



**MENÜZAUBER  
ZUR WINTERZEIT**

**FESTIVE MENUS  
FOR THE WINTER SEASON**



## **FESTZEIT IM CIRCLE - unvergesslich, genussvoll, gemeinsam.**

Ob stimmungsvolle Weihnachtsfeier, stilvoller Jahresabschluss, festlicher Neujahrsauftritt oder inspirierender Kick-off - im Circle wird jede Veranstaltung zu einem besonderen Erlebnis. Starten Sie den Abend mit einem eleganten Apéro, während an unseren Live-Stationen frische Köstlichkeiten direkt vor Ihren Augen zubereitet werden. Wählen Sie zwischen einem festlichen Menü, einem abwechslungsreichen Buffet oder einem kulinarischen Abend voller Entdeckungen – individuell abgestimmt auf Ihre Wünsche. Mit viel Liebe zum Detail, erstklassigem Service und einer Atmosphäre, die verbindet, schaffen wir den perfekten Rahmen für genussvolle Momente und bleibende Erinnerungen – damit Sie das Fest mit Ihren Gästen in vollen Zügen genießen können.

## **FESTIVE SEASON AT THE CIRCLE - memorable moments, exceptional taste, shared experiences.**

Whether you are planning a magical Christmas celebration, a stylish New Year's event, a joyful start to the year or a motivating kick-off event - at the Circle, every occasion becomes an unforgettable experience.

Begin the evening with a welcoming aperitif while our live stations prepare fresh culinary delights right before your eyes. Choose from a festive set menu, a diverse buffet, or an evening filled with gastronomic surprises - all thoughtfully tailored to your wishes.

With attention to every detail, warm hospitality and a vibrant atmosphere, our team ensures that you and your guests can fully enjoy the moment - creating lasting memories for the season and beyond.



## JINGLE & MINGLE EXPERIENCE

CHF 155.- pro person / per person

### **apéro time**

gemäss informationen auf folgender seite

### **3-gang menü**

#### **standard getränkepaket für 2 stunden**

weisswein, rotwein, bier, softgetränke,  
kaffee, kaffeespezialitäten, tee, wasser

### **feierliche tischdekoration**

**raummiete mit gewünschter bestuhlung  
und servicepersonal**

### **apéro time**

as per information on the following page

### **3-course menu**

#### **standard beverage package for 2 hours**

white wine, red wine, beer, soft drinks  
coffee, coffee specialties, tea, water

### **festive decoration**

**room rental with preferred setup  
and service staff**

## BRIGHT & MERRY EXPERIENCE

CHF 185.- pro person / per person

### **apéro time**

gemäss informationen auf folgender seite

### **4-gang menü**

#### **premium getränkepaket für 3 stunden**

prosecco, weisswein, rotwein, bier,  
softgetränke, kaffee, kaffeespezialitäten,  
tee, wasser

### **feierliche tischdekoration**

**raummiete mit gewünschter bestuhlung  
und servicepersonal**

### **apéro time**

as per information on the following page

### **4-course menu**

#### **premium beverage package for 3 hours**

prosecco, white wine, red wine, beer, soft  
drinks, coffee, coffee specialties, tea, water

