



APERÓ-VORSCHLÄGE

Lieber Gast

Ein Apéro rundet Ihr Essen mit der Familie, Freunden oder Arbeitskollegen auf ungezwungene Weise ab.

Zum Auftakt oder zum Ausklang einer Veranstaltung haben wir für Sie eine kleine Apéro-Auswahl zusammengestellt.

Lassen Sie sich inspirieren.

Wir wünschen wir Ihnen viel Vergnügen und Vorfreude beim Durchgehen unserer Vorschläge.

Getränke

Hugo Prosecco mit Holunderblütensirup und Pfefferminze	12.90
Früchtebowle ohne Alkohol, pro Glas Früchtebowle mit Alkohol, pro Glas	7.90 12.90
Glühwein (saisonal) pro Glas serviert am Lagerfeuer Alkoholfreier Hexenpunsch (saisonal) pro Glas am Lagerfeuer	7.90 5.90
Prosecco Treviso DOC Brut Bottega / Alexander, Veneto, 100% Glera	74.00
Moët & Chandon Brut Impérial AOC Champagne, Pinot Noir, Chardonnay & Pinot Meunier	98.00
Riesling x Sylvaner AOC Ruedi & Käthy Frei, Unterstammheim, 100% Riesling x Sylvaner Zürich, Schweiz	43.50
Fendant de Sierre AOC Jean Louis Mathieu, Chalais, 100% Chasselas Wallis, Schweiz	46.00

Unsere Preise sind in CHF und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



Heida AOC	64.50
Jean Louis Mathieu, Chalais, 100% Heida Wallis, Schweiz	
Sodawasser 100cl	9.80
Henniez ohne Kohlensäure 50cl	6.50
Orangensaft 20cl	4.90

Häppchen

Marroni (saisonal) am Lagerfeuer	5.90
Knoblibrot	8.90
Tomatentartar	8.90
Tomatenbruschetta	8.90
Knoblibrot und Tomatentartar gemischt	8.90
Rindstartar auf geröstetem Hausbrot	12.90
Knoblibrot, Tomatentartar und saisonales Süppchen serviert in einer Espressotasse	12.90

Platten

Gemischte Fleischplatte mit Bündnerfleisch, Buureschüblig, Rohschinken und Speck serviert mit Brot und Butter (für 5-6 Personen)	48.90
Gemischte Käseplatte von der Kuh Apolla aus Tschingelfeld und anderen Kollegen serviert mit Brot und Butter (für 5-6 Personen)	48.90

Unsere Preise sind in CHF und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



Fingerfood (ab 30 Personen)

pro Person 47.80

Kalte Köstlichkeiten:

Chavroux auf Gurkenscheiben,
Focaccia mit Ruccola Parmesan und Rohschinken,
Tomatentartar, Knoblibrot,
Bündnerfleisch, Bündner Rohschinken, gebratenes Chorizo,
Käseplatte mit Weich- und Hartkäse

Warme Köstlichkeiten:

Apéro Gebäck, aufgeschnittener Käsekuchen,
Chicken Wings, Hackbällchen mit Barbecuesauce,
Pouletspiessli mit feuriger Sauce, saisonales Süsspchen,
Blätterteigroulade gefüllt mit Greyerzer und Bündner Rohschinken,
Pulled pork im Brioche-Bun,
Rahmspinat im Tartelette

Bitte teilen Sie uns Ihre Wünsche und Vorstellungen für Ihren Apéro mit.

Wir versichern Ihnen, dass wir von unserer Seite das Beste dazu beitragen werden, dass aus Ihren Vorstellungen schöne Erinnerungen werden.

Für Fragen oder eine Terminvereinbarung zur persönlichen Besprechung Ihres Anlasses rufen Sie uns an unter 044 251 11 93.

Wir freuen uns auf Sie.

Marcel Buff
Geschäftsführer

Helder Cardoso

Nadine Härtig

Unsere Preise sind in CHF und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.