

# APÉROS, DINNER UND FOOD FESTIVALS



[www.trafobaden.ch](http://www.trafobaden.ch)

2025



# INHALT

---

## **FACTORY APÉRO** **3**

---

Starter Apéro 3

---

---

## **FACTORY DINNER** **7**

---

Factory Dinner S | M 7

---

---

## **SAISONALE SPEZIALITÄTEN** **12**

---

Spargelsaison - April und Mai 12

---

---

Wild- und Pilzsaison - September bis November 13

---

---

## **FACTORY SIGNATURE DINNER** **14**

---

Dinnerpauschale «Signature» 14

---

---

## **FACTORY FOOD FESTIVAL** **17**

---

Factory Food Festival S | M 17

---

---

## **HERKUNFTSDEKLARATION**

Rindfleisch	CH   IRL   AUS
Tatar vom Piemonteser Rind	IT
Kalbfleisch	CH
Schweinefleisch	CH   IT
Lammfleisch	AUS   USA   IRL
Ente	F
Alpstein-Entenleber (ungestopft)	CH
Reh	D   A   CH
Hirsch	D   A   CH
Huhn	CH
Lachs	CH
Thunfisch	VIET
Zanderfilet	CH   EU
Wolfsbarschfilet	GB   GR
Doradenfilet	GB   GR
Stör	F   IT
Hummer	F
Crevetten	THAI   VIET
Snow Crab	USA   CDN
Backwaren	CH

# FACTORY APÉRO

## STARTER APÉRO

Starten Sie mit einer Basis aus mindestens 4 köstlichen kalten, warmen oder süssen Häppchen und erweitern Sie Ihr Menü ganz nach Ihren Wünschen. Dient Ihr Apéro als Auftakt für ein anschliessendes Abendessen oder möchten Sie Ihre Gäste mit einem ausgedehnten Steh-Dinner verwöhnen? Je nach Anlass bieten wir Ihnen zusätzlich eine Auswahl an:

- kalte Häppchen CHF 5/Stück
- Salate CHF 10/Stück
- Suppen CHF 5/Stück
- warme Häppchen CHF 5/Stück
- warme Speisen CHF 20/Stück
- Sorbets und Glacés CHF 5/Stück
- Desserts CHF 5/Stück

## Kalte Häppchen

	Vegetarisch	Vegan	Enthält Laktose	Enthält Gluten	Enthält Nüsse
Rindstatar   Parmesanchip   Pfeffercrème			✓		
Praline vom Schweizer Alpinlachs   Avocado   Zitrone				✓	
Vitello Tonnato   rosa Thunfisch   Kapern			✓		
Tokyo Roll   Thunfisch   Lachs   Chili-Mayonnaise   frittierte Zwiebeln			✓	✓	
Melone   San Daniele Schinken					
Gefüllte Focaccia   Burrata   Prosciutto   Rucola			✓	✓	
Nigiri vom Schweizer Alpinlachs   Wasabi   Chili					
Rauchlachsmousse   Blini   Gurkenkaviar			✓	✓	
Rosa Roastbeef   Gurke   Peperoncini   Koriander   Sticky Rice					
Pinxtos   Paprika   Chorizo			✓	✓	
Burrata   Caponata   Balsamico	✓		✓		
Büffelmozzarella   eingelegte Tomaten   Szechuanpfeffer	✓		✓		
Guacamole   Grana Padano   Crostini	✓		✓	✓	
Sushi   eingelegter Rettich   Avocado   Currycrème	✓			✓	
Geröstete Nüsse   Blätterteigstangen   Oliven   Sbrinz	✓		✓		!
Gefüllte Focaccia   Burrata   Grillgemüse   Basilikumpesto	✓		✓	✓	
Gebackene Aubergine   Ducca   Hummus		✓			!
Mediterranes Gemüsetatar   grillierte Zucchini   Basilikumcrème		✓			
Bruschetta   Tomaten   Basilikum		✓		✓	
Apfel   Sellerie   Meerrettich		✓			

