

Apéro-Karte 2021

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 6.50 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 Rauchwürstli 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 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 Rüeblli 4.00 pro Gläsli
- Thaicurrysüpli mit Pouletspiessli 5.50 pro Gläsli

Unsere Mini Desserts im Glas à CHF 4.50 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*)

Martinierte Pouletspiessli
Saftige Rindsspiessli
Feuerbällchen mit Tartarsauce
Hausgemachte Schinkengipfeli

CHF 25.00 pro Person

zusätzlich mit verschiedenen Mini Desserts buchbar à CHF 4.50 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 Rindspießli
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 39.00 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 39.00 pro Person

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

Rosa gebratenes Roastbeef live am Buffet geschnitten à CHF 9.50 pro Person