Nachtessen im ChocoDromo

Schokolade von A-Z. Wenn Essen zum Erlebnis wird!

Erleben Sie Schokolade mal anders. Spannende und einzigartige Kreationen in Verbindung die Sie noch nie erlebt haben. Runden Sie Ihr Erlebnis in der Welt der Schokolade mit einem einzigarten Nachtessen ab.

ChocoMenu das Vegetarische

CHF 68.00 / Person

Blumenkohlsüppli mit dunkler Schokolade und Chili

Gorgonzola-Risotto mit Himbeeren und weisser Schokolade

Panna Cotta aus dunkler Schokolade Mangocoulis

Pralinés und Truffes aus dem Hause Aeschbach

ChocoMenu das Bodenständige

CHF 71.00 / Person

Junger Blattsalat mit Feigen, roten Beeren und Balsamico-Schokoladendressing

Schweinsfilet im Speckmantel, Kartoffelpüree und Schokoladen-Sherry-Sauce

Weisses Zitronen-Thymian-Schokoladenmousse

Pralinés und Truffes aus dem Hause Aeschbach

ChocoMenu das Exklusive

CHF 76.50 / Person

Kürbissuppe mit Aprikosen und dunkler Schokolade

Rindsfilet mit saisonalem Gemüse aus dem Ofen, Polenta und Schokoladenjus

Trilogie von dunkler und heller Schokolade

Pralinés und Truffes aus dem Hause Aeschbach

Genuss erleben

Glücklich ohne Schokolade...

Vorspeisen

Sellerie-Apfelsuppe mit Baumnüssen	CHF 9.50 / Person
Kartoffelsuppe mit süssem Speck	CHF 11.50 / Person
Safran-Weissweinsuppe mit Brunnenkresse	CHF 12.50 / Person
Junger Blattsalat mit Mango und Himbeerdressing	CHF 12.50 / Person
Tomaten-Mozzarella Salat mit Beeren und süssem Dressing	CHF 13.50 / Person

Hauptgänge

Gemüsestrudel, Kartoffelpüree und Pilzen	CHF 29.00 / Person
Hausgemachte Ravioli mit Parmesanespuma und Pinienkernen	CHF 31.00 / Person
Kalbsvoressen mit Spätzli und jungem Bohnengemüse	CHF 36.50 / Person
Lammnierstück mit mediterranem Gemüse und Süsskartoffelpüree	CHF 39.00 / Person
Rindsfilet mit Polenta und Grillgemüse	CHF 49.00 / Person

Genuss erleben

Für süsse Gelüste...

Dessertbuffet

Verschiedene Patisserie Variationen mit und ohne Schokolade erwarten Sie am Dessert Buffet.

Dessertbuffet mini — CHF 8.50 / Person
Zwei mini Dessert pro Person und eine Auswahl an Schokolade

Dessertbuffet Premium — CHF 12.50 / Person
Drei mini Desserts pro Person und Schokoladenplatte mit diversen Hausspezialitäten

Dessertbuffet Deluxe — CHF 18.00 / Person
Vier mini Dessert pro Person, grosse Schokoladenplatte mit Diversen Hausspezialitäten und Schokoladen-Früchten

Schokoladentraum

Lassen Sie sich einen Traum aus Schokolade servieren, eine Kreation aus dem Hause Aeschbach — CHF 13.00 / Person

Schokoladenbrunnen

Ergänzen Sie Ihr Dessertbuffet mit unserem Schokoladen Brunnen gefüllt mit Zartbitter oder Milch Couverture. Der Schokoladenbrunnen ist ab 30 Personen buchbar.

Schokoladenbrunnen mit Milch oder Zartbitter Couverture — CHF 260.00 / Pauschal

Früchteplatte — CHF 6.00 / Person

Genuss erleben

Getränkekarte

Weisswein

Couvée Blanche Conviva CHF 43.00 / 75 cl
Schweiz
So schmeckt die Schweiz. So frisch wie Bergluft, so angenehm wie ein Sommerabend am See und dabei so schweizerisch wie das Matterhorn: Conviva-Weine bedeuten pure Swissness. Mit fruchtiger Fülle und harmonischer Struktur.