# FACTORY APÉRO

✓ = auch vegan erhältlich

	Vegetarisch	Vegan	Enthält Laktose	Enthält Gluten	Enthält Nüsse
<b>Salate</b>					
Salat Niçoise   Thunfisch   Bohnen   Oliven					
Melonensalat   Büffelmozzarella   San Daniele Schinken   Basilikum			✓		
Caesar Salat   Brioche Croûtons   Parmesan	✓	✓	✓	✓	
Griechischer Salat   klassisch	✓		✓		
Nüsslisalat   gebratene Pilze   Ei   French Dressing	✓				
<b>Suppen (Espresso-Tasse)</b>					
Asiatische Entenessenz   Sternanis   Zimt					
Kokos-Curryschaumsüppchen   gebackene Pouletpraline			✓	✓	
Badener Rieslingschaumsüppchen	✓		✓		
Tomatensüppchen della Nonna		✓			
Aargauer Rüblicrèmesuppe	✓		✓		
Steinpilzcrème   Mascarpone	✓		✓		
Erbsensuppe   Green Thai Curry		✓			
Kartoffel-Trüffel Cappuccino	✓		✓		
<b>Warme Häppchen</b>					
Poulet Satay-Spiesse   Erdnusssauce				✓	!
Knusprige Phoenix-Krevetten   Panko   Jalapeño Ponzu Dip				✓	
Frittierte Calamari   Wasabi-Mayonnaise				✓	
Schinkengipfeli   Pfeffercrème			✓	✓	
Albondigas   Rind   Pinienkerne   Tomate					
Spanische Krokette   Rohschinken   pikanter Paprikadip			✓	✓	
Quiche Lorraine   Sauerrahm			✓	✓	
Käseküchlein   Trüffelmayo	✓		✓	✓	
Kartoffel-Tortilla   Aioli	✓		✓		
Frühlingsrollen   Sweet Chili Sauce		✓		✓	!

# FACTORY APÉRO

✓ = auch vegan erhältlich

	Vegetarisch	Vegan	Enthält Laktose	Enthält Gluten	Enthält Nüsse
Rindsfilet am Stück gebraten   Trüffel-Kartoffelcrème   Marsalajus (Aufpreis CHF 5 pro Person)			✓		
Mekong Curry   Poulet   Wok Gemüse   Jasminreis		✓			
Wok Fried BBQ Chicken   Schalotten   Chili   Hoisin   Erdnüsse   Jasminreis				✓	!
Bao Buns   Pulled Beef   Koriander   Gurke   BBQ Mayonnaise				✓	
Spare Ribs   BBQ Sauce   leicht geräucherte Süsskartoffelcrème			✓		
Kalbscurrywurst   Pommes Frites				✓	
Angus Burger   rote Zwiebelmarmelade   Trüffelmayonnaise   Alpkäse			✓	✓	
Geschmorte Kalbskopfbäckchen   Selleriecrème   Kartoffelstroh   Majoranjus			✓		
Knuspriges Doradenfilet   Safranbrandade   Beurre Blanc			✓		
Angeräucherter Lachs   Petersilienrisotto   Krustentiernage			✓		
Marinierte Riesenkrevette   Karotten-Ingwercreme   Koriander			✓		
Parmigiana   Zucchini   Aubergine   Mozzarella   Parmesan	✓		✓		
Parmesansoufflée   Trüffelschaum	✓		✓	✓	
Gebackenes Onsen Ei   Spinat   Trüffel-Kartoffelcrème	✓		✓	✓	
Gefüllte Ravioli   Spinat   Ricotta   Salbei	✓		✓	✓	
2 Jahre-Acquarello Risotto   geschmortes Gemüse   Tomatenespuma	✓	✓	✓		
Tomate   Aubergine   Gerste   Linsenespuma		✓			
Geschmorte Paprika   Süsskartoffel   Erbsen   vegane Beurre Blanc		✓			
Aubergine   Couscous   Kichererbsen		✓		✓	
Blumenkohl   Kartoffel   Shiitake   Chili   Walnüsse		✓			!

# FACTORY APÉRO

✓ = auch vegan erhältlich

## Sorbets und Glacés

	Vegetarisch	Vegan	Enthält Laktose	Enthält Gluten	Enthält Nüsse
Limettensorbet   Prosecco		✓			
Passionsfruchtsorbet   Minzfond		✓			
Kokosnuss Glacé   Limettenblätter		✓			
Wassermelone   Litchisorbet		✓			
Schokolade   Espresso   Ananassorbet		✓			
Himbeersorbet		✓			
Erdbeersorbet		✓			
Joghurt Glacé	✓		✓		
Blaubeer Glacé	✓		✓		

