

## Apéro-Karte 2023

Alle Preise sind in CHF inkl. 7.7% MwSt.

### Klassiker

---

- Parmesan, Oliven, Dörrtomaten und Grissini 9.50 pro Teller
- Speckzopf und Olivenzopf zum selber schneiden 7.50 pro Person
- Nussmischung & Salzstängeli 4.50 pro Teller

### 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 Zucchettipüree 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 Gläsl
- Gurkenkaltschale mit Wasabi 5.00 pro Gläsl

#### Warme Häppli

- Schinkengipfeli 2.50 pro Stück
- Hausgemachte Käseküchlein 2.50 pro Stück
- Tartelette mit Kartoffel-Speckmousseline 4.00 pro Stück
- Grillierte Jakobsmuschel auf Selleriepüree 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
- Egliknusperli mit Tartarsauce 2.00 pro Stück
  
- Süsskartoffelcremesuppe mit Rüebl
- Thaicurrysüppli mit Pouletspiessli 5.50 pro Gläsl

### **Unsere Mini Desserts im Glas à CHF 5.00 pro Stück – die Süsse Versuchung**

---

- Hausgemachte Gebrannte Crème
- Luftiges Schoggimousse
- Toblerone-Mousse
- Frischer Fruchtsalat
- Caramelköpfl
- Panna Cotta mit saisonalem Früchtekompott
- Diverse Sorbets und Rahmglacé
- Saisonale Frücthemousse
  - Mango
  - Passionsfrucht
  - Erdbeeren
  - Himbeeren
  - Brombeeren
  - Kirsche
  - Zwetschgen

### **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

**23.50 pro Person**

### **Sandwich-Lunch** (ab 5 Personen) – *Für den Kleinen Hunger bei wenig Zeit....*

---

2 verschiedene, saisonale Salate im Glas

Meter-Sandwiches zum selberschneiden  
(*zusammengestellt durch unser Küchenteam*)

1 saisonales Mini Dessert im Glas

**CHF 21.50 pro Person**

### **Stehlunch Light** (ab 5 Personen) – *der kleine Bruder von der komplette Mahlzeit*

---

5 verschiedene Salate der Saison im Glas

(*wie z. Bsp: Thon-Maissalat, Tomaten-Mozzarella-Salat, Couscoussalat, Mango-Avocado-Salat und Wurst-Käsesalat*)

Marinierte Pouletspiessli  
Feuerbällchen mit Tartarsauce  
Hausgemachte Schinkengipfeli  
Vegetarisches Bami Goreng

**CHF 28.00 pro Person**

*zusätzlich mit verschiedenen Mini Desserts buchbar à CHF 5.00 pro Mini Dessert*

**Stehlunch oder -dinner Golf I** (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  
Gemüse Quiche  
Würziges Bami Goreng  
Penne Rigota mit Tomaten, Rahm, Erbsli und Schinken  
Kräftiger Jus und Tartaresauce

**Frisch am Buffet zubereitet**

Sämiges Risotto

Verschiedene Mini Desserts im Gläsli serviert

**CHF 44.00 pro Person**

**Stehlunch oder -dinner Golf II** (ab 20 Personen) – *die komplette Mahlzeit...*

---

Fleischplatte mit Bündnerfleisch, Rohschinken und Speck  
Verschiedene Salate im Glas  
(*wie z. Bsp.: Tomaten-Mozzarella, Wurst-Käse, Avocado-Mango, Quinoa, Glasnudelsalat mit Rauchlachs, Crevetten-Cocktail*)  
Knuspriges Brot

**Warmes vom Buffet**

Kleine Cordon Bleu  
Diverse Flammkuchen  
Penne Rigota mit Tomaten, Rahm, Erbsli und Schinken  
Vegetarische Tortelloni an Kräutersauce  
Mildes Pouletcurry mit Reis

Verschiedene Mini Desserts im Gläsli serviert

**CHF 44.00 pro Person**

**Zusatz für beide Buffet buchbar** – *das Highlight beim Essen*

---

Rosa gebratenes Roastbeef live am Buffet geschnitten à CHF 11.50 pro Person