

RESTAURANT acasa



Flying-Apéro or Flying-Dinner

Erleben Sie das exklusive Flying Apéro & Dinner von Restaurant Acasa: kreative und köstliche Mini-Portionen, perfekt für besondere Anlässe oder gesellige Treffen. Jeder Gast kann seinen eigenen kulinarischen Weg wählen, mit Auswahl aus Fleisch, Fisch, vegetarischen Gerichten, Burgern und Desserts.

Experience the exclusive Flying Apéro & Dinner at Restaurant Acasa: creative and delicious mini-portions, perfect for special occasions or social gatherings. Each guest can create their own culinary journey, choosing from meat, fish, vegetarian dishes, burgers, and desserts.

FLEISCH | MEAT

- Grossmutter Pias Fleischbällchen in Tomatensauce
Grandma Pia's meatballs in tomato sauce
- Knusprige Blätterteigtasche, Rindscarpaccio, Parmesan-Emulsion und Rucola
Crispy puff pastry, beef carpaccio, Parmesan emulsion, and arugula
- Bruschetta mit Rindstartar, Burrata und Senf-Mostarda
Bruschetta with beef tartare, Burrata, and mustard mostarda
- Vitello Tonnato

FISCH | FISH

- Schwertfischspiess mit Auberginen und konfierten Tomaten
Swordfish skewer with eggplant and confit tomatoes
- Oktopus, Lauch-Parmentier, geräuchertes Paprikapulver
Octopus, leek parmentier, smoked paprika
- Gebratene Garnele mit Wasabi-Mayonnaise
Fried prawn with wasabi mayonnaise
- Wolfsbarsch-Tatar, schwarze Tapioka und Lachs-Kaviar
Sea bass tartare, black tapioca, and salmon caviar

VEGETARISCH | VEGETARIAN

- Ricotta-Frikadelle mit Minze
Ricotta meatball with mint
- Bruschetta mit veganem Tartar und Senf-Mostarda
Bruschetta with vegan tartare and mustard mostarda
- Raviolo alla Norma (Auberginen, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch)
Raviolo alla Norma (eggplant, tomatoes, onions, garlic)
- Salziger Cannolo, Karotten-Ingwer-Mousse und Pistazien-Crumble
Savory cannolo, carrot-ginger mousse, and pistachio crumble

BURGER

- Vegan Delight
- Caponata-Style
- Beef

PINSA

- Kartoffel & Pancetta Crunch
Potato & Pancetta Crunch
- Büffelmozzarella, Parma & Rucola
Buffalo mozzarella, Parma & arugula
- Radicchio, Taleggio & Walnüsse
Radicchio, Taleggio & walnuts
- Norma
- Zucchini, Caprino Ziegenkäse, Minze, Pinienkerne
Zucchini, Caprino goat cheese, mint, pine nuts

KROKETTEN | CROQUETTES

- Creamy Mushroom
- Cheesy Bliss
- Hintenschinken
Ham

DESSERT

- Mini-Panna Cotta
- Mini-Tiramisu
- Mini Mandelmousse mit weisser Schokolade, Zitrone und kandiertem Sellerie
Mini almond mousse with white chocolate, lemon and candied celery

Preise pro Person

Price per person

4 Gerichte: CHF 34.-

6 Gerichte: CHF 48.-

8 Gerichte: CHF 69.-

10 Gerichte: CHF 78.-

Preisangaben in CHF, inkl. MwSt 8.1 % | Prices in CHF, incl. VAT 8.1 % | Allergien: Bitte wende dich an unser Servicepersonal. | Allergies: Please ask our service staff.

Herkunft: Backwaren – Schweiz: Zutaten aus CH und produziert in CH (Ausnahme Mini-Babà: Italien) | Kalb, Poulet, Rind, Schwein, Truthahn, Lamm – Schweiz (Ausnahme: Salsiccia – Italien) | Schwertfisch – FAO 77 | Oktopus – Marokko | Garnelen – Argentinien | Kaviar – Schweiz | Wolfsbarsch – Türkei



RESTAURANT
acasa