

Apérovorschläge

Suppe

ab 10 Stück pro Sorte

- Avocado-Kaltschale CHF 3.—
- Saisonale warme Suppe CHF 3.—
- Kaltes Melonensüppchen mit Champagner (Sommer) CHF 3.—
- Gazpacho (Sommer) CHF 3.—

Kalt

ab 10 Stück pro Sorte

Fisch / Krustentiere

- Hummer-Mango-Spiess mit Mango-Würfel CHF 5.—
- Thunfisch Teriyaki mit Ingwer CHF 3.—
- Pulposalat mit Olive CHF 3.—
- Mariniertes Crevetten-Spiess mit Knoblauch und Chili CHF 3.—
- Salat von geräucherter Forelle mit Gurke und Meerrettich CHF 3.—
- Mariniertes Lachs mit Limette, Zitronengras und Tobiko Rogen CHF 3.—
- Rauchlachs mit Gurkenkugel und Dill CHF 3.—
- Geräucherter Saibling mit Meerrettich auf Brioche CHF 3.—

Fleisch

- Blätterteig mit Chorizo CHF 2.50
- Chorizo mit Olive CHF 2.50
- Salsiz mit Perlzwiebeln CHF 2.50
- Muotathaler Hauswurst mit Cornichons CHF 2.50
- Entenleber-Praline auf Früchtebrot CHF 5.—
- Rindsfilet mit Entenleber und Feige CHF 5.—
- Kalbsfleisch, Wasabi, Mango CHF 5.—
- Spiesschen mit Lammfilet, Thymian und Olive CHF 3.—
- Jolly Melonen mit Rohschinken (Sommer) CHF 3.—

Vegetarisch

- Zucchini, Artischocke und getrocknete Tomate CHF 2.50
- Pumpernickel, Humus und Granatapfel CHF 2.50
- Kleine Windbeutel mit Frischkäse und Kräuter CHF 2.50
- Freiburger Vacherin mit getrockneter Feige CHF 2.50
- Bunte Cherry-Tomaten mit Mozzarella und Basilikum CHF 2.50

Warm

ab 10 Stück pro Sorte

- Poulet-Spiesschen mit Thai-Curry CHF 2.50
- Lamm-Spiesschen „Tandoori“ CHF 2.50
- Olma-Bratwurst CHF 2.50
- Pikantes Fleischbällchen mit Chili CHF 2.50
- Geräucherter Tofu mit Ingwer und Sesam CHF 2.50
- Krevetten- Würfel im Tempurateig mit süsser Chilisauce CHF 2.50
- Falafel-Bällchen mit Baba Ganoush CHF 2.50

Süss

ab 10 Stück pro Sorte

- Schokoladen-Haselnussmousse CHF 2.50
- Gebrannte Crème CHF 2.50
- Limetten-Yoghurt Crème CHF 2.50
- Macadamianuss- Brownie CHF 2.50
- Exotischer Früchte Cocktail CHF 2.50

Apérovorschlag I

ab 10 Personen, 4 Stück pro Person CHF 12.—

Kalt

- Geräucherter Saibling mit Meerrettich auf Brioche
- Thunfisch Teriyaki mit Ingwer
- Marinierter Krevetten-Spiess mit Knoblauch und Chili
- Rindsfilet mit Entenleber und Feige
- Spiesschen mit Lammfilet, Thymian und Olive
- Freiburger Vacherin mit getrockneter Feige
- Bunte Cherry-Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
- Zucchetti, Artischocke und getrocknete Tomate

Apérovorschlag II

ab 10 Personen, 5 Stück pro Person CHF 16.—

Kalt

- Geräucherter Saibling mit Meerrettich auf Brioche
- Thunfisch Teriyaki mit Ingwer
- Pulposalat mit Olive
- Hummer-Mango-Spiess mit Mango-Würfel
- Salsiz mit Perlzwiebeln
- Spiesschen mit Lammfilet, Thymian und Olive
- Chorizo mit Olive
- Rindsfilet mit Entenleber und Feige
- Bunte Cherry-Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
- Pumpernickel, Humus und Granatapfel

Apérovorschlag III

ab 10 Personen, 5 Stück pro Person CHF 15.—

Kalt

- Geräucherter Saibling mit Meerrettich auf Brioche
- Thunfisch Teriyaki mit Ingwer
- Marinierter Krevetten-Spiess mit Knoblauch und Chili
- Marinierter Lachs mit Limette, Zitronengras und Tobiko Rogen
- Rindsfilet mit Entenleber und Feige
- Spiesschen mit Lammfilet, Thymian und Olive
- Freiburger Vacherin mit getrockneter Feige
- Bunte Cherry-Tomaten mit Mozzarella und Basilikum

Warm

- Poulet-Spiesschen mit thailändischem Curry
- Lamm-Spiesschen „Tandoori“
- Olma-Bratwurst
- Falafel-Bällchen, Baba Ganoush

Apérovorschlag IV

ab 20 Personen, 6 Stück pro Person CHF 18.—

Kalt

- Geräucherter Saibling mit Meerrettich auf Brioche
- Thunfisch Teriyaki mit Ingwer
- Hummer-Mango-Spiess mit Mango-Würfel
- Rauchlachs mit Gurkenkugel und Dill
- Spiesschen mit Lammfilet, Thymian und Olive
- Kalbsfleisch, Wasabi und Mango
- Rindsfilet mit Entenleber und Feige
- Bunte Cherry-Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
- Zucchetti, Artischocke und getrocknete Tomate

Warm

- Poulet-Spiesschen mit thailändischem Curry
- Lamm-Spiesschen „Tandoori“
- Pikantes Fleischbällchen mit Chili
- Crevetten-Würfel im Tempurateig mit süsser Chilisauce
- Falafel-Bällchen, Baba Ganoush



Apéro-Holzbrettchen

Salsiz, Chorizo, Muotathaler Hauswurst, Coppa, Rohschinken

Schweizer Bergkäse, Essig- Gemüse

Pro Holzbrettchen

CHF 25.—

Flammkuchen

Probieren Sie die feine ofenfrische Elsässer-Spezialität!

CHF 25.00 pro Flammkuchen

Natural

Crème fraîche, Fromage blanc, Speck und Zwiebeln

Provençale

Crème fraîche, Fromage blanc, Speck, Zwiebeln, Kräutern und Greyerzer

Saumon

Crème fraîche, Fromage blanc, Rauchlachs, Kapern und Dill

Balances

Crème fraîche, Fromage blanc, Ziegenkäse, Baumnüsse, Trauben, Honig