

«Häppchen»



Kalte Häppchen

	inkl. MWST. CHF
Mini Choux mit Cantadoufüllung ✓	2.30
Mini Blätterteigpastetli mit Thonmousse gefüllt	2.30
Wrap mit Mozzarella, Basilikum und Tomate ✓	3.00
Gurkenmousse-Röllchen ✓	2.50
Antipasti-Spiessli ✓	2.90
Laugensandwich geschnitten	3.50
Blätterteigstangen mit Käse oder Kümmel ✓	1.80
Mini Canapée mit Eiersalat ✓	1.90
Mini Canapée mit Rindstatar	2.50
Gemüsestäbchen mit Dippauce ✓	100 g 4.80
Salznüssli ✓	100 g 3.20
Chips ✓	100 g 3.50

Warme Häppchen

	inkl. MWST. CHF
Torpedo-Crevetten Japanstyle	Stück 2.30
Poulet-Yakitorispiessli mit Chili oder Sojasauce	Stück 2.90
Mini Frühlingsrolle ✓	Stück 1.60
Mini Käseküchlein ✓	Stück 1.20
Mini Spinatküchlein ✓	Stück 1.20
Mini Pizza	Stück 1.50
Mini Schinkengipfeli	Stück 2.30

✓ vegetarisch

Herkunft: CH | Thon: TH | Crevetten: VN

Apéro «Riche»



«Mediterran»

inkl. MWST, CHF 22.50 pro Person

- Ratatouillespiesse ✓
- Italienischer Löffel (Ricotta, Tomaten, Oliven) ✓
- Bruschetta mit Grillgemüse ✓
- Grüne Gazpacho mit Garnelen
- Parmesan-Lollies
- Tomatencupcake mit Basilikumtopping ✓
- Doraden-Ceviche im Glas
- Empanadas mit Chorizo
- Ruccola-Parmesan-Muffins ✓
- Banderillas mit frischen Früchten
- Crema Catalana mit Zitronengras verfeinert ✓
- Tiramisu im Glas ✓

«Modern»

inkl. MWST, CHF 23.50 pro Person

- Lachstatar mit schwarzem Sesam
- Pflaumen-Speck-Lollies
- Paprika-Ziegenfrischkäse-Lollies ✓
- Parmesan-Lollies ✓
- Räucherlachscupcake mit Meerrettich
- Quinoa-Taboulé mit mariniertem Tofu ✓
- Filoteigtaschen mit Gemüse ✓
- Wasabi-Gurken Panna Cotta ✓
- Hähnchensticks im Crunchmantel
- Verschiedene Cakepops ✓
- Red Bull Stangeneis ✓
- Weisse Wolke im Cornet ✓

✓ vegetarisch

Herkunft: CH | Lachs: NOR | Dorade: GR

Apéro «Riche»



«Feierlich»

inkl. MWST, CHF 25.50 pro Person

- Gemüsetempura auf Avocadocrème ✓
- Jakobsmuschel-Ceviche
- Panna Cotta mit Kürbis-Kardamon-Crème ✓
- Räucherlachsmousse auf Gurkenbeet
- Champignon-Muffins ✓
- Mini Quiches mit Speck und Lauch ✓
- Crostini mit Kalbstatar und Steinpilzsalat
- Pflaumen-Speck-Lollies
- Gebratene Polenta mit Straussenfilet und Pilzen
- Sorbets im Glas ✓
- Cupcakes ✓
- Schokoladenmousse im Cornet ✓

«Extravagant»

inkl. MWST, CHF 28.50 pro Person

- Jakobsmuschel-Carpaccio mit Vanilleöl und weisser Schokolade
- Gebratener Seidentofu in Sesamkruste mit Holunderblüten ✓
- Tafelspitz im Gemüsegelée mit Apfelkren
- Melone mit Lavendel und Krabben am Spiess
- Trikolore Mousse (Basilikum, Tomaten, Mozzarella) ✓
- Paprika-Ziegenkäse-Lollies ✓
- Foie Gras Burger am Spiess
- Gelierte Mandelsuppe mit Kalbspraline
- Glasnudelsalat mit Rindsfiletstreifen
- Eclairs mit Tonkabohnencreme gefüllt ✓
- Yuzumousse mit flüssigem Himbeerkern ✓
- Maracaibo Grand Cru Mousse im Cornet ✓

✓ vegetarisch

Herkunft: CH | Muschel: FR | Foie Gras: FR | Muschel: FR | Lachs: NOR | Strauss: ZA