


Apéritif - Vorschläge

Schweizer Weisswein, je nach Wunsch		Preis gemäss Weinkarte
Prosecco		Preis gemäss Weinkarte
Champagner		Preis gemäss Weinkarte
Blanc-Cassis		pro dl Fr. 6.50
«„Sunrise » Champagner mit Himbeerliqueur		pro dl Fr. 12.50
« Sunset » Champagner mit Pfirsichliqueur		pro dl Fr. 7.50
« Kir Royal » Champagner mit Cassisliqueur		pro dl Fr. 7.—
mit Prosecco		
Prosecco natur		
Fruchtbowle, je nach Wunsch und Saison		pro dl Fr. 8.—
Frisch gepresster Orangensaft oder Tomatensaft		pro l Fr. 25.—
Salznüssli und Pommes Chips (vorgängig zu einem Menu gratis)		pro Person Fr. 2.50
Rohe Gemüsestäbchen und Cherrytomaten mit 2 Dips		pro Person Fr. 8.—
Amuse-bouche (Salami, Schinken, Käse, Sellerie, Thunfisch, Spargeln etc.)		6 Stück Fr. 12.—
Amuse-bouche mit Räucherlachs oder Rindfleischtartar		pro Stück Fr. 2.50
Kleine Canapés (Salami, Schinken, Käse, Sellerie, Thunfisch, Spargeln etc.)		2 Stück Fr. 7.—
Kleine Canapés mit Räucherlachs oder Rindfleischtartar		pro Stück Fr. 4.—
Kleines Gebäck wie Schinkengipfeli, Käseküchlein, hausgemachte Minipizzas, Mini-Frühlingsrollen etc.		pro Person Fr. 15.—
Hobelkäse – Trockenfleisch – Salsiz - Züpfe und Ruchbrot		pro Person Fr. 22.—

Snackbuffet zum Apéritif ab 20 Personen

Mini-Hamburger – Cipolatas - Mini-Frühlingsrollen-Sauce Barbeque – Fischknusperli – Mayonnaise und Aiolisauce	pro Person	Fr. 29.--
--	------------	-----------