

Amuse Bouches

Kalte Amuse Bouches

Rohschinkenmousse im Mini Pastetli	CHF
Mini Silserli mit Schinken	pro Stück 4.00
Mini Silserli mit Salami	
Gemüsetartar mit Kräutern, Crème fraîche im Tartelette	
Focaccia mit Tomaten und Mozzarella und Pesto	
Focaccia mit Brie und Aprikosen-Tomatenchutney	
Auberginentapenade mit Tomaten im Oliven-Tartelette	
Canapé mit Thunfischsalat und Essiggurke	
Mini Club Sandwich (Pouletbrust, Speck, Eier)	pro Stück 5.50
Dinkelcanapé mit Roastbeef und Tatarsauce, Cornichon und rote Zwiebel	
Pumpnickel mit Bündnerfleischcrème	
Rindfleischtatar auf Crostini mit gehobeltem Bergkäse	
Focaccia mit Landrauschschinken und Bergkäse	
Tomatencanapé mit Rauchlachs und Meerrettichrahm, Dill und Kapern	
Fitkorncanapé mit Tête de moine und Apfel-Nusschutney	
Lachs-Kräutercrepes Roulade mit Frischkäse	
Canapé mit Cocktailkrevettentatar und pikanter Avocadocrème	

Warme Amuse Bouches

Frühlingsrolle mit Poulet und pikanter Sojasauce	pro Stück 3.00
Frühlingsrolle mit Gemüse und pikanter Sojasauce	
Chilli Cheese Nuggets mit Tomatenchutney	
Hausgemachtes Käseküchlein	pro Stück 4.00
Pilzquiche mit Lauch	
Mariniertes Tofuspiessli mit Sesam und Sojasauce	
Frittierte Gemüse Dim sum mit süsser Sojasauce	
Riesenkrevette im Kokosmantel mit Sweet Chili Sauce	pro Stück 5.50
Pouletsatay mit Erdnusssauce	
Hausgemachtes Schinkengipfeli	
Mini Hot Dog mit Chiliwürstchen oder Wienerli und Senf	
Fleischbällchen mit hausgemachter BBQ-Sauce und Tomatensauce	

Diverses

		CHF
Prussiens mit Käse und Landrauchschinken (3 Stück pro Person)	1 Portion à	4.00
Rohkostauswahl mit 3 verschiedenen Dips	10 Portionen à	20.00
Entlebucher Alpkäsemöckli und hausgemachtes Fruchtebrot	10 Portionen à	35.00
Hummus und Guacamole mit Mini Pitabrot zum dippen	10 Portionen à	25.00
Marinierte schwarze und grüne Jumbo-Oliven mit Alpkäsemöckli	1 Portion à	8.50

Köstliche Suppen aus der Tasse

Gazpacho	6.50
Rieslingschaumsuppe mit Mandelschaum	6.50
Karotten-Grapefruitcrèmesuppe	5.50
Saisonale Suppe	6.50

Köstliches im Schälchen und Gläsli (ab 20 Personen)

Cesar Salat mit Croûtons, Ei und Parmesan	4.00
Quinoasalat mit Zitrusfrüchten und Minze	4.00
Veganes Tomaten-Wurzelgemüsesulz	4.00
Cherrytomaten mit Mozzarellaperlen, Rucola und altem Balsamico	4.50
Pulled Beef mit Eisbergsalat und Crème fraîche	6.50
Asiatischer Gemüsesalat mit geräuchertem Ententatar	6.50
Vitello Tonnato	6.50
Poulet Curry Salat mit Früchten	6.50
Erbsen-Minzmousse mit Schottischem Rauchlachs	6.50
Krevettencocktail	6.50
Tatar von der hausmarinierten Forelle mit Limette und Frühlingzwiebeln	6.50
Sobanudelsalat mit gebratener Riesenkrevette	7.50
Thunfischtatar mit Gewürzteemarinade auf Zucchini Salat	7.50
Kichererbsen-Linsencurry mit Pitabrot	4.50
Vegetarische Capuns mit Käsesauce	5.50
Mini Pasta mit Erbsen, Tomaten, Lauch und Mascarponesauce	5.50
Vegetarische Paella	5.50
Gefüllte Geflügelroulade auf Süsskartoffelpüree	5.50
Kalbsbäckchen Ragout mit weisser Polenta	6.50
Kalbsfilet mit Kartoffel-Meerrettich Püree und Rotweinsauce	8.50
Rindsfiletwürfel mit Zitrusrisotto und Portweinsauce	8.50
Gebratene Krevetten mit Gewürz-Cous Cous	8.50
Konfierte Römerswiler Forelle mit Sesam-Pak Choi	8.50

