

APÉRO

Apéro Variante 1

- Chips, Nüssli und Salzstengel
- Hausgemachte Foccacia mit 3 Tapenaden :
Oliven, Tomaten und Taleggio-Artischocken 13.00

Apéro Variante 2

- Vier warme oder kalte Komponenten 18.00
- Jede weitere Komponente 4.00

Kalte Komponenten

- Melonen-Feta-Spiess
- Melonen-Rohschinken-Spiess
- Cherrytomaten-Mozzarella-Basilikumspiess
- Feta-Ananas-Spiess mit Minze
- Gruyère-Baumnuss-Trauben-Spiess
- Blätterteigstengel mit Rohschinken
- Guacamole mit Maischips
- Gemüsestengel mit Cocktail-, Joghurt-Kräuter-, Curry-Dip
- Lachsmousse im Pastetchen
- Lachstartar auf Brioche-Toast
- Humus mit Chapati
- Mini Pitas mit Chorizzo, Joghurtsauce und Rucola
- Foccacia mit Tomaten-, Oliven- oder Artischocken-Chilli-Tapenade
- Gebrochener Parmesan



- Gazpacho (kalte andalusische Gemüsesuppe)
- Kalte Melonen-Minze-Suppe
- Datteln mit Speck
- Tischbrötchen in verschiedenen Variationen

Warme Komponenten

- Flammkuchen mit Speck, Lauch und Sauerrahm
- Gemüsekipfel
- Gemüse-Honig-Strudel
- Crevetten-Mango-Spiess
- Gebackene Crevetten mit Sweet-Chili-Sauce
- Meatballs mit Tomatensauce
- Poulet-Satay mit Erdnussauce
- Milkenziggaren (Milken und Bündnerfleisch im Frühlingsrollenteig)
- Lammkebabs
- Lachs-Spiess an Honig-Senf-Marinade
- Gebratener Tandoori-Paneer mit Granatapfeljoghurt
- Gebackener Brie mit Preiselbeeren
- Mini-Tartes mit saisonalem Gemüse
- Saisonales Gemüseschaumsüppchen
- Asiatische Wirz-Taschen mit Glasnudel-Tofufüllung und Asiasauce
- Crêpe mit Rohschinken, Mascarpone und Rucola
- Frühlingsrollen mit Gemüse
- Gefüllte Champignons mit Frischkäse und Kräuter
- Spanische Tortilla mit Avocado