Arneis Langhe Sarotto CHF 48.00 / 75 cl
Italien
Die Sorte Arneis wird seit eh und je ausschliesslich im Piemont angebaut. Wer die anfälligen Reben mit Sorgfalt hegt und pflegt, erhält einen intensiven, körperreichen Weisswein mit sehr rundem Geschmack. Manche sprechen sogar vom «weissen Barolo».

Quartetto weiss Thurgau CHF 52.00 / 75 cl
Roland & Karin Lenz, Schweiz
Aus den Traubensorten Sauvignon blanc und Seyval blanc. Leuchtend gelb, exotische, vielseitige Duftnoten, lebendig und doch ausgewogen im Gaumen.

Rotwein

Tempranillo Mariposa Roja CHF 43.00 / 75 cl
Spanien
Dieser rubinrote Schmetterling aus der Traubensorte Tempranillo überzeugt mit seinen fruchtigen, kräftigen Aromen und gleichzeitig seiner harmonischen Struktur.

Dirk Fabelhaft Duro CHF 46.00 / 75 cl
Portugal
Am Gaumen offenbart er einen eleganten, voluminösen und jugendlich-frischen Geschmack mit spürbar mineralischem Profil. Eine schöne, lebhafte Fruchtsäure und weiche Tannine komplettieren das ausgewogene Gaumen-Gefühl.

Quartetto rot Thurgau CHF 52.00 / 75 cl
Roland & Karin Lenz, Schweiz
Traubensorten Pinot Noir, Regent Rondo, Zweigelt
Das Bouquet präsentiert sich mit guter Intensität und würzigen wie auch rotbeerigen Aromen. Am Gaumen wirkt er frisch und ebenso würzig mit nur leicht belegenden Gaumenstoffen und saftiger, gut eingebundener Säure.

Schaumwein

Moscato d'Asti Sarotto CHF 39.00 / 75 cl
Italien
Der Schaumwein hat einen süssen, aromatischen Geschmack, der leicht prickelnd ist. Extrem erfrischend und angenehm.

Genuss erleben

Bier

Luzerner UrBräu	CHF 5.00 / 33cl
Einsiedler Alkoholfrei	CHF 5.00 / 33cl
Einsiedler Radler	CHF 5.00 / 33cl

Alkoholfrei

Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure	CHF 8.50 / 1.5 L
Orangenjus	CHF 11.00 / 1 L
Softgetränke in der PET-Flasche (Coca Cola 0.45L, Coca Cola Zero 0.45L, Rivella Rot 0.5L, Apfelsaft Klassik 0.5L, Apfelsaft Ingwer 0.5L)	CHF 4.50
Kaffee / Tee zur Selbstbedienung (Cafe Creme, Espresso, Schale)	CHF 4.00
Kaffee / Tee mit Service (Cafe Creme, Espresso, Schale)	CHF 4.50

ChocoDromo exklusiv

Bei Anlässen ausserhalb unserer Öffnungszeiten wird unser Service pro Mitarbeiter und Stunde zu CHF 60 verrechnet. Die Anzahl der Service-Mitarbeitenden wird je nach Art des Anlasses und der Personenzahl angepasst. Die Personalkosten werden nach effektiv geleisteten Arbeitsstunden verrechnet. Dafür garantieren wir Ihnen, dass Sie unser ChocoParadies ganz für sich alleine haben.

Mehr Informationen

Nachtessen im ChocoDromo sind buchbar ab 10 Personen. Die definitive Teilnehmerzahl benötigen wir bis spätestens 2 Wochen vor dem Event, damit wir alles optimal vorbereiten können.

Falls Sie ein exklusives Dinner bei uns geniessen möchten, noch offene Fragen oder Wünsche haben, freuen wir uns auf Ihre Nachricht oder Buchung unter:

event@aeschbach-chocolatier.ch
+41 41 747 33 42

Genuss erleben