### **festive decoration**

**room rental with preferred setup  
and service staff**



## APÉRO TIME

CHF 30.- pro person / per person

**hausgemachter glühwein**  
weisser und roter glühwein,  
alkoholfreier punsch

**homemade mulled wine**  
white and red mulled wine,  
alcohol-free punch

**geräucherte entenbrust**  
bratapfel-chutney

**smoked duck breast**  
baked apple chutney

**karamellisierte ziegenkäse**  
baumnüsse, preiselbeeren

**caramelized goat cheese**  
walnuts, lingonberries

**schottischer rauchlachs-canapé**  
randen, meerrettich

**scottish smoked salmon canapé**  
beetroot, horseradish

## SWISS APÉRO TIME

CHF 35.- pro person / per person

**hausgemachter glühwein**  
weisser und roter glühwein,  
alkoholfreier punsch

**homemade mulled wine**  
white and red mulled wine,  
alcohol-free punch

**gerstensuppe**  
bündnerfleisch

**barley soup**  
bündnerfleisch

**raclette**  
baby kartoffeln, silberzwiebeln

**raclette**  
baby potatoes, pearl onions

**äplermagronen**  
apfelmus

**alpine macaroni**  
apple puree

**rehpfeffer**  
rotkohl, kartoffelpüree

**venison stew**  
red cabbage, mashed potatoes



## FESTIVE MENU

CHF 70.- pro person / per person

### 3-GANG MENÜ

#### **kürbisstrudel**

zimt, quitten-chutney, wintersalat

#### **geschmorte entenkeule**

apfelrotkohl, klösse, wacholder-jus

#### **winterfrüchtekompott**

glühwein-marinade,  
mandel-frangipane

### 3-COURSE MENU

#### **pumpkin strudel**

cinnamon, quince chutney, winter salad

#### **braised duck leg**

apple red cabbage, dumplings, juniper jus

#### **winter fruit compote**

mulled wine marinade, almond frangipane

## FESTIVE MENU

CHF 80.- pro person / per person

### 4-GANG MENÜ

#### **wildterriner**

baumnüsse, orange, nüsslisalat,  
cumberland-sauce

#### **kürbissuppe**

kerne und öl

#### **rehpfeffer**

hausgemachte maroni-spätzle,  
preiselbeeren

#### **spekulatius-käsekuchen**

salzkaramell-glaze, eingelegte  
birnen

### 4-COURSE MENU

#### **game terrine**

walnuts, orange, lamb's lettuce,  
cumberland sauce

#### **pumpkin soup**

seeds und oil

#### **venison stew**

homemade chestnut spätzle,  
lingonberries

#### **speculoos cheesecake**

salted caramel ice cream, pickled pears



## FESTIVE BUFFET

CHF 80.- pro person / per person



### nüsslissalat

croutons, speck, gehacktes ei,  
orangen-dressing

### geräucherte entenbrust

weisskraut, cumberland-sauce,  
bratapfel-chutney

### kürbis-apfelsalat

radiccio, haselnüsse,  
haselnuss-dressing

### schottisches lachstatar

rösti, randen, meerrettich, limette,  
dill, brunnenkresse  
(auch als live station möglich)

### schweizer wurst- und käsespezialitäten

bauernbrot, verschiedene senfsorten

### pilz-creme-suppe

speck-croutons

### ganzes geflügel

(wählbar mit: poulet, gans, ente, truthahn)  
rosenkohl, apfel-rotkohl, serviettenknödel,  
bratkartoffeln, geflügeljus

### gedämpfter kabeljau

gerösteter kürbis

### reblochon-lasagne

belperknolle, rucola

### winterlicher fruchtsalat

gewürz-honig-marinade

### fudge brownie

schokoladen cremeux,  
preiselbeeren (vegan & glutenfrei)

### spekulatius choux

felchlin milch-schokolade

### bailey's tiramisu

maroni crumble

### lettuce salad

croutons, bacon, chopped egg,  
orange dressing

### smoked duck breast

sauerkraut, cumberland sauce,  
baked apple chutney

### pumpkin apple salad

radicchio, hazelnuts,  
hazelnut dressing

### scottish salmon tartare

rösti, beetroot, horseradish,  
lime, dill, watercress  
(also available as a live station)

### swiss sausage & cheese specialties,

farmhouse bread, mustard selection

### creamy mushroom soup

bacon croutons

### whole poultry

(choice of: chicken, goose, duck, turkey)  
brussels sprouts, apple red cabbage,  
bread dumplings, fried potatoes, poultry jus

### steamed cod

roasted pumpkin

### reblochon lasagna

belper knolle cheese, arugula

### winter fruit salad

spiced honey marinade

### fudge brownie

chocolate crèmeux and lingonberries  
(vegan & gluten-free)

### speculoos choux

felchlin milk chocolate

### bailey's tiramisu

chestnut crumble



## SHINE BRIGHT LIVE STATIONS

*ab 30 gästen / from 30 guests*

### AUSTERN

CHF 9.- APÉRO  
CHF 13.- VORSPEISE

**verschiedene austern mit  
schalottenvinaigrette und  
pumpernickelbrot**

### OYSTERS

CHF 9.- APÉRO  
CHF 13.- STARTER

**oyster selection with shallot vinaigrette  
and pumpernickel bread**

### TESSINER RISOTTO

CHF 7.- APÉRO  
CHF 11.- HAUPTGANG

**trüffelrisotto  
- im parmesanlaib serviert**

### TICINO RISOTTO

CHF 7.- APÉRO  
CHF 11.- MAIN COURSE

**truffle risotto  
- served in the parmesan loaf**

### GANZER REHRÜCKEN

CHF 9.- APÉRO  
CHF 13.- HAUPTGANG

**mit rotkohl und marronipüree  
serviert**

### VENISON BACKLOIN

CHF 9.- APÉRO  
CHF 13.- MAIN COURSE

**served with red cabbage and chestnut  
puree.**

### GANZES GEFLÜGEL

CHF 12.- HAUPTGANG AB 50 GÄSTEN

**wählbar mit poulet, truthahn  
oder ente  
- serviert mit speckrosenkohl,  
kürbis, serviettenknödel und  
rotweinsauce**

### ROASTED POULTRY

CHF 12.- MAIN COURSE FROM 50 GUESTS

**choice of chicken, turkey  
or duck  
- served with bacon brussels sprouts,  
pumpkin, bread dumplings and  
red wine sauce**



## SWEET LIVE STATIONS

*ab 30 gästen / from 30 guests*

### KALTE LUST

CHF 8.- APÉRO  
CHF 16.- DESSERT

**verschiedene glaces und sorbets  
- mit frucht- und schokoladensauce,  
streuseln, waffeln und rahm.**

### KALTE LUST

CHF 8.- APÉRO  
CHF 16.- DESSERT

**various ice creams and sorbets  
- with fruit and chocolate sauce, crumble,  
wafers and cream.**

### CRÊPES

CHF 6.- APÉRO  
CHF 14.- DESSERT

**serviert mit beerenragout,  
mascarpone-zimt-creme und  
rum-rosinen-glaze**

### CRÊPES

CHF 6.- APÉRO  
CHF 14.- DESSERT

**served with mixed berry compote,  
mascarpone-cinnamon cream and  
rum-raisin ice cream**