



## IHR ANLASS

---

Herzlichen Dank für Ihr Interesse, Ihren Anlass in unseren Lokalitäten durchzuführen.

### MENU BEISPIEL

1 Vorspeise

1 Vegetarisches Gericht | 1 Fischgericht | 1 Fleischgericht

1 Dessert

Gerne möchten wir Sie bereits vorab informieren, dass wir die genaue Vorauswahl (Anzahl der Vorspeisen und Hauptgänge) bis spätestens 3 Tage vor Anlassbeginn benötigen.

Bei Änderungswünschen, zögern Sie bitte nicht, uns zu kontaktieren. Wir werden alles daran setzen, Ihre Wünsche zu erfüllen.

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

Zusätzlich können Sie Apéro Häppchen vorbestellen, welche bei Ihrer Ankunft im GG6 gereicht werden und pro bestätigte Person verrechnet werden. Es besteht zudem die Möglichkeit, den Apéro in der Skylounge einzunehmen. Dafür reservieren wir Ihnen gerne eine Lounge. Das Apéroangebot der Skylounge ist separat aufgelistet.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive 7,7 % MwSt.



# APÉRO ANGEBOT

## HÄPPCHEN

---

Anti Pasta	Hausmarinierte Oliven Sbrinzmöckli Dattel im Speckmantel
Crostini	mit Rindstatar mit Brie und Honigsenf
Flûtes	mit Sbrinz mit geräucherter Peperoni mit Speck
Suppen-Shot	Kürbis
Gebäcke	Schinkengipfeli Mini Käsekuchen Gemüsestrudel
Flammkuchen	Vegetarisch mit Speck und Zwiebeln

	Preis/Person
3 Häppchen	15.0
4 Häppchen	20.0
5 Häppchen	25.0
6 Häppchen	30.0

Ihre ausgewählten Häppchen werden für die bestätigte Personenzahl vorbereitet.  
Pro Auswahl ist ein Häppchen mit Geschmacksrichtung gemeint.  
(Beispiel: Crostini mit Rindstatar)



# GGG

## APÉRO RICHE

Ab 20 Personen bieten wir Ihnen die Möglichkeit, einen Apéro Riche im „Flying Service“ zu buchen. Stellen Sie Ihre Menüauswahl ganz nach Ihren Wünschen zusammen, aus den Vorspeisen vom Apéro Angebot auf der vorherigen Seite, und den Hauptgängen sowie den Desserts die unten aufgeführt sind.

### HAUPTGÄNGE

---

Fisch	Fischknusperli mit Sauce Tartare
Fleisch	Currywurst G'hacktes mit Hörnli Meatballs mit pikanter Tomatensauce Pouletspiessli mit Erdnussauce
Sandwiches	Pulled Pork Pulled Beef
Mini Hot Dogs	American Style
Mini Burger	mit Rindsfleisch
Vegetarisch	Saisonale Ravioli Saisonales Risotto

### DESSERTS

---

Desserts	Fruchtsalat Lauwarmer Schokoladenkuchen Tiramisù Schokoladenmousse	
6 Gänge	2 Vorspeisen, 3 Hauptgänge, 1 Dessert	Preis/Person 51.00
8 Gänge	3 Vorspeisen, 3 Hauptgänge, 2 Desserts	61.00
10 Gänge	3 Vorspeisen, 4 Hauptgänge, 3 Desserts	78.00
12 Gänge	4 Vorspeisen, 4 Hauptgänge, 4 Desserts	88.00



# M E N U V O R S C H L Ä G E

## V O R S P E I S E N

Gemischter Salat  
9.<sup>50</sup>

Kürbiscrèmesuppe mit Chili  
12.-

Hummerschaumsüppchen  
mit Raviolieinlage  
18.-

Consommée mit Einlage  
16.-

Riesenkrevetten gebraten  
mit Mangosalsa und Salat  
21.-

## D E S S E R T S

Schokoladenmousse  
12.-

Lauwarmer Schokoladenkuchen  
mit Vanilleglacé  
14.-

Variation von der Marroni  
16.-

Fruchtsalat mit exotischen Früchten  
12.-

Dessertbuffet  
mit verschiedenen Tagesdesserts  
25.-

## F L E I S C H

Kalbsschulterbraten  
mit geschmortem Gemüse  
und Kartoffelgratin  
37.-

Rindsentrecôte „Café de Paris“  
saisonaem Gemüse und Fries  
45.-

Rindsfilet gebraten  
serviert mit Portweinjus  
saisonaem Gemüse und Trüffelstrudel  
52.-

Entenbrust rosa gebraten  
mit asiatischem Gemüse  
und gebackenen Reissbällchen  
38.-

## F I S C H

Kabeljaufilet mit Safranschaum  
Fenchel und Tagliatelle  
46.-

## V E G E T A R I S C H

Saisonaes Risotto  
29.-

Saisonaes Ravioli  
28.-

Verschiedenes vom Kürbis  
31.-

Preis/Person

# GGG

## GETRÄNKE

### WELCOME DRINK



Preis/Einheit

Glühwein	pro Glas	6.50
<i>Kann bei guter Witterung draussen serviert werden</i>		
Basil Temptation		
als Limonade (Alkoholfrei)	pro Glas	9.50
als Spritz	pro Glas	14.50
mit Gin	pro Glas	17.00
The Ginger		
als Limonade (Alkoholfrei)	pro Glas	9.50
als Spritz	pro Glas	14.50
mit Gin	pro Glas	17.00

*mikks*



### SOFTGETRÄNKE

Allegra oder Passugger	77 cl	8.00
Coca Cola, Rivella, Gazosa, Mineral	33 cl	5.00
Orangensaft	100 cl	15.00

### BIER



Baarer Bügelspez	50 cl	8.00
1862 Baarer Bier	33 cl	6.50
Heineken Long Neck	33 cl	6.50
Miller Genuine Draft	33 cl	7.00
Peroni Nastro Azzurro	33 cl	7.00
Sol	33 cl	7.00



### WEIN

Unser gesamtes Weinangebot finden Sie in unserer Weinkarte  
Gerne senden wir Ihnen auf Anfrage einen Weinvorschlag zu oder beraten Sie direkt bei einer Weinprobe im GG6

*Gerne informieren wir Sie vorab, dass das Mindestalter für den Ausschank von Bier, Wein und Fruchtwein 16 Jahre beträgt. Apéritive, Cocktails und Spirituosen werden ab 18 Jahre ausgeschrieben.*