



BANKETTE & APÉRO



MODERNES SOUL FOOD FÜR DEINEN ANLASS



GOOD TO KNOW

Unsere Menüs werden als einheitliches Menü für die gesamte Gruppe angeboten.
Eine vegetarische Hauptgang-Alternative ist möglich.
Saisonale Specials können je nach Verfügbarkeit in das Menü eingebaut werden.

3-GANG-MENU

3-GANG-MENU

CHF 70.00 pro Person

Seite 2 Menüvorschläge
Seite 3 Standard's
Seite 4 Saisonale Bankett-Specials
Seite 5-7 Apérokarte



MENUVORSCHLÄGE | 3-GANG-MENU

MENÜWAHL PRO GRUPPE

CLASSIC

VORSPEISE Blattsalat mit Kräutervinaigrette, Kernen und Crispy Limetten-Baguette

HAUPTGANG Rindsschulterbraten mit Kräuterkartoffeln, Gemüse und Jus

VEGETARISCH Moussaka mit Basilikum-Tomatensugo

DESSERT Beschle Schokoladenkuchen mit Glacé nach Wahl

MEDITERRAN

VORSPEISE Tomatensalat mit Kräutern, roten Zwiebeln und crispy Limetten-Baguette

HAUPTGANG Pouletbrust mit Polenta, Gemüse und Thymianjus

VEGETARISCH Ratatouille mit cremiger Polenta und Kräuteröl

DESSERT Chausson aux pommes mit Glacé nach Wahl

COMFORT

VORSPEISE Saisonale Gemüsesuppe mit Kräuteröl

HAUPTGANG Rindsragout mit Kartoffelstock, Gemüse und Jus

VEGETARISCH Gemüsegratin mit Kartoffeln und Kräuterrahmsauce

DESSERT Kirschtörtli mit Glacé nach Wahl

EATERY STYLE

VORSPEISE Salat mit Baharat-Hüttenkäse, Datterini-Tomaten, Avocado, eingelegten Karotten, Kräutern und Salty Nut Granola

HAUPTGANG Crispy Chicken mit schwarzem Reis, Babyspinat, gerösteten Randen, gebratenem Mais, Datterini-Knoblauch-Rosmarin-Spread und Chili-Mayo

VEGETARISCHE Tangy Halloumi mit Randen-Hummus, crispy Halloumi, Harissa-Joghurt, Gurkenpickles, Kräutern und Sumach

DESSERT Cheesecake mit Glacé nach Wahl

Saisonale Specials können je nach Verfügbarkeit in das Menü eingebaut werden.



STANDARD's

AUSWAHL NACH ABSPRACHE · SAISONALE VERFÜGBARKEIT VORBEHALTEN

STARTERS

- Blattsalat mit Kräutervinaigrette, Kernen und crispy Limetten-Baguette
- Tomatensalat mit Kräutern, roten Zwiebeln und crispy Limetten-Baguette
- Not Fabio Salad mit Baharat-Hüttenkäse, Datterini-Tomaten, Avocado, eingelegten Karotten, Kräutern und Salty Nut Granola
- Saisonale Gemüsesuppe mit Kräuteröl
- Gerösteter Blumenkohl mit Pea-Mush, Tartufo-Mayo und salty Nuts
- Hummus mit Randen-Falafel, Sumach und Kräutern

MAINS FLEISCH

- Rindsschulterbraten mit Kräuterkartoffeln, Gemüse und Jus
- Rindsragout mit Kartoffelstock, Gemüse und Jus
- Pouletbrust mit Polenta, Gemüse und Thymianjus
- Crispy Chicken mit schwarzem Reis, Babyspinat, Gemüse, Chili-Mayo und Kräutern
- Patron Pork mit Reismudeln, aromatischer Brühe, Mais, eingelegten Karotten, Frühlingszwiebeln, Peperoncini, Minze und S'chug

MAINS FISCH

- Lachsfilet mit Kartoffelgratin, Gemüse und Kräuteröl
- La Croisette Bowl mit Thunfisch, Kapern, Gurke, Rucola, Mais, eingelegten Karotten, Zitrone, Furikake und Granatapfel

MAINS VEGETARISCH

- Moussaka mit Basilikum-Tomatensugo
- Ratatouille mit cremiger Polenta und Kräuteröl
- Gemüsegratin mit Kartoffeln und Kräuterrahmsauce
- Falafel mit Hummus, Golden Dukkah, Salat und Kräuterdip
- Tangy Halloumi mit Randen-Hummus, Crispy Halloumi, Harissa-Joghurt, Gurkenpickles, Kräutern und Sumach
- Tahini Bowl mit schwarzem Reis, Blattsalat, Baharat-Kichererbsen, Falafel, Hummus, Golden Dukkah, Datterini-Tomaten und Frühlingszwiebeln

