



Apérovorschläge Frühling – Sommer 2024

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

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

Apéro Candela 3

Marinierte Oliven & Parmesanwürfel
Schweizer Rindstatare auf Toast
Focaccia gefüllt mit Chorizo & Senfbutter
Preis pro Person: 7.50

Apéro Candela 4

Schweizer Rindstatare auf Toast
Trauben-Käsewürfel-Spiessli
Lachsmousse auf Pumpernickel
Preis pro Person: 6.50

Kalte Apérohäppchen

Marinierte Oliven & Parmesanwürfel
Lachsmousse auf Pumpernickel
Schweizer Rindstatare auf Toast
Blätterteigflûtes mit Rohschinken
Focaccia gefüllt mit Chorizo & Senfbutter
Focaccia gefüllt mit Kräuterfrischkäse & Kresse
Trauben-Käsewürfel-Spiessli
Tuna-Tataki auf grünem Papayasalat
Lachs & Lachsmousse
Marinierte Tomaten an Balsamicodressing mit Basilikum-Frischkäse

Süppchen

Indische Currysuppe
Rüebli- und Tomatensuppe mit Toggenburger Wildkräuterblumen
Südländische Tomatensuppe mit Kräuteröl
Gazpacho – kalte spanische Gemüsesuppe mit Extra Virgin Olivenöl

Warme Apérohäppchen

Käsekuchen
Vegetarische Frühlingsrolle an sweet & sour Sauce
Saison-Ravioli an Salzeibutter
Gebratene Riesencrevetten „provençale“
Hackfleischbällchen an rassischer Tomatensauce
Pouletknusperli mit Haus-Cocktailsauce
Rindsfiletwürfel «provençale»

Etwas Süsses zum Schluss

Schokoladen-Baumnuss-Brwonie
Saisonaler Früchtecocktail
Saison Sorbet
Erdbeerparfait
Cheesecake mit Mango-Passionsfruchtcoulis

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 stellen wir Ihnen eine Offerte mit verschiedenen Gerichten zusammen
Gerne können auch mehr Einheiten dazu bestellt werden