



**FESTLICHE MENÜS
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.

Untenstehend finden Sie einige kulinarische Vorschläge, die wir gerne individuell auf Ihr Eventkonzept, Ihre Vorstellungen und Ihren Ablauf anpassen. Selbstverständlich bieten wir auf Wunsch für alle Speisen vegetarische und vegane Alternativen an.

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.

Below you will find some culinary suggestions, which we are happy to tailor individually to your event concept, your preferences, and the schedule. Of course, we also offer vegetarian and vegan alternatives for all dishes upon request.



BAR IRIS APÉRO

CHF 30.- pro person (1 stunde) / per person (1 hour)

hausgemachter glühwein
weisser und roter glühwein,
alkoholfreier punsch

3 fingerfood-häppchen
aus der fingerfood auswahl

**privatisierter bereich in der festlich
dekorierten bar iris**

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

3 fingerfood-items
of fingerfood selection

**private area in our festive decorated
bar iris**

SWISS APÉRO RICHE

CHF 35.- pro person (1.5 stunde) / per person (1.5 hour)

hausgemachter glühwein
weisser und roter glühwein,
alkoholfreier punsch

3 fingerfood-häppchen
aus der fingerfood auswahl

schweizer fingerfood-häppchen

raclette
baby kartoffeln, silberzwiebeln

äplermagronen
apfelmus

**privatisierter bereich in der festlich
dekorierten bar iris**

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

3 fingerfood-items
of fingerfood selection

swiss fingerfood-items

raclette
baby potatoes, pearl onions

alpine macaroni
apple puree

**private area in our festive decorated
bar iris**

die speisen werden als fingerfood serviert.
the food is served as fingerfood.



PRIVATER RAUM / PRIVATE DINING ROOM JINGLE & MINGLE EXPERIENCE

CHF 155.- pro person / per person

hausgemachter glühwein
weisser und roter glühwein, punsch

3 fingerfood-häppchen
aus der fingerfood auswahl

buffet oder serviertes 3-gang menü
aus der buffet oder menüauswahl

standard getränkepaket für 2 stunden*
weisswein, rotwein, bier, softgetränke,
kaffee, kaffeespezialitäten, tee, wasser

**privater raum mit runden tischen
und feierliche dekoration**

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

3 fingerfood-items
of fingerfood selection

buffet or served 3-course menu
of buffet or menu selection

standard beverage package for 2 hours*
white wine, red wine, beer, soft drinks
coffee, coffee specialties, tea, water

**private dining room with round tables
and festive decoration**

BRIGHT & MERRY EXPERIENCE

CHF 185.- pro person / per person

hausgemachter glühwein
weisser und roter glühwein, punsch

3 fingerfood-häppchen
aus der fingerfood auswahl

buffet oder serviertes 4-gang menü
aus der buffet oder menüauswahl

premium getränkepaket für 3 stunden*
prosecco, weisswein, rotwein, bier,
softgetränke, kaffee, kaffeespezialitäten,
tee, wasser

**privater raum mit runden tischen
und feierliche dekoration**

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

3 fingerfood-items
of fingerfood selection

buffet or served 4-course menu
of buffet or menu selection

premium beverage package for 3 hours*
prosecco, white wine, red wine, beer, soft drinks,
coffee, coffee specialties, tea, water

**private dining room with round tables
and festive decoration**

*jede weitere stunde zu CHF 25 (premium CHF 35) pro person pro stunde

*every additional hour at CHF 25 (premium CHF 35) per person per hour



FINGERFOOD AUSWAHL FINGERFOOD SELECTION

gerstensuppe
bündnerfleisch

karamellisierte ziegenkäse
baumnüsse, preiselbeeren

pilz-salat, schnittlauch-frischkäse-creme, brot-
chip (vegi)

tessiner trüffelrisotto

schottischer rauchlachs-canapé
randen, meerrettich

gebratene jakobsmuschel
erbsen-püree, pecorino, kresse (vegi)

geräucherte entenbrust
bratapfel-chutney

rehpfeffer
rotkohl, kartoffelpüree

rehrücken (+CHF 4 pro person)
rotkohl, marronipüree

austern (+CHF 4 pro person)
schalottenvinaigrette, pumpernickelbrot,
1 stk p.p.

barley soup
bündnerfleisch (air-dried grisons beef)

caramelized goat cheese
walnuts, lingonberries

mushroom salad
chive cream cheese, bread chip (veggie)

ticino truffle risotto

scottish smoked salmon canapé
beetroot, horseradish

seared scallop
pea purée, pecorino, cress (veggie)

smoked duck breast
baked apple chutney

venison ragout
red cabbage, mashed potatoes

saddle of venison (+CHF 4 per person)
red cabbage, chestnut purée

oyster (+CHF 4 per person)
shallot vinaigrette, pumpernickel bread,
1 pc p.p.

gerne setzen wir auch ihre fingerfood-wünsche um.
we are happy to create fingerfood according to your wishes.