SWEET STUFF

Carac
Beschle Ring
Beschle Schokoladenkuchen
Chausson aux pommes
Kirschtörtli
Cheesecake Eatery77
Schokoladenmousse

ICE, ICE BABY

Vanille Bourbon
Schokolade
Erdbeere
Himbeere, vegan
Pistazie
Zitrone, vegan

KID's STYLE

Mini Crispy Chicken Bowl mit schwarzem Reis, Mais, Gurke und mildem Dip	16.70
Kinder-Nudelsuppe mit Reismudeln, aromatischer Brühe, Gemüse und Crispy Chicken	16.70
Mini Falafel Bowl mit Hummus, Golden Dukkah, Gurke, Blattsalat und Crispy Limetten-Baguette	15.70
Crispy Chicken Fingers mit Zweifel Kettle Chips und mildem Dip	15.70
Mini Limetten-Baguette mit Crispy Chicken, Gurke und mildem Dip	14.70



SAISONALE BANKETT-SPECIALS

FRÜHLING	SOMMER	HERBST	WINTER
• Spargelsalat mit Radieschen und Kräutervinaigrette • Erbsen-Minz-Suppe mit Crème fraîche und Kräuteröl	• Gazpacho mit Basilikumöl • Wassermelonen-Feta-Salat mit Minze • Tomatensalat mit Basilikum, roten Zwiebeln und Crispy Limetten-Baguette	• Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen	• Pastinakencremesuppe mit Croûtons • Winterlicher Blattsalat mit Randen, Apfel, Kräutern und Kernen
• Lachsfilet mit neuen Kartoffeln, Spargel und Hollandaise	• Pouletbrust mit Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse und Zitronen-Kräuterjus	• Geschmorte Lammbäckli mit Kartoffelgratin, Herbstgemüse und Rotweinjus • Pilzrisotto mit geschmorten Pilzen, Parmesan und Kräuteröl	• Schweinsbraten am Stück mit Senfrahmsauce, Spätzli und Wintergemüse
• Rhabarber-Crumble mit Vanilleglace	• Streuselkuchen mit Beeren	• Zwetschgen-Crumble mit Vanilleglace	• Bratapfel-Crumble mit Vanilleglace



ALLE APÉRO-KOMPONENTEN WERDEN AUS DER BESTEHENDEN EATERY-77-AUSWAHL ZUSAMMENGESTELLT.

Unsere Apérokarte besteht aus kleinen einzelnen Komponenten, Soft Crisps, Baguette Bites, Cups, Mini Bowls und warmen Eatery-77-Häppchen.

