

RESTAURANT  
**DZ**  
**DAMPFZENTRALE**

APÉRO-ANGEBOT

## APÉRO FÜR GRUPPEN

Kleine Apéros können mit dem Zusatzangebot gerne ergänzt werden.

### APÉRO MINI

**KLEINER HUNGER, BIS 18.30 UHR AB 10 PERSONEN FR. 15.50/PERSON**

¼ Flammkuchen, saisonal, klassisch und modern, vegetarisch und/oder Fleisch  
Hausmarinierte Oliven (30 g)  
Saisonale warme oder kalte Suppe

### APÉRO PETITE DANSE

**KLEINER BIS MITTLERER HUNGER, BIS 18.30 UHR, AB 10 PERSONEN FR. 27.00/PERSON**

¼ Flammkuchen, saisonal, klassisch und modern, vegetarisch und/oder Fleisch  
Hausmarinierte Oliven (30 g)  
Saisonale warme oder kalte Suppe  
20 g Trockenfleisch von Jumi und Baslerbrot  
Hausgeröstete Nüsse (20 g)  
Bruschetta mit marinierten Tomatenwürfeln und Basilikum

### APÉRO FOYER

**MITTLERER BIS GROSSER HUNGER, BIS 19.00 UHR, AB 30 PERSONEN FR. 43.50/PERSON**

1/6 Flammkuchen, saisonal, klassisch und modern, vegetarisch und/oder Fleisch  
Hausmarinierte Oliven (30 g)  
Saisonale warme oder kalte Suppe  
20 g Trockenfleisch von Jumi  
Brot vom Bohnenblust aus dem Breitenrain  
Parmesantränen  
Hausgeröstete Nüsse (20 g)  
Bruschetta mit marinierten Tomatenwürfeln und Basilikum  
Getrocknete Zwetschgen im Speckmantel  
Grillierte Pouletsplisse mit Aioli  
Gemüsecrudité mit 2 verschiedenen Dips  
Hausgemachte Strozzapretti mit Tomaten, Kapern, Sardellen und Petersilie in der Schale

### APÉRO GLÜHWEIN & MARONI

**NUR NOV-FEB AB 20 PERSONEN FR. 18.50/PERSON**

Glühwein 2 dl (pro 1 dl zusätzlich Fr. 3.50) oder  
Punsch alkoholfrei 3 dl (pro 1 dl zusätzlich Fr. 2.50)  
40 g Maroni und getrocknete Zwetschgen im Speckmantel  
Kürbissüppchen

RESTAURANT  
D Z  
**DAMPFZENTRALE**

APÉRO-ANGEBOT

**APÉRO RICHE KESSELHAUS**

BIS 22.00 UHR, GROSSER HUNGER, **AB 50 PERSONEN** FR. 53.50/PERSON

1/6 Flammkuchen, saisonal, klassisch und modern, vegetarisch und/oder Fleisch  
Hausmarinierte Oliven (40 g)  
Saisonale warme oder kalte Suppe  
30 g Trockenfleisch von Jumi  
Brot vom Bohnenblust aus dem Breitenrain  
Parmesantränen  
Getrocknete Zwetschgen im Speckmantel  
Hausgeröstete Nüsse (20 g)  
Bruschetta mit marinierten Tomatenwürfeln und Basilikum  
Grillierte Pouletspiesse mit Aioli  
Gemüsecrudité mit 2 verschiedenen saisonalen Dips  
Hausgemachte Strozzapretti mit Tomaten, Kapern, Sardellen und Petersilie in der Schale  
Frühlingsrollen mit Sweet Chilisauce  
Auberginen-Fetaröllchen  
Grillierter Tagesfisch mit saisonalem Gemüse im Glas mit Beurre Blanc  
(Wenn Sie zusätzlich ein Dessert wünschen, beraten wir Sie gerne)