## Dessert

Crème Brûlée   Vanille   Schokoladencrumble	✓		✓		
Schokoladenmousse   Passionsfruchtsauce	✓		✓		!
Tiramisù   Hippenknusper	✓		✓	✓	!
Panna Cotta   Beerenragoût	✓		✓		
Kokosmousse   exotischer Fruchtsalat	✓		✓		
Semi Freddo   Karamell   Apfel	✓		✓		!
Limetten Panna Cotta   Mangoragoût	✓	✓	✓		
Marsala Sabayon   Vanille Glacé	✓		✓	✓	!
Financierküchlein   Aprikosenkompott	✓		✓	✓	!
Lauwarmes Schokoküchlein   Himbeere	✓		✓	✓	!
Crema Catalana   Zitrone	✓		✓		
Schokoladentarte   Rahm   Minze	✓		✓	✓	!
Nougat-Schokoladentörtchen   Haselnüsse   flüssige Aprikose	✓		✓	✓	!
Passionsfruchtcrème	✓	✓	✓		
Salz-Karamell-Mousse   Ananas   Minze	✓		✓		
Schwarzwälder Kirsch   Schokolade	✓	✓	✓	✓	!
Tobleronemousse	✓		✓	✓	!
Karamellköppli im Glas	✓		✓		

# FACTORY DINNER

## DINNERPAUSCHALE S

Auswahl von: 4 Optionen aus dem Angebot «Kalte Häppchen zum Apéro»  
 1 Option aus den Angeboten «Vorspeisen» oder  
 «Suppen und Zwischengänge»  
 1 Option aus dem Angebot «Hauptgänge»  
 (plus 1 Sauce, 1 Gemüse und 1 Beilage)  
 1 Option aus dem Angebot «Desserts»

## DINNERPAUSCHALE M

Auswahl von: 4 Optionen aus dem Angebot «Kalte Häppchen»  
 1 Option aus dem Angebot «Vorspeisen»  
 1 Option aus dem Angebot «Suppen und Zwischengänge»  
 1 Option aus dem Angebot «Hauptgänge»  
 (plus 1 Sauce, 1 Gemüse und 1 Beilage)  
 1 Option aus dem Angebot «Desserts»

### Kalte Häppchen zum Apéro

	Vegetarisch	Vegan	Enthält Laktose	Enthält Gluten	Enthält Nüsse
Rindstatar   Parmesanchip   Pfeffercrème			✓		
Praline vom Schweizer Alpinlachs   Avocado   Zitrone				✓	
Vitello Tonnato   rosa Thunfisch   Kapern			✓		
Tokyo Roll   Thunfisch   Lachs   Chili-Mayonnaise   frittierte Zwiebeln			✓	✓	
Melone   San Daniele Schinken					
Gefüllte Focaccia   Burrata   Prosciutto   Rucola			✓	✓	
Nigiri vom Schweizer Alpinlachs   Wasabi   Chili					
Rauchlachsmousse   Blini   Gurkenkaviar			✓	✓	
Rosa Roastbeef   Gurke   Peperoncini   Koriander   Sticky Rice					
Pinxtos   Paprika   Chorizo			✓	✓	
Burrata   Caponata   Balsamico	✓		✓		
Büffelmozzarella   eingelegte Tomaten   Szechuanpfeffer	✓		✓		
Guacamole   Grana Padano   Crostini	✓		✓	✓	
Sushi   eingelegter Rettich   Avocado   Currycrème	✓			✓	
Geröstete Nüsse   Blätterteigstangen   Oliven   Sbrinz	✓		✓		!
Gefüllte Focaccia   Burrata   Grillgemüse   Basilikumpesto	✓		✓	✓	
Gebackene Aubergine   Ducca   Hummus		✓			!
Mediterranes Gemüsetatar   grillierte Zucchini   Basilikumcrème		✓			
Bruschetta   Tomaten   Basilikum		✓		✓	
Apfel   Sellerie   Meerrettich		✓			

