



Garden Park

*Ihren Aperitif verwandeln wir
in ein kulinarisches Highlight!*

Aperitif-Kreationen

Entdecken Sie eine Welt der Gaumenfreuden mit unseren exquisiten Aperitif-Häppchen. Jedes Bisschen ist eine kulinarische Reise, bei der sich Aromen und Texturen harmonisch vereinen.

Von zarten Canapés bis hin zu knusprigen Miniaturkreationen – unsere hausgemachten Häppchen sind nicht nur ein Fest für den Gaumen, sondern auch für die Sinne. Tauchen Sie ein in eine Geschmacksexplosion, die Ihre Vorfreude auf das Hauptgericht nur noch steigern wird.

Aber das ist noch nicht alles! Für diejenigen, die den Aperitif à la Flying genießen möchten, bieten wir auch die Möglichkeit, ausschliesslich erlesene Drinks und köstliche Aperitif-Häppchen zu genießen.

Verpassen Sie nicht die Gelegenheit, unsere einzigartige Kombination aus erfrischenden Cocktails und delikaten Leckereien zu erleben. Lassen Sie sich von unserer Auswahl verführen und genießen Sie einen Vorgeschmack auf die kulinarische Magie, die Sie erwartet.

Unsere Kombination kennt keine Grenzen – erleben Sie eine Vielfalt köstlicher Häppchen und pure Gaumenfreude.

*We will transform
your aperitif into a culinary highlight!*

Appetizer creations

Discover a world of culinary delights with our exquisite appetizer bites. Each bite is a culinary journey where flavours and textures harmonize.

From delicate canapés to crispy miniature creations, our homemade appetizers are not only a feast for the palate but also for the senses. Immerse yourself in an explosion of flavour that will only heighten your anticipation for the main course.

But that's not all! For those who want to enjoy the aperitif à la flying, we also offer the possibility to enjoy exclusively exquisite drinks and delicious appetizers.

Don't miss the opportunity to experience our unique combination of refreshing cocktails and delicate treats. Be seduced by our selection and enjoy a taste of the culinary magic that awaits you.

Our combination knows no bounds - experience a variety of delicious bites and pure palate pleasure.



Garden Park

Aperitif-Angebote

Der Kleine 15.00

- Tatar-Canapés mit Kapernäpfel
- Bruschetta mit frischen Tomaten & Basilikum
- Mango-Avocadosalat mit gebeiztem Lachs

Die gute Mitte 24.00

- Bruschetta mit Avocadotatar & geschmorter Datterini Tomate
- Ceviche vom Gotthard-Zander mit Gurke & Koriander
- Tom Kha Gai Suppe mit knusprigem Pani Puri
- Pouletsatay-Spiessli mit Erdnusssauce & Sesam
- Caramel Cheesecake Shooters

Der Grosse 29.00

- Gemüse-Safran-Cous Cous mit Joghurt-Gurkendip
- Erbsen-Estragonuppe mit Chorizo & Pecorino
- Wiener Kalbsrahmgulasch mit Schnittlauch-Kartoffelcrème
- Gebeizter Swiss Lachs mit Süsskartoffel-Ingwercreme, Kresse & gebeiztem Eigelb
- Sämiges Weisswein-Risotto mit Parmesan
- Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Waldbeeren

Appetizer packages

The little one 15.00

- Tartar canapés with caper apples
- Bruschetta with fresh tomatoes & basil
- Mango avocado salad with pickled salmon

The good middle 24.00

- Bruschetta with avocado tartare & braised Datterini tomato
- Ceviche of Gotthard pike perch with cucumber & coriander
- Tom Kha Gai soup with crispy Pani Puri
- Chicken satay skewers with peanut sauce & sesame seeds
- Caramel Cheesecake Shooters

The big one 29.00

- Vegetable saffron Cous Cous with yogurt cucumber dip
- Pea and tarragon soup with Chorizo & Pecorino
- Viennese veal cream goulash with chive potato cream
- Pickled Swiss salmon with sweet potato-ginger cream, cress & pickled egg yolk
- Creamy white Risotto with Parmesan
- Lukewarm chocolate cake with wild berries



Garden Park

Canapés & Bruschettas

Tatar-Canapé mit Kapernäpfel	5.50
Rohschinken-Canapé mit Melone	5.00
Salami- oder Schinken-Canapé mit Cornichons	4.50
Rauchlachs-Canapé mit Meerrettich	5.50
Thonmousse-Canapé mit kleinen Kapern	5.50
Brie-Canapé mit Trauben & Baumnuss	4.50
Hüttenkäse-Oliven-Canapé	4.50
Grillgemüse-Canapé	4.50
Canapé mit gehacktem Ei & Schnittlauch	5.00
Bruschetta mit frischen Tomaten & Basilikum	5.00
Bruschetta mit schwarzer Oliventapenade	5.50
Bruschetta mit Avocadotatar & geschmorter Datterini Tomate	5.50

