



Apérovorschläge 2022

Kleiner Apéro vor dem Essen

Apéro Candela 1

Focaccia gefüllt mit Chorizo & Senfbutter
Focaccia gefüllt mit Kräuterfrischkäse & Kresse
Lachsmousse auf Pumpernickel
Preis pro Person: 5.50

Apéro Candela 2

Focaccia gefüllt mit Rauchlachsmousse & Meerrettich
Focaccia gefüllt mit Kräuterfrischkäse & Kresse
Schweizer Rindstatare auf Toast
Blätterteiggebäck mit Rohschinken
Preis pro Person: 7.50

Kalte Apérohäppchen

Marinierte Oliven & Parmesan 3.00
Lachsmousse auf Pumpernickel 2.50
Schweizer Rindstatare auf Toast 2.50
Blätterteiggebäck im Rohschinken 2.50
Focaccia gefüllt mit Chorizo & Senfbutter 2.00
Focaccia mit Kräuterfrischkäse & Kresse 2.00
Focaccia gefüllt mit Rauchlachsmousse 2.00
Trauben-Käsewürfel-Spiessli 2.50
Tuna-Tataki auf Apfel-Linsensalat 3.50
Lachs & Lachsmousse 3.50
Marinierter Randen mit Basilikum-Frischkäse 2.50

Süppchen

Indische Currysuppe
Broccolicremesuppe
Rieslingcremesuppe mit Kräuterschaum
Südländische Tomatensuppe mit Basilikumöl
Saisonsuppe
Preis pro Gläschen: 2.50

Warme Apérohäppchen

Apenzeller Käsekuchen 2.00
Vegetarische Frühlingsrolle an sweet & sour Sauce 2.00
Saison Ravioli an Salbeibutter 2.50
Linsen-Currydal mit Gemüse 2.00
Tofu im Knuspermantel auf Apfel-Currydip 2.50
Gebratene Lachswürfel an Proseccosauce 3.50
Gebratene Riesencrevetten „provençale“ 3.50
Zander im Knuspermantel mit Kräuter-Joghurdip 3.50
Rindsfiletwürfel an rassiger Stroganoffsauce 4.50
OLMA Bratwurst dünn aufgeschnitten 2.50
Hackfleischbällchen an pikanter Tomatensauce 2.00
Datteln im Speckmantel 2.00
Pouletknusperli mit Haus-Cocktailsauce 2.50

Etwas Süsses zum Schluss

Caramelisierte Vanillecreme
Schokoladen-Baumnuss-Brwonie
Saisonaler Früchtecocktail
Saison Sorbet
Dolce di Lecce Parfait mit Krokant
Birnbrot mit Käse
Preis pro Stück: 2.50

Grosser Apéro Riche als Nachtessen

Mit 12 Einheiten ohne Dessert
Preis pro Person: 48.00

Mit 15 Einheiten mit Dessert
Preis pro Person: 58.00

Gerne können auch mehr Einheiten dazu bestellt werden