# FACTORY DINNER

✓ = auch vegan erhältlich

	Vegetarisch	Vegan	Enthält Laktose	Enthält Gluten	Enthält Nüsse
Geflügelterrinen   Pistazie   Aprikose   kleiner Salat   Sauce Cumberland			✓		
Rindstatar   Belper Knolle   Frisée   Rucola			✓		
Rindscarpaccio   Olivenöl   Parmesan   Limone			✓		
Vitello Tonnato   klassisch			✓		
Marinierter Saibling aus Bremgarten   Salatbouquet   Zitronengrasvinaigrette					!
Mosaik vom hausgeräucherten Alpinlachs   Senf-Honig   Dill			✓		
Caesar Salat   Brioche Croûtons   Parmesan	✓	✓	✓	✓	
Burrata   Rucola   kleine Tomaten   Balsamicoemulsion	✓		✓		
Verschiedene Blattsalate   Balsamicodressing   Sprossen   Pinienkerne	✓		✓	✓	
Gemüstatar   vegane Käsepraline   Avocado		✓			
Paprikarauch-Törtchen   Dattel   Nüsse   Knäckebrot		✓			!
Duett von der Rande   Baumnuss   Salatblätter   Olivenöl		✓			!

## Suppen und Zwischengänge

Kalbsessenz   Gemüsejulienne   Ei Royal   Kräuter					
Weisse Lauchsuppe   Croûtons   Bündnerfleisch			✓	✓	
Badener Rieslingschaumsuppe   Safran   Blätterteig   Lardo			✓	✓	
Ravioli Brasato   Tomatensugo			✓	✓	
Ravioli Ricotta Spinat   Salbeibutter	✓		✓	✓	
Ravioli Steinpilze   Waldkräuterbutter	✓	✓	✓	✓	
Tomatensüppchen   Parmesanschaum	✓	✓	✓		
Süßkartoffelsuppe   Kokosmilch   Jaipur Curry   geröstete Erdnüsse		✓			!
Gemüse-Safranessenz   Zucchinitempura		✓	✓		
Parmesansoufflée   Trüffelschaum	✓		✓	✓	



# FACTORY DINNER

✓ = auch vegan erhältlich

	Vegetarisch	Vegan	Enthält Laktose	Enthält Gluten	Enthält Nüsse
<b>Hauptgänge</b>					
Rindsfilet (Aufpreis CHF 10 pro Person)					
Rosa gebratenes Entrecôte					
Rindsstroganoff   Rinderfiletspitzen   Sauerrahm			✓		
Aargauer Rindshackbraten				✓	
Rindschmorbraten Brasato 36h sous-vide					
Kalbskopfbäckchen					
Rosa gebratenes Kalbshohrückensteak					
Ossobuco vom Kalb					
Badener Kalbsgeschnetzeltes   Champignons			✓		
Saltimbocca vom Kalb   San Daniele Rohschinken   Salbei					
Gefüllte Pouletbrust   Ricotta   Spinat   Pinienkerne			✓		
Duett vom Lamm   Kotelette   Crêpinette			✓		
Schweinsfilet   Pflaumen   Speck					
Schweizer Alpinlachs aus Lostallo GR					
Zanderfilet   gebraten oder pochiert			✓		
Wolfsbarschfilet					
Doradenfilet					
Grillierte Zucchini   Tomate   Mais		✓			
Geschmorte Paprika   Süsskartoffeln   Erbsen   vegane Beurre Blanc		✓		✓	
Blumenkohl   Kartoffel   Shiitake   Chili   Walnüsse		✓			!
Gelbes Tofu Curry   Wokgemüse   Fried Rice		✓			
2 Jahre-Acquarello Risotto   geschmortes Gemüse   Tomatenespuma	✓	✓	✓		

## Saucen

Pilzrahmsauce   Cognac			✓		
Morchelrahmsauce   Sherry			✓		
Marsalajus					
Portweinjus					
Sauce Hollandaise oder Sauce Béarnaise	✓		✓		
Safransauce   Zitrone			✓		
Krustentiersauce			✓		

# FACTORY DINNER

## Beilagen und Gemüse

	Vegetarisch	Vegan	Enthält Laktose	Enthält Gluten	Enthält Nüsse
Kartoffelgratin	✓		✓		
Getrüffeltes Kartoffeltörtchen	✓		✓	✓	
Kartoffelcrème	✓		✓		
Olivenöl-Kartoffeln   Thymian		✓			
Kartoffelsoufflée	✓		✓		
Süßkartoffelmuffin, salzig	✓		✓	✓	
Kartoffel Ricotta Gnocchi	✓		✓	✓	
Pilawreis	✓		✓		
Gebackene Polenta   Parmesan   Crème Fraîche	✓		✓		
Risotto   Parmesan	✓		✓		
Saisongemüse	✓		✓		
Mediterranes Ofengemüse		✓			
Bohnenröllchen   Lardo					
Selleriecrème   Saisongemüse	✓		✓		
Duett von der Karotte   gebacken   Crème	✓		✓		

