

MENÜVORSCHLÄGE

Sehr geehrter Gast

Gerne öffnen wir für Sie Tür und Küche, damit Sie in persönlichem Rahmen feiern können. Sei es die Hochzeit, ein runder Geburtstag, das Fortbildungsseminar oder das Weihnachtsessen der Firma.

Was Sie auch immer vorhaben, bei uns sind Sie willkommen. Auch ausserhalb der offiziellen Öffnungszeiten. Restaurant und Küche können Sie ab 20 bis maximal 100 Personen buchen.

Sprechen Sie mit uns über Ihren bevorstehenden Anlass, wir schaffen Ihnen gerne den passenden Rahmen dazu.

Gerne überlassen wir Ihnen hiermit unsere Menüvorschläge, sowie einige wichtige Allgemeine Hinweise und hoffen, dass Sie aus unserem Angebot etwas Zutreffendes finden werden. Gerne kreieren wir auf Anfrage auch Ihr ganz persönliches Gourmetmenü.

Wir bitten Sie, für Gruppen ab 20 Personen das Menü mit den Weinen mindestens 7 Tage im Voraus zu bestellen. Somit können wir unseren Einkauf planen und genügend Mitarbeiter mobilisieren, damit Ihr Anlass zu einem Erfolg wird.

Geniessen Sie die Sinnlichkeit des Essens – hier bei uns im AGLIO & OLIO.
Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Kleinigkeiten zum Geniessen

Die verschiedenen Kleinigkeiten bereiten wir in der Küche mundgerecht zu.

Traditionelles ...

Minisandwich Canapé Focaccia Bruschette	
Rohschinken Mostbröckli Rauchlachs Thon Salami etc.	3.50
Brötli mit Ei Spargeln Tomaten	je 3.00
Frischkäsemousse, konfierte Cherry- Tomaten oder Oliven	3.00
Crèmesuppe in der Espressotasse serviert	3.00
Blechkuchen	
Käse Lauch Zwiebel Schinken Gemüse etc.	je 2.50

Regionales ...

Mostbröckli Tatar Stangenbrot	3.50
Alpsteinbröcklimousse Blätterteig-Cornet	3.00
Käsesuppe Speckstrudel	5.00
Appenzeller Käseküchlein Zwiebelchips	3.50

Exklusives...

Entenlebertörtli Himbeer Pistazie	5.00
Rauchlachstörtli Meerrettich Zitrone	5.00
Sablé Praline gebeizter Brügglilachs	5.00
Sablé Rohschinken Frischkäse Chips	5.00
Rohschinken Melonenperle Panna Cotta	5.00
Steinpilzmousse Portweingelée	4.00
Mozzarella di Bufala Tomaten Rohschinkenchip	4.00
Kartoffel Cappuccino in der Espressotasse serviert	4.00
Risotto Safran Rauchlachswürfel	5.00
Joghurteis Beerengelée Minze	3.50
Tiramisuwürfel	3.50
Blechkuchen Früchte Rahm	3.50

Menü 1

Gemischter Blatt- & Gemüsesalat mit Sprossen 14.50
Hausdressing & Gemüsechips

Kartoffelcremesuppe mit Zitronenthymian & Mascarpone 14.00
(mit Einlage nach Absprache) z.b. Vegi oder Fleisch/Fisch

Im Ofen geschmorter Rindfleischvogel oder Kalbshackbraten 28.50
Rotweinsauce mit Bergkräutern & Tropeazwiebeln
Saisonales Gemüse & Süsskartoffelstampf

«Nidelzeltli» Gebrannte Creme mit Früchtechutney & Waldbeer-Joghurteis 11.00

Menü 2

Rindskraftbrühe mit sardischen Pastaperlen «Fregola Sarda» & Gemüse 10.50

Handgedrehte Gnocchi von der Ofenkartoffel 14.00
Cremesauce mit Philadelphia & gehobelte Belper Knolle

Alpstein Poulet Sûpreme gebraten mit Appenzeller Coppa 36.50
Zitronen-Tomatenjus mit Salbeiöl
Blattspinat und Ratatouille & Bio Risottoreis mit Safran

Zweierlei Mousse von der Weissen- & Zartbitterschokolade 12.00

Menü 3

Gemischter Blatt- & Gemüsesalat mit Sprossen 14.50
Hausdressing und Gemüsechips

Ravioli gefüllt mit Ricotta & Pilzen 14.00
Cremesauce mit Vecchia Romagna
Bergkräutern und gehobelter Provolone & Kaffeeöl

«Sous vide» gegarter heimischer Kalbsschulterbraten 38.50
Cremesauce mit Appenzeller Rahmlikör
Saisonales Gemüse & Tessiner Polenta mit Maggia Pfeffer

Panna Cotta von der Bio-Buttermilch mit Beeren & Zitronenmelisse 12.00

Menü 4

Tatar vom Schweizer Weiderind mit Tropeazwiebeln 21.00
Pommery Senf & Kräutersalat