MENÜAUSWAHL / MENU SELECTION

3-GANG MENÜ / 3-COURSE MENU

kürbisstrudel

zimt, quitten-chutney, wintersalat

geschmorte entenkeule

apfelrotkohl, klösse, wacholder-jus

oder

wirz rolle

gefüllt mit ricotta und spinat auf kräuter-polenta mit ofenranden (vegi)

marinierte winterfrüchte

glühwein-marinade,
mandel-frangipane

pumpkin strudel

cinnamon, quince chutney, winter salad

braised duck leg

apple red cabbage, dumplings, juniper jus

or

savoy cabbage roll

filled with ricotta and spinach on herb polenta with oven-roasted beets (veggie)

marinated winter fruits

mulled wine marinade,
almond frangipane

4-GANG MENÜ / 4-COURSE MENU

wildterrine

baumnüsse, orange, nüsslisalat,
cumberland-sauce

oder

wurzelgemüse-tatar

baumnüssen, friséesalat,
gratiniertem ziegenkäse

kürbissuppe

kerne und öl

rehpfeffer

hausgemachte maroni-spätzle,
preiselbeeren

oder

cremiges kürbis risotto

gerösteten maroni, parmesan

spekulatius-käsekuchen

salzkaramell-glaze, eingelegte birnen

game terrine

walnuts, orange, lamb's lettuce,
cumberland sauce

or

root vegetable tartare

with walnuts, frisée salad,
gratinated goat cheese

pumpkin soup

seeds und oil

venison stew

homemade chestnut spätzle,
lingonberries

or

creamy pumpkin risotto

roasted chestnuts, parmesan

speculoos cheesecake

salted caramel ice cream, pickled pears



BUFFETAUSWAHL

CHF 80.- pro person

VORSPEISEN

nüsslisalat

croutons, speck, gehacktes ei, orangen-dressing

kürbis-apfelsalat

radiccio, haselnüsse, haselnuss-dressing

geräucherte entenbrust

weisskraut, cumberland-sauce, bratapfel-chutney

schottisches lachstatar

rösti, randen, meerrettich, limette, dill, brunnenkresse

pilz-creme-suppe

speck-croutons

schweizer wurst- und käsespezialitäten

bauernbrot, verschiedene senfsorten

HAUPTGÄNGE

gedämpfter kabeljau

gerösteter kürbis

reblochon-lasagne

belperknolle, rucola

DESSERTS

winterlicher fruchtsalat

gewürz-honig-marinade

fudge brownie

schokoladen cremeux, preiselbeeren (vegan & glutenfrei)

bailey's tiramisu

maroni crumble

spekulatius choux

felchlin milch-schokolade

LIVE STATION HAUPTGANG

(eine live station inkludiert)

ganzes geflügel

(poulet, gans, ente oder truthahn)

rosenkohl, apfel-rotkohl, serviettenknödel, bratkartoffeln, geflügeljus

ganzer rehrücken

rotkohl, marronipüree

tessiner trüffel risotto

im parmesanlaib serviert

LIVE STATION DESSERT

(+CHF 15 pro person)

crêpes

beerenragout, marscarpone-zimt creme, rum-rosinen-glaze

glacé-wagen von "kalte lust"

auswahl an verschiedenen glaces und sorbets



BUFFET SELECTION

CHF 80.- per person



STARTERS

lettuce salad

croutons, bacon, chopped egg,
orange dressing

pumpkin apple salad

radicchio, hazelnuts,
hazelnut dressing

smoked duck breast

sauerkraut, cumberland sauce,
baked apple chutney

scottish salmon tartare

rösti, beetroot, horseradish, lime,
dill, watercress

creamy mushroom soup

bacon croutons

swiss sausage & cheese specialties,
farmhouse bread, mustard selection

MAIN DISHES

steamed cod

roasted pumpkin

reblochon lasagna

belper knolle cheese, arugula

DESSERTS

winter fruit salad

spiced honey marinade

fudge brownie

chocolate crèmeux and lingonberries
(vegan & gluten-free)

bailey's tiramisu

chestnut crumble

speculoos choux

felchlin milk chocolate

LIVE STATION MAIN DISHES

(one included)

venison backloin

red cabbage, chestnut puree

ticino truffle risotto

served in a parmesan loaf

whole poultry (chicken, goose, duck or turkey)

brussels sprouts, apple red cabbage,
bread dumplings, fried potatoes, poultry jus

LIVE STATION DESSERT

(+CHF 15 pro person)

ice-cream trolley from "kalte lust"

selection of ice-cream and sorbets

crêpes

mixed berry compote, mascarpone-cinnamon
cream, rum-raisin ice-cream