

## Apéro-Karte

Alle Preise sind in CHF inkl. 8.1% MwSt.

### Klassiker

---

- Parmesan, Oliven, Dörrtomaten und Grissini 9.50 pro Teller
- Chips & Salztängeli 4.50 pro Teller

### Häppli

---

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

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

*Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung Ihres Wunschaperero.*

#### Kalte Häppli

- Mini Pastetli mit Rauchlachsmousse 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
- mit Rauchlachstartar 5.50 pro Stück
- mit Gemüsetartar 3.00 pro Stück
- mit Rindstartar 5.50 pro Stück

#### Kalte Suppen

- 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
  - Crevetten im Knuspermantel mit Mango Dip 5.00 pro Stück
  - Pouletspiessli an Sweet & Sour 3.00 pro Stück
  - Feuerbällchen mit Tartarsauce 2.00 pro Stück
  - Egliknusperli mit Tartarsauce 2.00 pro Stück
  - Mini Rinds - Burger „aarau-WEST“ 5.00 pro Stück
- 
- Süsskartoffelcremesuppe mit Rüeblli 4.00 pro Gläsli
  - Thaicurrysüppli mit Pouletspiessli 5.50 pro Gläsli

### **Unsere Mini Desserts im Glas à CHF 6.50 pro Stück – die Süsse Versuchung**

---

- Quarkcreme mit Aprikose
- Bayerische Creme mit Erdbeere
- Kaffee – Panna Cotta
- Limettencreme mit Sahnemousse
- Schwarzwälder Torte im Glas
- Joghurtcreme mit zweierlei Himbeere

### **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

**24.50 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 6.50 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 45.00 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 45.00 pro Person**

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

---

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