Canapés & Bruschettas

Tartar canapé with caper apples	5.50
Raw ham canapé with melon	5.00
Salami or ham canapé with cornichons	4.50
Smoked salmon canapé with horseradish	5.50
Tuna mousse canapé with small capers	5.50
Brie canapé with grapes & walnuts	4.50
Cottage cheese olive canapé	4.50
Grilled vegetables canapé	4.50
Canapé with chopped egg & chives	5.00
Bruschetta with fresh tomatoes & basil	5.00
Bruschetta with black olive tapenade	5.50
Bruschetta with avocado tartare & braised Datterini tomato	5.50



Garden Park

Zum Picken

Bündner Platte Bündnerfleisch (50 gr), Rohschinken (50 gr), Salsiz (70 gr), Zuger Bergkäse (70 gr), Essiggemüse, Hausbrot	35.00
Serrano-Schinken (pro 100 gr)	15.00
Parmesanwürfel gebrochen (pro 100 gr)	14.00
Antipasti - Gemüse (pro 100 gr)	13.00
Gemischte marinierte Oliven (pro 100 gr)	12.00

Kalte Häppchen

Roastbeef mit Bohnensalat & getrockneten Tomaten	5.50
Lauch-Royal in der Eierschale mit pikantem Kalbstatar	6.50
Mango-Avocadosalat mit gebeiztem Saibling	6.00
Ceviche vom Gotthard-Zander mit Gurke und Koriander	6.50
Gemüse-Safran Cous Cous mit Joghurt-Gurkendip	4.50

To pick

Grison style plate Air dried beef Grison style (50 gr), raw ham (50 gr), Salsiz (70 gr), Zug mountain cheese (70 gr), pickled vegetables, house bread	35.00
Serrano ham (per 100 gr)	15.00
Parmesan cubes broken (per 100gr)	14.00
Antipasti vegetables (per 100 gr)	13.00
Mixed marinated olives (per 100 gr)	12.00

Cold appetizers

Roast beef with bean salad & sundried tomatoes	5.50
Leek royal in eggshell with spicy veal tartar	6.50
Mango avocado salad with pickled char	6.00
Ceviche of Gotthard pike perch with cucumber and coriander	4.50
Vegetable saffron Cous Cous with yogurt cucumber dip	4.50



Garden Park

Kleine Suppen

Tom Kha Gai Suppe mit knusprigem Pani Puri	5.50
Sellerieschaumsuppe mit geräuchertem Entenbrust-Crostini	5.50
Erbsen-Estragonsuppe mit Chorizo & Pecorino	5.00
Schaumsuppe vom Zuckermais	5.00
Karotten-Ingwersuppe	5.50

Warme Häppchen

Pouletsatay-Spiessli mit Erdnussauce & Sesam	5.50
Rindsspiessli mit BBQ Sauce & Frühlingszwiebeln	6.00
Knuspriges Schinkengipfeli	4.50
Hausgemachter Käsequiche-Würfel	3.50
Hausgemachte Speck-Zwiebel Quiche	4.00
Falafel mit Joghurt-Fetadip	4.50
Vegetarische Frühlingsrolle mit Chilidip	4.00
Gebackene Jalapeños mit Frischkäsefüllung	4.00

Small soups

Tom Kha Gai soup with crispy Pani Puri	5.50
Celery cream soup with smoked duck breast crostini	5.50
Pea tarragon soup with Chorizo & Pecorino	5.00
Foam soup from sweet corn	5.00
Carrot ginger soup	5.50

Warm appetizers

Chicken satay skewers with peanut sauce & sesame	5.50
Beef skewers with BBQ sauce & spring onions	6.00
Crispy ham croissant	4.50
Homemade cheese quiche cubes	3.50
Homemade bacon and onion quiche	4.00
Falafel with yogurt feta dip	4.50
Vegetarian spring roll with chili dip	4.00
Baked Jalapeños with cream cheese filling	4.00

Garden Park

Warme kleine Hauptgänge

Rindsfilet mit hausgemachten Knöpfli & Pfeffersauce	9.00
Wiener Kalbsrahmgulasch mit Schnittlauch-Kartoffelpüree	8.50
Kalbshacktätschli mit Kartoffel-Gurkensalat	6.50
Gebeizter Swiss Lachs mit Süsskartoffel-Ingwercreme, Kresse & gebeiztem Eigelb	8.50
Gebrautes Lachsforellenfilet auf Gemüse cassoulet & Estragondip	7.50
Sämiges Weisswein-Risotto mit Parmesan	6.00
Lauwarmer Ajowan mit Karotte, Passionsfrucht & Basilikum	6.50



