

Apérovorschläge

Rindstatar mit gehobelter Belper Knolle auf Paillasse	CHF	8.50
Lachs und Meerrettich im Crêpesmantel	CHF	7.50
Ziegenfrischkäse in der marinierten Feige	CHF	5.50
Hackfleischbällchen auf pikanter Tomatensalsa	CHF	4.50
Rosa Linsensalat mit Pouletspiessli	CHF	6.50
Avocadocrème mit Paprika und Knoblauchcrostini	CHF	4.50
Käseküchlein mit confierter Kirschtomate	CHF	4.50
Crostini mit Hüttenkäse und Radiesli	CHF	4.50
Gemüsesalat mit Büffelmozzarella und Basilikumpesto	CHF	5.50
Sbrinzmöckli mit Gewürzhonig	CHF	4.50
Vichyssoise mit Schinkenwürfeli	CHF	4.50
Crème Brulée	CHF	4.50
Panna Cotta mit Himbeerenkompott	CHF	4.50
Fruchtsalat im Glas	CHF	4.50
Zweierlei Schoggimousse	CHF	4.50
Kirschen-Mascarpone-Trifle	CHF	4.50

Mindestbestellmenge pro Komponente: 10 Stück
alle Preise pro Person und inkl. MwSt.

Apéro riche – unser Klassiker

Verschiedenste Häppli
von Vorspeisen über Hauptgänge bis zu den Desserts
(alles in kleinen Schälchen angerichtet, Buffet und flying Service)

CHF 79.00
(ab 30 Personen)



Weitere Ideen für einen gelungenen Apéro

Speckzopf	pro kg	CHF	17.50
Blätterteigflûtes	pro 100g	CHF	7.90
Crissini	pro 100g	CHF	7.90

Sandwiches am Meter

gefüllt mit Schinken, Salami, Fleischkäse, Käse, Tomaten – Mozzarella

am Stück	CHF	54.00
geschnitten	CHF	59.00

gefüllt mit Pouletschnitzel und Tartaresauce, Lachs oder Bündnerfleisch

am Stück	CHF	59.00
geschnitten	CHF	64.00

Canapés

Schinken, Salami, Rohschinken, Thon, Ei, Spargel, Sellerie, Lachs, Käse, Poulet - Curry

geviertelt	CHF	1.90
diagonal halbiert	CHF	2.30