KNUSPRIGES, BROT & SNACKS		SOFT CRISPS APÉRO STYLE	
Soft Crisps mit Hummus und Golden Dukkah	4.50	Fleisch Patron Pork Soft Crisp mit Pork Stew, Chili-Mayo, eingelegten Karotten, Gurke, Koriander, Minze, Peperoncini und Limette	6.50
Soft Crisps mit Eatery 77 Dip	4.00	Crispy Chicken Soft Crisp mit Chili-Mayo, eingelegten Karotten, Gurke, Koriander, Minze, Peperoncini und Limette	6.50
Soft Crisps mit Randen-Hummus	4.50	Parma e Stracciatella Soft Crisp mit Datterini-Spread, Stracciatella, Parmaschinken, Pesto-Öl und Taralli	6.50
Crispy Limetten-Baguette mit Kräuteröl und Salz	3.50	Fisch La Croisette Soft Crisp mit Thunfisch, Kapern, Gurke, Rucola, Mais, eingelegten Karotten, Chili-Mayo, Zitrone, Furikake und Granatapfel	6.50
Taralli mit Datterini-Knoblauch-Rosmarin-Spread	4.50	Vegetarisch / Vegan Levante Soft Crisp mit Hummus, Baharat-Kichererbsen, Broccoli, S'chug, Babyspinat, eingelegten Karotten, Zitrone, Golden Dukkah und eingelegter Peperoni	5.50
Zweifel Kettle Chips mit Eatery 77 Dip	4.00	Tartufo Blumi Slaw Soft Crisp mit Pea-Mush, geröstetem Blumenkohl, Tartufo-Mayo, Fenchel-Apfel-Slaw, Babyspinat, Zitrone, Salty Nut Granola und Granatapfel	5.50
DIPS, CRÈMES & KLEINE SCHALEN		CRISPY BAGUETTE STYLE	
Hummus mit Kräuteröl und Golden Dukkah	4.50	Crispy Limetten-Baguette mit Datterini-Knoblauch-Rosmarin-Spread und Grana Padano	4.50
Randen-Hummus mit Gurke und Soft Crisps	4.50	Crispy Limetten-Baguette mit Hummus, Golden Dukkah und Kräutern	4.50
Avocadofächer mit Granatapfel, Kräutern und Zitronenöl	5.50	Crispy Limetten-Baguette mit Thunfisch-Kapern-Zitronen-Crème	5.50
Baharat-Hüttenkäse mit Minze, Gurke und Dukkah	4.50	Crispy Limetten-Baguette mit Baharat-Hüttenkäse, Gurke und Minze	4.50
Datterini-Knoblauch-Rosmarin-Spread mit Taralli	4.50	Crispy Limetten-Baguette mit Stracciatella, Datterini-Spread und Pesto-Öl	5.50
Thunfisch-Kapern-Zitronen-Crème mit Crispy Limetten-Baguette	5.50	Crispy Limetten-Baguette mit Avocado, Granatapfel und Zitronenöl	5.50
Pea-Mush mit geröstetem Blumenkohl, Tartufo-Mayo und Salty Nut Granola	5.00	EATERY 77 CUPS	
KLEIN & ERFRISCHEND		Fleisch / Fisch Crispy Chicken Cup mit schwarzem Reis, Mais, Babyspinat und Chili-Mayo	6.50
Parma & Stracciatella mit Datterini-Knoblauch-Rosmarin-Spread und Taralli	6.00	Patron Pork Cup mit Reismudeln, eingelegten Karotten, Gurke, Minze, Koriander und S'chug	6.50
Tuna & Lemon mit Thunfisch, Kapern, Zitrone und Crispy Limetten-Baguette	6.00	Tuna & Lemon Cup mit Gurke, Mais, eingelegter Zitrone und Kräutern	6.50
Avocadofächer mit Granatapfel, Kräutern und Zitronenöl	5.50	Vegetarisch / Vegan Not Fabio Cup mit Baharat-Hüttenkäse, Datterini-Tomaten, Avocado, eingelegten Karotten und Salty Nut Granola	6.00
Hummus mit Baharat-Kichererbsen, Golden Dukkah und Kräutern	5.00	Tahini Falafel Cup mit schwarzem Reis, Hummus, Baharat-Kichererbsen, Golden Dukkah und Kräutern	6.00
Minthy Baharat-Hüttenkäse mit Gurke, Minze und Crispy Limetten-Baguette	4.50	Tartufo Blumi Cup mit Pea-Mush, geröstetem Blumenkohl, Tartufo-Mayo und Salty Nut Granola	5.50
Grana Padano mit Kräuteröl, Pfeffer und Crispy Limetten-Baguette	5.00		
Fenchel-Granny-Smith-Slaw mit Tartufo-Mayo und Kräutern	4.50		
Gerösteter Blumenkohl mit Pea-Mush, Tartufo-Mayo und Salty Nut Granola	5.00		