Dessert in Schälchen und Gläsli

	CHF
Saisonaler Blechkuchen	3.50
Zitronencreme mit Kondensmilch	3.50
Geschichtetes Mascarpone-Früchtemousse	4.00
Fruchtspiessli	4.00
Mandelgries mit Fruchtsauce	4.50
Geschmorte Äpfel auf Bayrischer Crème	4.50
Cheesecake mit Fruchtgelée	4.50
Zweierlei vom Mousse au Chocolat, hell und dunkel	4.50
Exotischer Fruchtsalat	4.50
Ovomaltinenmousse	5.00
Mangolassi	5.00
Feigen-Apfelmusragout mit Calvadoshäubchen	4.50
Käsespiessli mit Trauben und Dörraprikosen	4.50
Brie auf Birnenwegge	4.50
Ziegenfrischkäse mit Honig und gerösteten Baumnüssen	4.50

Apéro-Packages

Package 1 22.00

Gemüsetatar mit Kräutern, Crème fraîche im Tartelette
Tomatencanapé mit Rauchlachs und Meerrettichrahm, Dill und Kapern
Focaccia mit Landrauchschinken und Bergkäse

Hausgemachtes Schinkengipfeli
Gemüse Dim sum mit Sojasauce
Chilli Cheese Nuggets mit Tomatenchutney

Package 2 36.00

Gemüsetatar mit Kräutern, Crème fraîche im Tartelette
Tomatencanapé mit Rauchlachs und Meerrettichrahm, Dill und Kapern
Focaccia mit Landrauchschinken und Bergkäse
Pumpnickel mit Bündnerfleischcrème

Hausgemachtes Schinkengipfeli
Mini Hot Dog mit Wienerli und Senf
Frühlingsrolle mit Gemüse und pikanter Sojasauce
Hausgemachtes Käseküchlein

Package 3 45.00

Gemüsetatar mit Kräutern, Crème fraîche im Tartelette
Tomatencanapé mit Rauchlachs und Meerrettichrahm, Dill und Kapern
Focaccia mit Landrauchschinken und Bergkäse
Pumpnickel mit Bündnerfleischcrème
Poulet Curry Salat mit Früchten
Erbsen-Minzmousse mit Schottischem Rauchlachs

Riesenkrevette im Kokosmantel mit Sweet Chili Sauce
Hausgemachtes Schinkengipfeli
Frühlingsrolle mit Pouletfleisch und pikanter Sojasauce
Chilli Cheese Nuggets mit Tomatenchutney

Bitte beachten Sie, dass die Mindestbestellmenge bei 10 Stück pro Sorte liegt (ausser, es ist eine andere Mengenangabe vermerkt).

Apéro Riche (ab 20 Personen)

68.00

Mini Club Sandwich
Gemüsetatar mit Kräutern, Crème fraiche im Tartelettes
Tomatencanapé mit Rauchlachs und Meerrettichrahm, Dill und Kapern
Pumpernickel mit Bündnerfleischcrème
Pouletcurrysalat mit Früchten
Erbsen-Minzmousse mit Schottischem Rauchlachs

Gebratene Krevetten mit Gewürz-Cous Cous
Rindsfiletwürfel mit Zitrusrisotto und Portweinsauce
Fleischbällchen mit BBQ- und Tomatensauce
Mini Pasta mit Erbsen, Tomaten, Lauch und Mascarponesauce
Vegetarische Paella

Geschmorten Äpfeln auf Bayrischer Crème
Geschichtetes Mascarpone-Früchtemousse
Exotischer Fruchtsalat

Flying Dinner (ab 20 Personen)

85.50

Quinoasalat mit Zitrusfrüchten und Minze
Cherrytomaten mit Mozzarellaperlen, Rucola und altem Balsamico
Krevettencocktail
Erbsen-Minzmousse mit Schottischem Rauchlachs
Pulled Beef mit Eisbergsalat und Crème fraîche
Asiatischer Gemüsesalat mit geräuchertem Ententatar
Vitello Tonnato

Kichererbsen-Linsencurry mit Pitabrot
Vegetarische Capuns mit Käsesauce
Gebratene Krevetten mit Gewürz-Cous Cous
Konfierte Römerswiler Forelle mit Sesam Pak Choi
Rindsfiletwürfel mit Zitrusrisotto und Portweinsauce
Kalbsfilet mit Kartoffel-Meerrettichpüree und Rotweinsauce

Geschmorten Äpfeln auf Bayrischer Crème
Zitronencreme mit Kondensmilch
Exotischer Fruchtsalat
Mangolassi