



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
9.⁵⁰

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
Kann bei guter Witterung draussen serviert werden

Basil Temptation
als Limonade (Alkoholfrei) pro Glas 9.50
als Spritz pro Glas 14.50
mit Gin pro Glas 17.00

mikks

The Ginger
als Limonade (Alkoholfrei) pro Glas 9.50
als Spritz pro Glas 14.50
mit Gin pro Glas 17.00



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 ausgedient.*