Warm small main courses

Beef fillet with homemade small dumplings & pepper sauce	9.00
Viennese veal cream goulash with mashed potato with chive	8.50
Veal mince with potato and cucumber salad	6.50
Pickled Swiss salmon with sweet potato ginger cream, cress & pickled egg yolk	8.50
Fried salmon trout fillet on vegetable cassoulet & tarragon dip	7.50
Creamy white wine Risotto with Parmesan cheese	6.00
Lukewarm Ajowan with carrot, passion fruit & basil	6.50

Garden Park

Desserts

Exotischer Fruchtsalat mit Kokosnusscrème & Minze	5.00
Mini-Crèmeschnitte	4.50
Vanille Panna Cotta mit Himbeersauce	5.00
Tonkabohnen Crème Brulée	5.50
Helles und dunkles Schokoladenmousse	5.00
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Waldbeeren	6.00
Caramel Cheesecake Shooters	5.00



Desserts

Exotic fruit salad with coconut cream & mint	5.00
Mini cream slice	4.50
Vanilla panna cotta with raspberry sauce	5.00
Tonka beans crème brûlée	5.50
Light and dark chocolate mousse	5.00
Lukewarm chocolate cake with wild berries	6.00
Caramel Cheesecake Shooters	5.00

Garden Park

Saisonales von April bis Juni

Marinierter Spargel-Gemüsesalat mit schottischem Rauchlachs	6.00
Spargelcrèmesuppe mit Rauchforellen-Crostini	5.50
Bärlauchcrèmesuppe (nur März & April)	5.50
Spargel-Morchelrisotto mit Parmesan	7.50
Marinierte Erdbeeren mit Minze	5.50
Panna Cotta mit Rhabarberkompott	5.00

Seasonal from April to June

Marinated asparagus and vegetable salad with Scottish smoked salmon	6.00
Asparagus cream soup with smoked trout crostini	5.50
Wild garlic cream soup (March & April only)	5.50
Asparagus and morel Risotto with Parmesan cheese	7.50
Marinated strawberries with mint	5.50
Panna cotta with rhubarb compote	5.00



Garden Park

Saisonales von Juli bis September

Vitello Tonnato mit Ahi-Thunfisch & Kapernäpfel	6.00
Melonen-Minzkaltschale mit Rohschinken-Crostini	6.50
Gurken-Joghurtkaltschale mit Kräutermousse	6.00
Himbeer-Gazpacho mit Ziegenfrischkäse-Crostini	6.50
Marinierte Cherrytomaten mit Mozzarella, Basilikumpesto & Pinienkerne	4.50
Hausgebeizter Swiss Lachs mit Gin Sauercreme, eingelegte Brombeere & Kresse	5.50



Seasonal from July to September

Vitello Tonnato with Ahi Tuna & caper apples	6.00
Melon mint cold bowl with raw ham crostini	6.50
Cucumber yogurt cold dish with herb mousse	6.00
Raspberry gazpacho with goat cream cheese crostini	6.50
Marinated cherry tomatoes with mozzarella, basil pesto & Pine nuts	4.50
Home Pickled Swiss Salmon with gin sour cream, pickled blackberry & cress	5.50

Garden Park

Saisonales von Oktober bis März

Wildschweinschinken-Canapé mit Preiselbeeren	5.50
Apfel-Selleriesalat mit geräucherter Entenbrust	5.50
Rotkrautkonfit mit rosa gebratenem Hirschrückenfilet	9.00
Kalbsfleischpastete mit Weintrauben	5.50
Steinpilzcrèmesuppe mit Knoblauch-Croûtons	5.50
Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen & seinem Öl	5.00
Maroni-Kürbis Cous Cous mit Sauerrahm	4.50
Waldpilzrisotto mit Parmesan	7.00
Maronimousse mit Apfelchutney	5.00
Süssmostcrème mit Apfelkompott	4.50
Vermicelles mit Meringues und Rahm	5.00
Hausgemachte Churros mit Zimt & Zucker	4.50

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und beinhalten den gültigen Mehrwertsteuersatz sowie den Service.

Seasonal from October to March

Wild boar ham canapé with cranberries	5.50
Apple celery salad with smoked duck breast	5.50
Red cabbage confit with pink roasted fillet of saddle of venison	9.00
Veal pate with grapes	5.50
Porcini mushroom cream soup with garlic croutons	5.50
Pumpkin soup with roasted pumpkin seeds & oil	5.00
Chestnut pumpkin Cous Cous with sour cream	4.50
Wild mushroom Risotto with Parmesan cheese	7.00
Chestnut mousse with apple chutney	5.00
Sweet cider cream with apple compote	4.50
Vermicelles with meringues and cream	5.00
Homemade Churros with cinnamon & sugar	4.50

All prices are in Swiss francs and include the applicable VAT rate and service.