75cl CHF 36.00
 Villa Antinori bianco, Toskana 2008 75cl CHF 38.00
 Tormaresca Bianco, Puglia 2008 75cl CHF 36.00
 Gavi Principessa Gavia DOCG, Piemont 2008 75cl CHF 39.00
 Bianco "Angimbe" IGT 2008 75cl CHF 43.00
 Roero Arneis Prunotto, Alba, Piemont 2008 75cl CHF 44.00

Spanien

Viña Sol, Villa Franca del Penedès, M. Torres 2008 75cl CHF 35.00
 Mas Rabell blanco, M. Torres, Catalunya 2008 75cl CHF 35.00
 Nerola Blanco Penedès, M. Torres, Catalunya 2006 75cl CHF 39.00

Chile

Sauvignon blanc Casa Lapostole 2006/08 75cl CHF 41.00

Kalifornien

Chardonnay, Bear Creek Winery 2008 75cl CHF 35.00
 Stone Cellars Chardonnay, Beringer 2007 75cl CHF 36.00
 Founders Estate Sauvignon Blanc, Beringer 2005 75cl CHF 36.00

Neuseeland

Sauvignon blanc Hunter's, Marlborough 2007 75cl CHF 47.00

Australien

Chardonnay White Snapper, Vasse Felix, Margaret River 2006 75cl CHF 43.00

Argentinien

Passo blanco, Masi Tupungato 2008 75cl CHF 38.00

Roseweine

Oeil de Perdrix de Neuchâtel, Schweiz, Cortailod 2008 75cl CHF 43.00

Schweiz

Lys rouge, J.&M. Dizerens, Lavaux, Vaud	2008	75cl	CHF	34.00
Prà Rosso, Rosso del Ticino DOC, Guido Brivio	2007	75cl	CHF	42.00
Dôle des Monts Robert Gilliard, Valais	2008	75cl	CHF	43.00
Merlot del Ticino Baiocco, Guido Brivio	2007	75cl	CHF	48.00
Humagne Rouge AOC, Alb. Mathier et fils	2007/08	75 cl	CHF	49.00

Frankreich

Syrah les Jamelles, C.+L. Delaunay	2007	75cl	CHF	36.00
Moulin-à-Vent AC Les Philibons, E. Loron & Fils	2006	75cl	CHF	37.00
Fleurie Château de Poncié, Beaujolais	2006	75cl	CHF	39.00

Italien

Barbera d'Alba DOC, Beni di Batasiolo, Piemont	2007	75cl	CHF	37.00
Cantalupi Salice Salentino DOC, C. Zecca, Pulien	2006	75cl	CHF	37.00
Villa Antinori Rosso di Toscana, Marchesi Antinori	2005	75cl	CHF	46.00
Nero d'Avola / Syrah, Cusumano Benuara IGT, Sizilien	2007	75cl	CHF	47.00
Mombertone, Monferrato rosso DOC, Piemont	2006	75cl	CHF	48.00
Vino Nobile di Montepulciano, Fattoria del Cerro	2005	75cl	CHF	51.00
Barolo Batasiolo DOCG, Beni di Batasiolo, Piemont	2005	75cl	CHF	68.00
Brunello di Montalcino Castello Banfi, Toskana	2003/04	75cl	CHF	83.00
Costasera Amarone Valpolicella Classico, Masi	2006	75cl	CHF	89.00

Spanien

Sangre de Toro, M. Torres, Catalunya	2007	75cl	CHF	35.00
Mas Rabell tinto, M. Torres, Catalunya	2007	75cl	CHF	36.00
Atrium Penedès, M. Torres, Catalunya	2007	75cl	CHF	36.00
Ibéricos Rioja DOCA, Crianza, M. Torres, Catalunya	2006	75cl	CHF	41.00
Celeste DO Crianza, Ribera del Duero	2006	75cl	CHF	46.00
Rioja DO Coto Imaz Reserva	2004	75cl	CHF	48.00

