

## Apéroauswahl

Pro Sorte müssen mindestens 10 Stück bestellt werden

### Classics

CHF pro 10 Stück

#### Kalt

|                                              |       |
|----------------------------------------------|-------|
| Mini Clubsandwich                            | 40.00 |
| Mini Fajita (Vegan)                          | 40.00 |
| Kartoffel-Peperoni-Tortilla mit Tomatensalsa | 40.00 |
| Tartelettes mit Rindstatar                   | 45.00 |

#### Warm

|                                                 |       |
|-------------------------------------------------|-------|
| Frittierter Backcamembert mit Preiselbeersauce  | 35.00 |
| Fleischbällchen mit Tomatensauce                | 45.00 |
| Hausgemachte Gipfeli gefüllt mit:               |       |
| · Schinken                                      | 45.00 |
| · Speck                                         | 45.00 |
| · Raclette-Käse                                 | 42.00 |
| Käsechüechli «Moitié-Moitié»                    | 45.00 |
| Frühlingsrollen mit Sojasauce                   | 35.00 |
| Teriyaki-Pouletsplisse mit Zitronen-Chilipeffer | 55.00 |
| Kokoskrevetten mit Sweet Chili Sauce            | 45.00 |

### Smart

#### Kalt

|                                                                |       |
|----------------------------------------------------------------|-------|
| Randencarpaccio mit Ziegenkäsecreme, Honig und Baumnüssen      | 35.00 |
| Tramenziniröllchen mit Dattelmoussefüllung                     | 38.00 |
| Lachs-Tunaroll im Reisblatt mit Avocado und eingelegtem Ingwer | 58.00 |
| Poulet-Mango-Ananassalat mit Thai Salsa und Gurke              | 55.00 |

#### Warm

|                                       |       |
|---------------------------------------|-------|
| Orecchiette all'Arrabbiata            | 55.00 |
| Laugenserviettenknödel mit Pilzragout | 48.00 |
| Falafel mit Kichererbsenmousse        | 42.00 |
| Chickenfingers mit Sweet-Chili-Sauce  | 50.00 |
| Mini classic Burger                   | 75.00 |

#### Pinsa

|                                                                     |       |
|---------------------------------------------------------------------|-------|
| mit Tomatensauce, Grillgemüse und Stracciatella Buratta (pro Pinsa) | 26.00 |
| mit Chorizo, Schinken, Mascarpone und Basilikumpesto (pro Pinsa)    | 29.00 |

## Genusshäppchen

### Kalt

CHF pro 10 Stück

|                                                                                 |       |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Bündnerfleisch mit Kräuterfrischkäse und gepickelter Gurke                      | 54.00 |
| Mini Tuna Pokebowl (Tuna, Edamame, Frühlingszwiebeln, Mango-Couscous, Shiitake) | 64.00 |
| Blinis mit Sauerrahm und Ooana Kaviar                                           | 72.00 |
| Geflämmt Rindsinvoltini mit Trüffelcreme und Buchenpilz                         | 82.00 |

### Warm

|                                                                    |       |
|--------------------------------------------------------------------|-------|
| Rindsfiletwürfel mit geräuchertem Kartoffelstampf                  | 90.00 |
| Gebratene Jakobsmuschel mit Fregola Sarda und Krustentierschaum    | 85.00 |
| Sautierte Krevetten mit Chili und Knoblauch (2 Stück)              | 60.00 |
| Seezungenröllchen mit Curryschaum und Blattspinat                  | 85.00 |
| Geschmorte Kalbsbäckchen mit Süsskartoffelmousseline und Gremolata | 90.00 |
| Filet vom Kräuterschwein mit Rahmwirsing                           | 80.00 |

## Süsse Häppchen

|                                                         |       |
|---------------------------------------------------------|-------|
| Mascarpone-Orangenmousse                                | 45.00 |
| Passionsfruchttartelettes                               | 35.00 |
| Profiteroles mit Pralinencreme                          | 40.00 |
| Kaffee-Schokoladenwürfel                                | 45.00 |
| Hausgemachte Macarons (Pistazie, Zitrone oder Himbeere) | 30.00 |