# FACTORY DINNER

✓ = auch vegan erhältlich

	Vegetarisch	Vegan	Enthält Laktose	Enthält Gluten	Enthält Nüsse
Crème Brûlée   Vanille   Schokoladencrumble	✓		✓		!
Schokoladenmousse   Passionsfruchtsauce	✓		✓		!
Tiramisù   Hippenknusper	✓		✓	✓	!
Panna Cotta   Beerenragoût	✓		✓		
Semi Freddo   Karamell   Apfel	✓		✓		!
Limetten Panna Cotta   Mangoragoût	✓	✓	✓		
Marsala Sabayon   Vanille Glacé	✓		✓	✓	!
Financierküchlein   Aprikosenkompott	✓		✓	✓	!
Lauwarmes Schokoküchlein   Himbeere	✓		✓	✓	!
Crema Catalana   Zitrone	✓		✓		
Schokoladentarte   Rahm   Minze	✓		✓	✓	!
Nougat-Schokoladentörtchen   Haselnüsse   flüssige Aprikose	✓		✓	✓	!
Passionsfruchtcrème	✓	✓	✓		
Salz-Karamell-Mousse   Ananas   Minze	✓		✓		
Kokosmousse   Shizo   Passionsfrucht	✓	✓	✓		
Schwarzwälder Kirsch   Schokolade	✓		✓	✓	
Tobleronemousse	✓		✓	✓	!
Karamellköpfler im Glas	✓		✓		

# SAISONALE SPEZIALITÄTEN

✓ = auch vegan erhältlich

## SPARGELSAISON APRIL UND MAI

	Vegetarisch	Vegan	Enthält Laktose	Enthält Gluten	Enthält Nüsse
<b>Apéro   Vorspeisen   Suppen</b>					
Spargelsalat   San Daniele Schinken			✓		
Grüner Spargel   Rauchlachs   Zitrone			✓		
Spargelmousse   russische Eicrème   Sprossen	✓		✓		
Spargelcrèmesuppe   weisser Spargel	✓		✓		
Grün-weisser Spargelsalat   Büffelmozzarella   Salsa Verde	✓		✓		
Kalbstatar   Spargelsalat   Focaccia			✓	✓	
<b>Zwischengerichte</b>					
Leipziger Allerlei   Morcheln   Spargelragout   Seeteufelfilet			✓		
Weisses Spargelragoût   pochirtes Ei 65°C   Sauce Béarnaise	✓		✓		
Grün-weisses Spargelragoût   Pastete   Kräuterschaum	✓		✓	✓	
Spargelrisotto   gebratener Spargel	✓	✓	✓	✓	
Spargelravioli   Carbonarasauce			✓		
<b>Hauptgerichte</b>					
250 Gramm weisser Spargel   Sauce Hollandaise   Bärlauch-Kartoffelgratin	✓		✓		
dazu zur Wahl: Kleine Kalbsplätzli			✓		
Lachs			✓		
Verschiedene Schinkenspezialitäten vom Metzger			✓		
Kalbssteak			✓		
Schweinsfilet im Kräutermantel			✓		

# SAISONALE SPEZIALITÄTEN

✓ = auch vegan erhältlich

## WILD- UND PILZSAISON SEPTEMBER BIS NOVEMBER

	Vegetarisch	Vegan	Enthält Laktose	Enthält Gluten	Enthält Nüsse
<b>Apéro   Vorspeisen   Suppen</b>					
Wildterrinen   Preiselbeermousse   Birnenconfit			✓		
Rehparfait   Baumkuchenmantel   Apfelkaramell			✓	✓	
Randenespuma   Kichererbsencrème   Kürbisgel	✓	✓			
Trüffel Crème Brûlée   Hirschschinkensalat   Rosenkohlblätter			✓		!
Eierschwammuppe   Schnittlauch   Crème Fraîche	✓		✓		
Steinpilzsuppe   Sherry   geröstete Mandeln	✓	✓	✓		!
Marronisuppe   Bündnerfleisch   Portwein		✓	✓		
Hokkaido Kürbissuppe   Mumbai Curry   Kokosmilch	✓	✓			
Wildessenz   Apfel   Lauch   Célestine   Wildnocken			✓	✓	

