



APÉRO UND APÉRO RICHE

Willkommens Apéro

mit Tortilla Chips, Nussmischung, Oliven und Parmesanstücken
CHF 6.50 pro Person

APÉRO UND APÉRO RICHE

ist eine schöne Art, sich entspannt kennen zu lernen und sich auszutauschen.
Wir bieten Ihnen eine schöne Auswahl an kleinen Speisen, welche hausgemacht,
frisch und mit viel Liebe angerichtet sind!

Preise ab CHF 20.00 pro Person, abhängig von der Auswahl

Suppen:

Gazpacho Andaluz | Ingwer Rüeblisuppe | Blumenkohl Trüffel Suppe |
Kürbiscrèmesuppe | Kokos-Curry-Suppe

Gemüse:

Mediterrane Gemüsespiessli | Quiche mit Blattspinat und Fetakäse |
Tomaten Mozzarella Spiesse mit frischem Basilikum |
| Marinierte Randenwürfel mit Fetakäse | Frühlingsrollen mit Gemüse und Sweet
Chili Sauce | Gemüsefalafel mit Joghurt Dip |
Rigatoni an Basilikumsauce, Cherry Tomaten und Pinienkernen im Glas |
Hausgemachte Teigwaren mit Trüffel und Frischkäsefüllung

Flammkuchen:

mit Crème fraîche, Käse, Zwiebeln und Birnen
mit Crème fraîche, Ziegenkäse und Honig
mit Crème fraîche, Lachs und Zwiebeln
mit Crème fraîche, Speck und Zwiebeln
mit Crème fraîche, Rucola, Cherry Tomaten, Grana Padano und Balsamico



Pizza:

aus unserer Pizza-Karte, in Stücke geschnitten

Fleisch:

Minisandwiches gefüllt mit Käse, Salami, Bündnerfleisch, Ei und Lachs |
Mini Focaccia gefüllt mit Frischkäse, Rohschinken, Tomaten und Rucola |
Rohschinken San Danielle mit Melonenwürfeln | Pikante Fleischbällchen an
würziger Sauce | Mini Burger mit Rindfleisch | Rindstatar auf Brioche Toast
| Datteln im Speckmantel | Roastbeef mit Sauce Tartare | Poulet-Satayspieße |
Qyoza japanische Teigtaschen mit Poulet Fleisch an pikanter Sojasauce und
Frühlingszwiebeln |

Fisch:

Thonmousse auf Briochetoast | Cocktailcrevetten mit Avocado | Lachstatar |
Thunfischstatar | Garnelenspieße mit frischer Ananas | Scampi an Thaisauce |
Hausgemachte Sepia Teigwaren mit Lachsfüllung an Zitronensauce

Käse:

Fetawürfel mit Cherry Tomaten und Gurken im Glas
Parmesan Crème Brûlée
Käsehäppchen mit Trauben und Baumnüssen

Desserts:

Tiramisu im Glas
Schokoladenmousse im Glas
Panna Cotta mit Passionsfrucht oder mit Himbeeren im Glas
Fruchtspieße
Mascaponecrème mit saisonalen Früchten

Wir freuen uns auf Ihre Auswahl