**APÉRO RICHE TURBINENSAAL**

BIS 22.00 UHR, GROSSER HUNGER, **AB 50 PERSONEN** FR. 65.50/PERSON

1/6 Flammkuchen, saisonal, klassisch und modern, vegetarisch und/oder Fleisch  
Hausmarinierte Oliven (40 g)  
Saisonale warme oder kalte Suppe  
30 g Trockenfleisch von Jumi  
Brot vom Bohnenblust aus dem Breitenrain  
Parmesantränen (30 g)  
Hausgeröstete Nüsse (20 g)  
Bruschetta mit marinierten Tomatenwürfeln und Basilikum  
Grillierte Pouletspiesse mit Aioli  
Gemüsecrudité mit 2 verschiedenen Dips  
Hausgemachte Strozzapretti mit Tomaten, Kapern, Sardellen und Petersilie in der Schale  
Frühlingsrollen mit Sweet Chilisauce  
Auberginen-Fetaröllchen  
Grillierter Tagesfisch mit saisonalem Gemüse im Glas mit Beurre Blanc  
Weissweinrisotto mit Luganighe  
Hausgemachte Mini-Hamburger mit Tomatenrelish auf Toastbrot  
(Wenn Sie zusätzlich ein Dessert wünschen, beraten wir Sie gerne)

RESTAURANT  
D Z  
**DAMPFZENTRALE**

APÉRO-ANGEBOT

**AUS DER WOK-PFANNE**  
**AB 40 PERSONEN FÜR IHREN STEHAPERO**

---

**STROZZAPRETI UND SALAT IN DER SCHALE**

HAUSGEMACHTE ITALIENISCHE TEIGWAREN FR. 28.50 (VEGI UND VEGAN)

---

Mit pikanter Tomatensauce, Kapern, Oliven, italienischer Petersilie und Olivenöl

**SAISONALE RISOTTOS MIT SALAT IN DER SCHALE**

HAUSGEMACHTE ITALIENISCHE TEIGWAREN FR. 28.50 (VEGI UND VEGAN)

---

Wahlweise:

Weissweinrisotto mit Kürbis und Herbstpilzen

\*\*\*

Weissweinrisotto mit Parmesan und Petersilie

\*\*\*

Safranrisotto mit Parmesan, Erbsen und Mascarpone

Luganighewurst + Fr. 6.00

Ohne kleiner grüner Saisonsalat Fr. 5.00 günstiger

---

RESTAURANT  
D Z  
**DAMPFZENTRALE**

APÉRO-ANGEBOT

## ZUSÄTZLICHES APÉROANGEBOT

100 g Nüssli hausgeröstet.....	Fr. 7.00 / .....	Schale
100 g Chips.....	Fr. 7.00 / .....	Schale
100 g frisches Apéro Gebäck.....	Fr. 10.00 ....	pro 100g
100 g Oliven.....	Fr. 8.00 .....	pro 100g
100 g Pomodori secchi .....	Fr. 8.00 .....	pro 100g

100 g Rohschinken.....	Fr. 19.00 ....	pro 100g
100 g Käse divers von Jumi.....	Fr. 19.00 ....	pro 100g
100 g Salami.....	Fr. 15.00 ....	pro 100g
100 g Rohessspeck.....	Fr. 19.00 ....	pro 100g
100 g Trockenfleischplatte gemischt von Jumi.....	Fr. 24.00 ....	pro 100g
100 g Mostbröckli.....	Fr. 22.00 ....	pro 100g
Antipastiteller, Trockenfleisch, grilliertes Gemüse und Käse.....	Fr. 25.00 ...	pro Teller

Dazu Baslerbrot von der Bäckerei Bohnenblust aus dem Breitenrain

### Flammkuchen geschnitten

Flammkuchen mit Sauerrahmsauce, Büffelmozzarella,

marinierten Cherry Tomaten, Aceto Balsamico ..... Fr. 23.50

Flammkuchen mit Sauerrahmsauce, geräuchertem Speck,

Schalotten und Schnittlauch..... Fr. 23.50

Saisonal wechselnder Flammkuchen ..... Fr. 22.50-25.00

Glühwein ..... Fr. 7.50 pro 2 dl

Punch ohne Alkohol ..... Fr. 6.00 pro 2 dl

Alle Preise verstehen sich inkl. 7.7 % MwSt und in CHF