## Zwischengerichte

Steinpilzravioli   Belper Knolle   Rosmarinschaum		✓	✓		
Risotto mit Eierschwämmen   gehackte Petersilie		✓	✓		
Trüffelravioli   frischer schwarzer Trüffel   Grana Padano		✓	✓		
Trüffelrisotto   frischer schwarzer Trüffel   Pecorino		✓	✓		
Knuspriges Wolfsbarschfilet   eingelegter Chicorée   Krustentierpüree			✓		
Wildhacktätschli   Sellerie-Mousseline   Gemüsefondant			✓	✓	

## Hauptgerichte

Rehragoût   Preiselbeeren   Birne   Spätzle   Ofenkarotte			✓	✓	
Hirschkalbsrücken   karamellisierte Rüben   Barolojus   gefüllte Kartoffel   Marroni			✓	✓	
Hirschpfeffer   Kartoffel-Käuter-Gratin   Schwarzwurzelragoût			✓	✓	
Hirsch Brasato   24-Stunden-Rotkraut   Kartoffelkloss   Bratapfel			✓	✓	
Ente à l'Orange   Marroni-Kartoffeltörtchen   Wurzelgemüse			✓	✓	

# FACTORY SIGNATURE DINNER

## DINNERPAUSCHALE «SIGNATURE»

Auswahl von: 4 Optionen aus dem Angebot «Kalte Häppchen zum Apéro»  
 1 Option aus dem Angebot «Kalte Vorspeisen»  
 1 Option aus dem Angebot «Suppen»  
 1 Option aus dem Angebot «Zwischengerichte»  
 1 Option aus dem Angebot «Hauptgänge»  
 1 Option aus dem Angebot «Käse und Desserts»  
 1 Option aus dem Angebot «Sorbets und Glacés»

### Kalte Häppchen zum Apéro

	Vegetarisch	Vegan	Enthält Laktose	Enthält Gluten	Enthält Nüsse
Geflämmt Lachs   Avocado   Zitrone   Wasabi			✓		
Marinierter Pulpo   Olivenbrandade			✓		
Kalbstatar   grüner Pfeffer   Aioli			✓		
Kartoffelsalat Niçoise   gebratener Thunfisch			✓		
Blini   Mousse vom geräucherten Stör   Gurkenkaviar			✓	✓	
Gebrannte Crème von der Alpstein-Entenleber (ungestopft)   Marsala   Apfel			✓		
Terrine von der Jakobsmuschel   Krevetten   Borschtsch			✓		
Marinierter Thunfisch   eingelegtes Gemüse   Sauerrahm			✓		
Hummertatar   gratinierte Austern   Sauce Divine			✓	✓	
Mousse von der Alpstein-Entenleber (ungestopft)   Brioche   Feige			✓	✓	
Reisespuma   Fenchel   Zitrone   Tomatensorbet		✓			

### Kalte Vorspeisen

Verschiedenes von der Challans Ente   Feige   Brioche			✓	✓	
Schnitte vom geräucherten Stör   Senfgurkengelée   Kaviar			✓	✓	
Tatar vom Piemonteser Rind   Kartoffel-Trüffel-mousse   Caciocavallo Käse			✓	✓	
Hummersalat   Mango   Zitronengras			✓	✓	
Snow Crab Salat   Cocktailsauce   Toastbrot   Krabbenbutter			✓	✓	
Variation von der Alpstein-Entenleber (ungestopft)			✓	✓	
Bangkok Starter   Krevetten   Springrolls   Maisküchlein   Satay			✓	✓	
Rehparfait   Baumkuchenmantel   Birnenconfit			✓	✓	

