

## Apérovorschläge

### Kalte Apérohäppchen

- Zweierlei Focaccia
  - gefüllt mit Frischkäse & Kresse
  - gefüllt mit Chorizo & Senfbutter ... 3,-
- Dreierlei Focaccia
  - gefüllt mit Frischkäse & Kresse
  - gefüllt mit Chorizo & Senfbutter
  - gefüllt mit Rauchlachsmousse ... 4,50
- Geräucherter Tuna auf grünem Papayasalat und Mangochutney ... 3,50
- Vitello Tonnato Dünne aufgeschnittenes Kalbfleisch an Thonsauce ... 2,50
- Rindstatare vom Schweizer Weiderind mit schottischem Whisky ... 2,50
- Geräuchte Entenbrust auf Sellerie - Apfel - Nuss - Salat ... 2,50
- Black Label Rauchlachs auf Pumpernickel und Meerrettich ... 2,50
- Roastbeef mit Chili - Chipotle - Mayonnaise ... 2,50
- Coleslaw Salat mit frischer Ananas ... 1,50
- Frischkäse - Mousse mit Kräutern ... 1,50
- Kichererbsen-Mousse mit Knusperbrot ... 2,-
- Gemüsesalat mit marinierten Fetawürfeln ... 2,-

### Süppchen

- Indisches Currysüppchen mit Kokoschips ... 2,50
- Tomatensüppchen mit Basilikum Espuma ... 2,50
- Ananas - Peperoni - Kokosüppchen ... 2,50

## Warme Apérohäppchen

- Appenzeller Käsekuchen ... 2.50
- Hackfleischbällchen vom Weiderind an BBQ Tomatensauce ... 2.50
- Vegetarische Frühlingsrollen mit sweet & sour Sauce ... 2.50
- Mini Rindsburger auf Coleslaw und BBQ Sauce ... 2.50
- Linsenpraliné mit Mangochutney ... 2.50
- Mariniertes Rindshuftspieß mit Tandoori - Joghurtdipp ... 2.50
- Saisonaler Risotto ... 3.-
- Ravioli mit Pesto & Parmesan ... 2.-
- Poulet Sateyspiessli an Erdnuss - Sauce ... 2.-
- Riesencrevetten provençale ... 3.-
- Mi cuít gebratener Lachswürfel auf Wasabi - Kartoffelpüree ... 3.50
- Jakobsmuschel mit unter der Kruste auf Karottenpüree ... 3.-
- Dattel im Speckmantel ... 2.50

## Für mehrere Personen

- St.Galler Kalbsbratwurst ... 9.50 (1 Bratwurst)
- Portion Rohschinken ... 12.50
- Schale Salsiz ... 9.-
- Schale Parmesan ... 10.-
- Marinierte Oliven ... 7.50
- Mandeln mit Rauchsatz ... 7.50

## Etwas Süßes zum Schluss...

- Caramelisierte Vanillecreme
- Schokoladencreme
- Schokoladenkuchen
- Dolce di Lecce Parfait
- Gebrannte Creme
- Cheesecake
- Früchtecocktail
- Mangomousse
- Diverse Glace und Sorbet nach Saison
- Amaretti

1 erlei ... 3,50

2 erlei ... 6,-

3 erlei ... 7,50

4 erlei ... 9,-

5 erlei ... 11,-

6 erlei ... 13,50

## Beispiel: Aperovorschlag von unserem Küchenchef

- Zweierlei gefüllte Focaccia
- Vitello Tonnato
- Currysüppchen
- Hackfleischbällchen vom Weiderind an BBQ Tomatensauce
- Saisonaler Risotto
- Mi cuít gebratener Lachswürfel auf Wasabi – Kartoffelpüree
- Schokoladencreme

Preis pro Person ... 18,50