APÉROKARTE

CUPS, BOWLS & WARME BITES



MINI BOWLS		SOUL SOUP CUPS	
Hummus Bowl mit Baharat-Kichererbsen, Golden Dukkah und Kräutern	5.00	Fleisch 77 Soul Soup Cup mit aromatischer Brühe, Reisnudeln, Patron Pork Stew, Mais, eingelegten Karotten, Frühlingszwiebeln, Peperoncini, Minze und S'chug	6.50
Randen-Hummus Bowl mit Gurke, Sumach und Soft Crisps	4.50	77 to Laksa Soup Cup mit aromatischer Brühe, Reisnudeln, Crispy Chicken, Ei, gerösteten Randen, eingelegten Karotten, Frühlingszwiebeln, Peperoncini, Koriander und Limette	6.50
Avocado Bowl mit Granatapfel, Kräutern und Zitronenöl	5.50	Vegan / Vegetarisch 77 Senn Soup Cup mit aromatischer Brühe, Reisnudeln, Broccoli, Datterini-Spread, eingelegter Zitrone, Blattspinat, Peperoncini, Frühlingszwiebeln und Minze	5.50
Baharat-Hüttenkäse Bowl mit Gurke, Minze und Crispy Limetten-Baguette	4.50	77 to Laksa Halloumi Soup Cup mit aromatischer Brühe, Reisnudeln, Crispy Halloumi, Ei, geröstetem Blumenkohl, eingelegten Karotten, Frühlingszwiebeln, Peperoncini, Koriander und Limette	6.00
Gerösteter Blumenkohl mit Pea-Mush, Tartufo-Mayo und Salty Nut Granola	5.00		
Thunfisch-Kapern-Zitronen-Bowl mit Gurke, Kräutern und Crispy Limetten-Baguette	5.50		
SALAD CUPS		WARME EATERY-BITES	
Fleisch Cesar oh Cesar Cup mit Lattich, Crispy Chicken, knusprigem Speck, Ei, Petersilie, Grana Padano, Chipotle-Caesar-Dressing und Crispy Limetten-Baguette	6.50	Crispy Chicken Fingers mit Tartufo-Mayo	6.00
Fisch Jean de la Mouette Cup mit Blattsalat, Thunfisch, Kapern, Gurke, Datterini-Tomaten, Mais, eingelegter Zitrone, Ei, Frühlingszwiebeln, Minze, Himbeer-Dressing und Crispy Limetten-Baguette	6.50	Falafel mit Hummus und Golden Dukkah	4.50
Vegetarisch Not Fabio Cup mit Blattsalat, Baharat-Hüttenkäse, Datterini-Tomaten, eingelegten Karotten, Avocado, Frühlingszwiebeln, Minze, Salty Nut Granola und Italian-Weinessig-Dressing	6.00	Randen-Falafel mit Chili-Mayo	4.50
		Crispy Halloumi mit Harissa-Joghurt, Gurke und Kräutern	5.50
		Gerösteter Blumenkohl mit Tartufo-Mayo und Salty Nut Granola	5.00
		Baharat-Kichererbsen mit Hummus und Golden Dukkah	4.50
		Crispy Limetten-Baguette überbacken mit Datterini-Spread und Grana Padano	5.00
MINI BOWLS PROTEIN		SWEET STUFF & MINI-DESSERTS	
Fleisch Flinker Buddha Cup mit schwarzem Reis, Babyspinat, gerösteten Randen, Mais, Datterini-Spread, Crispy Chicken, Chili-Mayo, Minze und Zitronen-Kräuter-Dressing	6.50	Mini-Carac	5.70
Vegan Tahini Cup mit schwarzem Reis, Blattsalat, Baharat-Kichererbsen, Falafel, Hummus, Golden Dukkah, Datterini-Tomaten, Frühlingszwiebeln und Hummus-Dressing	6.00	Mini-Beschle Ring	5.70
		Beschle Schokoladenkuchen, portioniert	6.70
		Mini-Chausson aux pommes	5.70
		Kirschtörtli, portioniert	6.70
		Glacé nach Wahl	5.70



APÉRO-PAUSCHALEN

BEFORE DINNER

CHF 12.00 pro Person

Kleiner Empfang vor dem Menü.

- Patron Pork Soft Crisp Apéro Style
- Datterini-Knoblauch-Rosmarin-Spread & Crostini
- Zweifel Kettle Chips mit Eatery77 Dip

APÉRO EATERY77 STYLE

CHF 33.50 pro Person

Moderner Apéro mit 7 Komponenten.

- Soft Crisps mit Hummus und Golden Dukkah
- Crispy Baguette Bite*
- Eatery77 Cup*
- Soft Crisp Apéro Style*
- Warmer Eatery-Bite*
- Salad Cup oder Mini Bowl*
- Sweet Stuff*

APÉRO RICHE

CHF 62.00 pro Person

Grösserer Apéro mit 12 bis 14 Komponenten. Sättigend, modern und stark am Eatery-77-Konzept orientiert.

- Soft Crisp Crostini mit Hummus und Golden Dukkah
- Soft Crisp Crostini mit Eatery77 Dip
- Datterini-Knoblauch-Rosmarin-Spread & Crostini
- Zweifel Kettle Chips mit Eatery77 Dip
- Crispy Baguette Bite*
- Eatery77 Cup*
- Soft Crisp Apéro Style*
- Klein & Erfrischend*
- Crispy Chicken Fingers mit Tartufo-Mayo
- Randen-Falafel mit Dip
- Salad Cup*
- Soul Soup Cup*
- Sweet Stuff*

*Alle mit * markierten Items dürfen aus der Apérokarte individuell ausgewählt werden.