# FACTORY SIGNATURE DINNER

✓ = auch vegan erhältlich

	Vegetarisch	Vegan	Enthält Laktose	Enthält Gluten	Enthält Nüsse
<b>Suppen</b>					
Champagnerschaumsuppe   Flusskrebsschwänze		✓	✓		
Weisse Lauchschaumsuppe   frischer Trüffel   Blätterteig Croûtons		✓	✓	✓	
Hummerschaumsuppe   Krevettensavarin			✓		
Geröstete Paprikaschaumsuppe   Parmesan-Blaukartoffel-Espuma		✓	✓	✓	
Bouillabaisse   Langoustine			✓		
Gemüse-Safran-Essenz   Tomatenravioli		✓			
<b>Zwischengerichte</b>					
Handgeschöpfte Jakobsmuschel   Karotten-Limettenblätterpüree   Koriandernage			✓		
Parmesansoufflée   Trüffelschaum			✓	✓	
Loup de Mer Filet   Risoni   Chorizo   Safran			✓	✓	
Kalbsmilkenragout   Morchelrahm   Kartoffelstroh			✓		
Hummer-Crépinette   Petersilienrisotto   Fenchelschaum			✓	✓	
Dekonstruierte Äplermagronen   schwarzer Trüffel		✓	✓	✓	
À-la-minute Acquerello Risotto   Parmesan 36 Monate   Zitronenthymian	✓	✓	✓		
Raviolo   Aubergine   Ricotta   Tomate	✓	✓	✓	✓	
Bündner Gerstensuppe   Bachforelle   Zitronenschaum		✓	✓		
<b>Hauptgänge</b>					
Gegrilltes australisches Rindsfilet   Trüffel-Kartoffelcrème   Schmorkarotte			✓		
Dry Age Kalbsfilet im Knuspermantel   Selleriecrème   Sauce Périgordine			✓	✓	
Patanegra Schweinskotelett Bellota   Paprika   Aioli   Kartoffelkuchen			✓	✓	
Engadiner Lammnierstück   Rande   Majoran   schwarzer Knoblauch			✓		
Dry Age Kalbsrückensteak   konfiertes Olivenölgemüse   Blaukartoffel			✓		
Gelackte Challans-Entenbrust   Süsskartoffel   Kimchi Fenchel			✓		
Appenzeller Dry Aged Pouletbrust   Champagnerkraut   Kartoffeln			✓	✓	
Bremgartner Saibling 65°C   Kräuter   Gemüseintopf   Riesling			✓		
Seeteufelfilet   Lardo   Chicorée			✓		
Steinbutt   Leipziger Allerlei   Flusskrebsschwänze			✓		

# FACTORY SIGNATURE DINNER

	Vegetarisch	Vegan	Enthält Laktose	Enthält Gluten	Enthält Nüsse
<b>Käse und Desserts</b>					
Getrüffelter Brie de Meaux   hausgemachtes Früchtebrot	✓		✓	✓	
Käsevariation vom Affineur Mauerhofer	✓		✓	✓	
Eingelegter Handkäse   Apfelessig   Traubenkernöl   Walliser Roggenbrot	✓		✓	✓	
Käse Crème Brûlée   eingelegte Trockenfrüchte	✓		✓	✓	
Verschiedenes aus Schokolade von Guido Gobino, Turin	✓		✓	✓	
Crème Brûlée   Madagaskar Vanille   Himbeersorbet   Schokoladencrumble	✓		✓	✓	
Mousse Piemonteser Haselnüsse   Schokolade Ananas Espresso Sorbet	✓		✓	✓	
Asia meets Europe   verschiedene Petit Fours	✓		✓	✓	
Schokoladentarte   Passionfrucht   Mango	✓		✓	✓	
Veganer Schwarzwald		✓			!

## Hausgemachte Sorbets und Glacés

Schokolade Ananas Espresso Sorbet		✓			
Mango Passionsfrucht Sorbet		✓			
Zitronen Limetten Sorbet		✓			
Litchi Granatapfel Thymian Sorbet		✓			
Erdbeer Kokos Basilikum Sorbet		✓			
Zitronengras Kokos Thai Basilikum Sorbet		✓			
Vanille Glacé	✓		✓		
Schokoladen Glacé	✓		✓		
Kokos Glacé	✓		✓		
Kalamansi Joghurt Glacé	✓		✓		
Blaubeeren Crème Fraîche Glacé	✓		✓		



# FACTORY FOOD FESTIVAL

✓ = auch vegan erhältlich

## FOOD FESTIVAL S

Auswahl von: 1 Option aus dem Angebot «Vorspeisen»  
2 Optionen aus dem Angebot «Hauptspeisen»  
2 Optionen aus dem Angebot «Käse und Desserts» oder  
1 Dessertbuffet mit verschiedenen Köstlichkeiten

## FOOD FESTIVAL M

Auswahl von: 1 Option aus dem Angebot «Vorspeisen»  
3 Optionen aus dem Angebot «Hauptspeisen»  
2 Optionen aus dem Angebot «Käse und Desserts» oder  
1 Dessertbuffet mit verschiedenen Köstlichkeiten

