

# APEROVORSCHLÄGE

## AMUSE-BOUCHES

A 610

**Gefülltes Blätterteig-Apéro-Gebäck  
gemischt, CHF 3.20 pro Person**

A 611

**Blätterteig-Apéro-Gebäck  
gemischt, CHF 3.60 pro Person**  
Kümmel, Käse, Kräuter, Mohn

A 612.1

**Amuse-Bouche kalt  
CHF 3.50 pro Stück**

Ananaswürfel mit Kokospuma\*\*

Sbrinz mit Nüssen und Trauben\*\*

Gemüse mit Dipsaucen\*\*

Melonen und Rohschinken-Spiessli

Mit Basilikum marinierte Tomaten-Mozzarellaspiessli\*\*

Mini-Laugenbrötli mit Mozzarella und Pesto\*\*

Knuspriges Rosmarinbrot mit Oliventapenade

Süss-scharfe Pappadew gefüllt

„Teufelhörnli“ - Peperoncini gefüllt mit Frischkäse

Tzatziki mit knusprigem Olivengebäck\*\*

Vollkorntoast mit Schinken-Kresse mousse\*\*

A 613.1

**Amuse-Bouche kalt  
CHF 4.20 pro Stück**

Krevetten mit Dillmayonnaise

Rauchlachs mit Kapern und süssem Senf

Roastbeef mit Spargeln

Ratatouillesalat mit Rauchlachs-Rahmkäse-rolle

Rohschinken mit Melone

Rindstatar mit Kapern

Spargelmousse auf grilliertem Focaccia\*\*

Lachstatar

Siedfleischsalat mit Apfelmeerrettich

Wasabi Panna-Cotta und Heissrauchlachs

Gemüsesalat mit marinierten Fetawürfeln\*\*

\*\* Vegetarische Amuse-Bouches

A 615

**Amuse-Bouche kalt**

**CHF 6.00 pro Stück**

Geräuchertes Graved-Lachsstück  
Entenleberterrinen mit karamellisiertem Apfel  
Riesenkrevetten auf Kräutertoast

A 614

**Amuse-Bouche kalt**

**CHF 8.00 pro Stück**

Geräucherter Heilbutt mit Kaviar  
Bärenkrebse mit Mangochutney und Baguettebrot  
Hummermedaillons mit Pestomayonnaise  
Geräucherter Serranoschinken mit Trüffelscheibe

A 616.1

**Amuse-Bouche warm**

**CHF 3.50 pro Stück**

Käseküchlein\*\*  
Gebackene Sauerrahm-Bündnerfleisch-Häppchen  
Mini-Frühlingsrollen mit Soja-Dip\*\*  
Samosas (Teigtriangel) mit rassischer Curry-Gemüsefüllung\*\*  
Linsenragout mit Speck und Kartoffelwürfeln  
Schinkengipfeli  
Gebackene Riesenkrevetten

A 617.1

**Amuse-Bouche warm**

**CHF 4.40 pro Stück**

Panierte, gebackene Pouletstreifen mit süsser Chilisauce  
Gemüse-Hühnerfleischstück mit Sesam  
Asiatische Teigtaschenspiesse\*\*  
Curry-Schaumsüppchen in der Espressotasse  
Gebratene Pangasius-Streifen mit Mango-Dip  
Mini-Wrap mit Gemüse\*\*  
Krevetten mit roter Currysauce  
Rindfleischwürfel mit Teriyakisauce und Sesamgebäck  
Maispoullarde mit Gemüse-Zitronengrasfond und Kräuternudeln

A 618.1

**Amuse-Bouche warm**

**CHF 5.00 pro Stück**

Mini-Hamburger mit Cocktailsauce

\*\* Vegetarische Amuse-Bouches

## **COCKTAIL / APERO**

### **FLYING FOOD** C 710.2

Pro Person und Stunde CHF 59.00 / je weitere 30 Minuten CHF 30.00

Ratatouille-Salat mit Rauchlachs-Rahmkäserolle  
Ananaswürfel mit Kokospuma  
Kleiner Siedfleischsalat mit Apfelmeerrettich  
Mini-Laugenbrötli mit Mozzarella und Pesto  
Maispoularde mit Gemüse-Zitronengrasfond und Kräuternudeln  
Linsenragout mit Speck und Kartoffelwürfeln  
Rindfleischwürfel mit Teriyakisauce und Sesamgebäck

Spritziger, spanischer Albariño (Weisswein), Tonic mit Cranberry (ohne Alkohol), Heineken Bier (0.33), Fruchtsaft und Mineralwasser

### **SUISSE APERITIF** C 712.1

Pro Person und Stunde CHF 29.00 / je weitere 30 Minuten CHF 18.00

Süffiger, trockener Weisswein aus dem Zürichsee-Gebiet oder Waadtland, Fruchtsäfte und Mineralwasser

Mini-Ramequins und Schinkengipfeli  
Mostbröckli und Altendorfer Käse mit dunklem Brot  
Fondueschnitte, Laugenbrötli mit Rohschinken, Pommes Chips, Salzsticks

### **AMERICAN BAR** C 713

Pro Person und Stunde CHF 39.00 / je weitere 30 Minuten CHF 20.00

Bloody Mary, Dry Martini, Whisky Sour, Gin und Vodka,  
Bier, Weiss- und Rotwein, Orangensaft und Mineralwasser

Mini-Hamburger, Kokos-marinierte Krevetten,  
Gemüse-Dip mit Cocktailsauce, Nachos mit Guacamole

### **FRÜCHTEBOWLEN** C 714

Frisch angesetzte Früchtebowle je nach Jahreszeit

Früchtebowlen ohne Alkohol pro Liter CHF 32.00

Früchtebowlen mit Alkohol pro Liter CHF 42.00