

Apéro-Karte 2019

Alle Preise sind in CHF inkl. 7.7% MwSt.

Klassiker

- Chips und Nüssli 4.50 pro Teller
- Parmesan, Oliven, Dörrotomaten und Grissini 9.50 pro Teller
- Speckzopf und Olivenzopf zum selber schneiden 6.50 pro Person

Häppli

Für einen kleinen Apero vor dem Essen empfehlen wir Ihnen 4 Häppli pro Person

Für einen grösseren Apero empfehlen wir Ihnen 9 - 12 Häppli pro Person

Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung Ihres Wunschapero.

Kalte Häppli

- Mini Pastetli mit Rauchlachsmousse 4.00 pro Stück
- Auberginen-Cannelloni mit Cantadou auf Zucchettipürée 4.00 pro Stück
- Avocado mit Thon und Tomaten 4.00 pro Stück
- Spargelspitzen mit Cantadoucrème 4.00 pro Stück
- Avocadowürfel mit Rauchlachs 4.00 pro Stück
- Schwiizer Rauchwüstli mit Brotchips 3.00 pro Stück
- Wraps mit Rauchlachs und Frischkäse 4.50 pro Stück
- Crostini mit Tomaten und Mozzarella 3.00 pro Stück
- Rauchlachstartar mit Guacamole und Sauerrahm 5.50 pro Stück
- Gemüsetartar mit Frischkäse 3.00 pro Stück
- Marinierte Nüsse 2.50 pro Teller

- Gazpacho „Andalouse“ 5.00 pro Gläsli
- Gurkenkaltschale mit Wasabi 5.00 pro Gläsli

Warme Häppli

- Schinkengipfeli 2.50 pro Stück
- Hausgemachte Käseküchlein 2.50 pro Stück
- Tartelette mit Kartoffel-Speckmousseline 4.00 pro Stück
- Grillierte Jakobsmuschel auf Selleriepürée 6.00 pro Stück
- Roastbeef mit Trüffelcrème und Rucola 6.00 pro Stück
- Crevetten im Knuspermantel mit Ananas-Chutney 5.00 pro Stück
- Pouletspiessli an Sweet & Sour 3.00 pro Stück
- Mini Wienerschnitzel auf Kartoffelsalat 6.00 pro Stück
- Feuerbällchen mit Tartarsauce 2.00 pro Stück
- Egliskusperli mit Tartarsauce 2.00 pro Stück

- Süsskartoffelcremesuppe mit Rüeblen 4.00 pro Gläsli
- Thaicurrysüppli mit Pouletspiessli 5.50 pro Gläsli

Hole in One (ab 10 Personen) – *Alles auf einen Schlag...*

Dieses Angebot ist zeitlich auf eine Stunde beschränkt

Süffiger Weiss- und Rotwein von uns ausgewählt
Bier, Orangensaft und Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
4 verschiedene Häppchen von unserem Küchenteam zubereitet

21.50 pro Person

Par (ab 10 Personen) – *Ein sicherer Wert...*

1 Bruschetta mit Olivenmousse
1 Feuerbällchen mit Tartarsauce
1 Schinkengipfeli
1 Käsehüechli
1 Lauchhüechli
1 Egliskusperli mit Tartarsauce
4 verschiedene Gemüsesticks an Dipsauce

19.50 pro Person

Steh-lunch oder -dinner (ab 20 Personen) – *die komplette Mahlzeit...*

Verschiedene Salate im Glas (*Je nach Saison*)
Kalte oder warme Suppen (*Je nach Saison*)
Schweizer Aufschnitt und Fleischplatte

Mit Curry marinierte Pouletspiessli
Grillierte Rindsspiessli
Crevetten im Knuspermantel
Mini Wienerschnitzel

Frisch am Buffet zubereitet

Sämiges Risotto
Würziges Bami Goreng
Penne Ricotta mit Tomaten, Rahm, Erbsli und Schinken

Gemüse Quiche

Kräftiger Jus
Tartaresauce

Verschiedene Mini Dessert im Gläsli serviert

39.00 pro Person

Zusätzlich mit warmem, rosa gebratenem Roastbeef live am Buffet geschnitten

9.50 pro Person