### Vorspeisen

	Vegetarisch	Vegan	Enthält Laktose	Enthält Gluten	Enthält Nüsse
Sushi Bar   Nigiri   Sojasauce   Wasabi   Ingwer					
Salat-Bowl Bar   klassische Salate	✓	✓			
Antipasti Bar   Italienische Wurstspezialitäten   Berkel					
Tatar Bar   Rind   Kalb   Schweizer Alpinlachs   Brioche   Kräuterbutter					
Hausgeräucherte Alpinlachs und Meeresfrüchtebar					
Hawaii Poke Bowl   Avocado   Thunfisch   Limone   Koriander   Reis					

### Hauptspeisen International

Hamburger   Cheeseburger   Brioche Bun   BBQ   Pommes			✓	✓	
BBQ Spare Ribs   Chili Fries				✓	
American Hotdogs   Avocado   Pfeffer-Mayonnaise				✓	
Warmer Vikingerlachs vom Grill   Kräuter   Sauerrahm   Krautsalat			✓	✓	
Pinsa Italia   verschiedene Belege			✓	✓	
Pulled Beef   Pulled Pork Sandwiches				✓	
Gyoza   Wan Tan   Bao Buns mit verschiedenen Füllungen			✓	✓	!
Mexican Bar   Fajitas   Quesedillas   diverse Garnituren			✓	✓	
Ravioli 2 Sorten   Brasato   Ricotta Spinat   Salbeibutter			✓	✓	
Bayrischer Stand   Weisswurst   süsser Senf   Brezel   Obazda			✓	✓	
Thai Station   Poulet   Wokgemüse   Currys   Fried Rice		✓			
Paella   Jakobsmuscheln   Krevetten   Gemüse   Safran			✓		
Risotto oder Pasta aus dem ganzen Parmesan (ab 200 Personen)	✓		✓		
Waffel-Pizza   verschiedene Optionen, Bsp: Rauchlachs und Dillcrème			✓	✓	
Pommes Frites Bude   Käse   Pulled Meat   Chicken   Garnituren   Saucen			✓		
Backhendl   verschiedene Teile   Preiselbeer   Kartoffel				✓	
Sandwichbar   Trüffelmortadella   Salami Finocchio   Burrata   Diverses			✓	✓	
Indian Butter Chicken   Gewürzreis   Naan Brot			✓	✓	
Rindsfiletstreifen Stroganoff   Paprika   Sauerrahm   Kartoffelcrème			✓		

# FACTORY **FOOD FESTIVAL**

## Hauptspeisen Schweiz

	Vegetarisch	Vegan	Enthält Laktose	Enthält Gluten	Enthält Nüsse
Zürcher Geschnetzeltes   Mini-Rösti			✓		
Walliser Raclette   Gschwellti   Cornichons   Silberzwiebeln   Birnen   Speck	✓		✓		
Tessiner Risotto   Sbrinz   Pouletknusperli			✓	✓	
Ragazer Capuns   Rauchschinken oder Gemüse   Bergkäse			✓	✓	
Älplermagronen   Röstzwiebeln   Apfelmus	✓		✓	✓	
Waadtländer Laucheintopf   Saucisson			✓	✓	
Bündner Pizokel mit Rosinen   Bergkäse   Steinpilze   braune Butter	✓		✓	✓	

## Käse und Desserts

Käsebuffet   Früchtebrot   Variation vom Affineur Mauerhofer	✓		✓		
Gefüllter, ganzer Brie de Meaux   Trüffelbutter   Brioche	✓		✓	✓	
Marsala Sabayon   Cantucci   Vanille Glacé	✓		✓	✓	!
Schokoladenbrunnen   Fruchtspiesse		✓			!
Schokoladenmousse aus dem Kessel   Passionsfrucht	✓		✓		!
Tiramisú della Casa	✓		✓	✓	!
Crêpes Suzette   Orangen   Vanille Glacé	✓		✓	✓	
Exotische Früchteplatten		✓		✓	
Belgische Waffeln   Vanillesauce   Rahm	✓		✓	✓	
Apfelküchlein   Zimt   Saucen	✓		✓	✓	
Glacéwagen mit verschiedenen Sorten	✓	✓			
Klassisches Dessertbuffet mit vielen verschiedenen Köstlichkeiten	✓		✓	✓	!
Candy Bar			✓	✓	!

## **TRAF0 BADEN | THE SWISS EVENT VILLAGE**

Trafo Baden Betriebs AG | T +41 56 204 08 88 | info@trafobaden.ch | www.trafobaden.ch

