











Apéro

Appetizers für Apéro, Apéro Riche, Flying Dinner oder Stehlunch

CHF/Person

Salzig kalt, Fingerfood

Nüssli, Chips, Salzsstangen		2
Marinierte Oliven		2
Parmesan-Rocks		3
Haussalami mit Fenchelsamen		5
Datteln im Speckmantel (CH)		3
Tomaten & Mozzarella-Spiessli mit Pesto (Saisonal)		3
Käse-Trauben-Spiesschen (Saisonal)		3
Gemüsesticks mit Cocktail- und Tartarsauce		3
Belegte Brote (Ei, Sellerie, Thon, Lachs, Salami, Schinken)		5
Melone mit Rohschinken (Saisonal)		4
Focaccia mit Rosmarin oder Tomate		3
Hausgemachtes Antipasti-Gemüse		3
Baguette-Sandwiches gemischt (Schinken, Käse, Salami, etc.)		4
Maistortilla-Wrap mit Gurke und Kräuter-Frischkäse		3
Maistortilla-Wrap mit Hausgebeiztem Lachs und Sauerrahm		5
Maistortilla-Wrap mit Trutenschinken, Frischkäse, Peperoni und Rucola		5
Bruschetta mit Tomaten und Basilikum		3
Crostini mit Tatar vom Rind (CH)		5

served by



Vegetarisch




Vegan

Preise in CHF inkl. 7,7% MwSt

CHF/Person

Crostini mit Tatar von Rauchlachs mit Sauerrahm und Schnittlauch 5



Crostini mit hausgemachtem Antipasti-Gemüse  4

Fleisch-Käseplatte 5

Käseplatte 5

Fleischplatte 5

Salzig kalt, im Weckglas

Kalte Suppe nach Saison (Gazpacho, Gurke, Melone, etc.)   4


Marinierter Feta mit Kräutern und Olivenöl  3


Wurst-Käsesalat klassisch (Cervelat, Käse, Zwiebel) 4

Antipasti Gemüsesalat  3

Couscous-Salat mit Tomate und Minze  3


Bulgur-Salat mit Grillgemüse  3

Kartoffelsalat  3

Saisonaler Gemüsesalat (z.B. Selleriesalat mit Baumnüssen)  3

Salzig warm, Fingerfood


Champignons mit Frischkäse überbacken  3

Falafel mit Joghurt-Minze-Dip   4

Pikante Hackfleisch-Bällchen (CH Rind) BBQ-Sauce 5

Mini Burger (Rind/Schwein, Guggenheim-Dipp, Tomate) 5

Pouletspiessli an Erdnussauce 5

Mini Frühlingsrollen  4

served by










Vegetarisch



Vegan

Preise in CHF inkl. 7,7% MwSt

	CHF/Person
Mini Frühlingsrollen (mit Poulet)	5
Quiche Lorraine (Rahm, Käse, Speck)	4
Quiche Alsacienne (Lauch, Zwiebel, Speck)	4
Quiche Vegi (Saisongemüse, Käse)	 3
Hausgemachte Schinkengipfeli	5
Hausgemachte Pilzgipfeli mit frischen Kräutern	5
Mini Arancini gefüllt mit Mozzarella	 4
Warme Suppe nach Saison (Kürbis, Lauch, Spargel, etc.)	  4
Guggenheim Kartoffel-Gemüse Tortilla	 3
Kichererbsen-Gemüse-Curry mit Kokosmilch, Sprossen und Koriander	 4
Poulet-Gemüse Curry mit Kokosmilch, Sprossen und Koriander	6
Chilli con Carne	5
Chili sin Carne	4
 Süss kalt, Fingerfood	
Früchte-Spiesschen (saisonal)	 3
Cheese-Cake mit Frucht-Glasur (saisonal)	3
Schokoladenkuchen (glutenfrei)	3
Herzhafter Schokoladenkuchen	3
Saisonale Früchte-Wähen vom Blech, geschnitten	3
Linzertorte vom Blech, geschnitten	3
Cookies mit Schoko-Stückchen	2

served by




Vegetarisch



Vegan

Preise in CHF inkl. 7,7% MwSt

CHF/Person

Schoko-Brownie mit Nüssen	3
Mini Mandelgipfel	2
Süss kalt, im Weckglas	
Panna Cotta mit Früchte-Coulis (saisonal)	4
Mascarpone-Crème mit Saisonfrüchten	4
Frischer Fruchtsalat (saisional)	4 
Süssmost-Crème mit Nusskrokant	3
Brönnti Crème mit Niidle	3
Tiramisù mit Amaretto im Weckglas	4
Mousse au Chocolat (weiss oder dunkel)	3

Für ihre individuellen Wünsche sind wir offen und beraten Sie gerne.

served by



Vegetarisch



Vegan

Preise in CHF inkl. 7,7% MwSt