Kalifornien

Cabernet Sauvignon, Bear Creek Winery	2008	75cl	CHF	35.00
Shiraz Copper Berry, Delicato Vineyards	2005	75cl	CHF	35.00
Stone Cellars Cabernet Sauvignon, Beringer	2007	75cl	CHF	37.00

Australien

Bilyara Shiraz, Wolf Blass	2006	75cl	CHF	40.00
Shiraz Reserve Lindemans	2006	75cl	CHF	43.00
Shiraz Bin 28, Kalimna, Barossa Valley, Penfolds	2005	75cl	CHF	59.00

Südafrika

Cabernet Sauvignon Inglewood, Stellenbosch	2006/08	75cl	CHF	37.00
--	---------	------	-----	-------

Argentinien

Paso doble, Masi Tupungato	2007	75cl	CHF	42.00
----------------------------	------	------	-----	-------

Süssweine

Moscato d'Asti (naturale) DOCG, Vigna senza Nome	2007	75cl	CHF	47.00
Moscatel Oro, Penedes, Spanien, Miguel Torres		50cl	CHF	51.00

Preis- und Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Getränkekarte

Mineralgetränke Flaschen

Valser mit Kohlensäure	50cl	6.50
Valser mit Kohlensäure	75cl	8.50
Valser ohne Kohlensäure	50cl	6.50
Valser ohne Kohlensäure	75cl	8.50
Coca Cola	33cl	4.80
Coca Cola Zero	33cl	4.80
Rivella rot, Sprite, Fanta	33cl	4.80
Cola, Cola light	100cl	13.00
Fanta, Sprite, Nestea	100cl	13.00
Orangensaft	100cl	14.00
Frisch gepresste Säfte	100cl	25.00

Warme Getränke

Kaffee, Espresso, Tee		4.20
-----------------------	--	------

Bier Flaschen

Feldschlösschen Hopferperle	33cl	5.00
Feldschlösschen Dunkle Perle	33cl	5.00
Schlossgold Alkoholfrei	33cl	5.00
Brooklyn Lager	33cl	6.50
Brooklyn East India Pan Ale	33cl	6.50
Brooklyn Brown	33cl	6.50
Schneider Weisse	50cl	8.00

Köstlichkeiten für vor und nach dem Essen

Aperitif

Martini bianco	15°	4cl	6.00
Campari	23°	4cl	6.00
Cynar	16.5°	4cl	6.00
Appenzeller	29°	4cl	6.00

Spirituosen

Grappa di Brunello di Montalcino	43°	2cl	8.00
Sibona Grappa di Barbera Riserva	44°	2cl	9.00
Williams Morand	43°	2cl	6.00
Calvados Morin	40°	2cl	6.00
Vieille Prune Morin	41°	2cl	6.00
Marc de Bourgogne Père Morin	40°	2cl	6.00
Gordon's London Dry Gin	37.5°	4cl	9.50
Sky Vodka	40°	4cl	9.50
Vodka Absolut	40°	4cl	10.50
Bacardi Superior blanco	37.5°	4cl	9.50
Bacardi Black Premium	37.5°	4cl	9.50

Cognac

Rémy Martin VSOP	40°	2cl	10.00
Hennessy VSOP	40°	2cl	12.00

Liköre

Amaretto di Saronno	28°	2cl	6.00
Grand Marnier	40°	2cl	6.00
Cointreau	40°	2cl	6.00
Bailey's	17°	4cl	7.50

Whiskey

Scotch

Johnnie Walker Red Label	40°	4cl	9.50
Johnnie Walker Black Label, 12 years	40°	4cl	12.50

Bourbon

Jack Daniel's	43°	4cl	9.50
---------------	-----	-----	------

Single Malt

Macallan, 12 years, Single Highland Malt	40°	4cl	12.50
Oban, 14 years, West Highland Malt	43°	4cl	12.50
Dalwhinnie, 15 years, Single Highland Malt	43°	4cl	12.50
Lagavulin malt, 16 years, Isle of Islay	43°	4cl	12.50