Cremesuppe vom Mascarpone mit venezianischem Pinot Grigio 14.00

Geschnetzeltes vom heimischen Kalbfleisch 39.50
Vecchia Romagna Cremesauce mit Kräuterseitlingen
Saisonales Gemüse & Handgezogene Hartweizengriess Bandnudeln

Mousse vom Appenzeller Nature Joghurt «aromatisiert» mit Tonkabohne 12.00
Luftiges Biskuit & Pistazien

Menü 5

Gebeizter Swiss Alpin Lachs von Lostallo mit Meerrettich & Zitrusfrüchten 19.50

Weisse Tomatencremesuppe mit Moscato d'Asti 14.00
(mit Einlage nach Absprache) z.B. Vegi oder Fleisch/Fisch

Am Stück gebratenes Appenzeller Schweinefilet im Rohschinkenkleid 41.50
Kalbsjus mit Südtiroler Lagrein Weinsauce & Rosa Pfeffer
Saisonales Gemüse & Bio Risottoreis

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern 15.00

Menü 6

Vitello Tonnato vom heimischen Kalb mit Saku Thunfisch 21.00
Kapernblätter und Avocado & Chutney

Gebratenes Entenleberschnitzel mit Brioche & Tropea Zwiebeln 25.00
Jus mit Rosa-Pfefferbeeren & Zitronenthymian

Am Stück gebratenes Entrecôte vom Weiderind 48.50
Jus mit Gegenbauer Essig & Café de Paris
Saisonales Gemüse & Kartoffelgratin mit Buttermilch

Dessertvariation 18.00

Fisch Hauptgänge

Gebrautes Filetstück vom Swiss Alpin Lachs Vermouthcremesauce mit Dillsitzen & Forellenkaviar Saisonales Gemüse & Fregola Sarda mit Grana Padano	41.50
Filetstück vom Lago Maggiore Zander mit Kräuterpanko Bouillabaisesauce mit Safran & Pernod Saisonales Gemüse & Kartoffeln in verschiedenen Variationen	47.50

Vegetarische Hauptgänge

Serviettenknödel vom Silserbrot mit Zwiebeln & Schnittlauch	26.00
Handgedrehte Gnocchi von der Ofenkartoffel Cremesauce mit Philadelphia & gehobelte Belper Knolle	26.50
Gebackene Blumenkohlkugel mit flüssigem Kern Gemüsecreme & Röstzwiebeln Gerösteter Blumenkohl mit Pumpnickel & Nussbutter	27.00
Von handgezogene Hartweizengriess Spaghetti Peperoncini & italienischer Petersilie Geräuchertes Olivenöl & gebackene Knoblauchchips	24.00
Onsen Ei vom Bio Ei mit Blattspinat Rahmsauce mit «süßem» Maggia Pfeffer & Provolone Gehobelter Trüffel & Kartoffel-Sellerie Mousseline	26.50
Bio Risottoreis mit Mascarpone & Moscato d'Asti	28.00

Gerne kreieren wir ihr individuelles Menü, Ihren Wünschen und dem Anlass entsprechend.

Allgemeines

Reservationen	Ab 09.00 Uhr durchgehend bis 17.00 Uhr Das Restaurant öffnen wir gerne Abends auf Anfrage. Restaurant AGLIO E OLIO, Zaun 5-7, 9042 Speicher 071 343 80 00 www.aglioelio.ch / aglioelio@hof-speicher.ch
Detailabsprache	Besichtigung oder Menübesprechung bitte nach telefonischer Absprache
Verlängerung	Ab 00.00 Uhr bis 01.00 Uhr CHF 200.00 Jede weitere, oder angebrochene Stunde zusätzlich CHF 200.00
Menüvorschläge	Bei den Menüs handelt es sich um Vorschläge ab mind. 20 Personen des gleichen Menüs. Sie können sich Ihr Menü nach den eigenen Wünschen zusammenstellen, gerne beraten wir Sie. Weine können Sie aus der aktuellen Weinkarte aussuchen.
Produkte	Wir können Ihnen jederzeit Auskunft über die Herkunft unserer Produkte geben, auch mit den verschiedenen Allergenen kennen wir uns aus.
Tischanordnung	Wir schlagen Ihnen Bestuhlungsvorschläge vor und beraten Sie Aufgrund Ihrer Wünsche und unseren Möglichkeiten.
Personenanzahl	Eine Änderung der Personenanzahl muss spätestens 24 Stunden vor dem Anlass mitgeteilt werden.
Nachservice	Es wird gerne ein Nachservice mit einem Aufschlag von CHF 10.00 serviert. Wir bitten Sie um Vorbestellung.
Preise	Preisanpassungen bleiben uns vorbehalten. Preise inkl. Mehrwertsteuer, Preise in Schweizer Franken. Für selbst mitgebrachte Weine berechnen wir pro 75cl Flasche für Dienstleistung und Gläserreinigung CHF 25.00 Für mitgebrachte Torten, etc. berechnen wir CHF 5.00 pro Gedeck.