



APÉROS.

Ganz nach Ihrem Gusto

SPEISE KARTE



APÉRO

- | | |
|--|--------------------|
| <input type="checkbox"/> Apéroteller Maison
Sbrinz Möckli, leicht pikante Salametti,
hausgeräucherte Mandeln, Datteln | CHF 8.00 pro Pers. |
| <input type="checkbox"/> Antipastiteller mit Crostini
Champignons, Artischocken, Tomaten | CHF 6.00 pro Pers. |
| <input type="checkbox"/> Chips, Nüssli, Salzstängeli | CHF 3.00 pro Pers. |
| <input type="checkbox"/> Bio Nussmischung | CHF 3.00 pro Pers. |
| <input type="checkbox"/> Gemüestangen
mit verschiedenen Dipsaucen | CHF 6.00 pro Pers. |
| <input type="checkbox"/> Mini-Sandwiches
Salami, Schinken, Aufschnitt, Rohschinken,
Weichkäse, Bündnerfleisch,
Lachs, Thon, Grill-Gemüse | CHF 3.50 pro Stk. |
| <input type="checkbox"/> Mini Club Sandwiches
Speck, Trutenbrust, Ei, Cocktailsauce | CHF 3.00 pro Stk. |
| <input type="checkbox"/> Mini Canapés
Thon, Ei, Käse, Lachs, Rohschinken, Salami | CHF 3.00 pro Stk. |
| <input type="checkbox"/> Mini Hot Dog
Schweinscipollata, Ketchup oder Senf | CHF 3.50 pro Stk. |
| <input type="checkbox"/> Bruschetta | CHF 2.50 pro Stk. |



- | | |
|--|-------------------|
| <input type="checkbox"/> Mini-Schinkengipfeli | CHF 2.00 pro Stk. |
| <input type="checkbox"/> Mini-Pizza | CHF 2.00 pro Stk. |
| <input type="checkbox"/> Mini-Chäschüechli | CHF 2.00 pro Stk. |
| <input type="checkbox"/> Grissini mit Bresaola-Schinken | CHF 2.50 pro Stk. |
| <input type="checkbox"/> Blätterteig-Stangen | CHF 1.80 pro Stk. |





STEHLUNCH

SANDWICHLUNCH AB 15 PERSONEN

Mini Club-Sandwich

Sandwich am Meter

Mini-Sandwiches

Gemüse-Quiche und Speck-Quiche

Warme oder kalte Saisonsuppe

CHF 25.00 pro Pers.

BAUSTELLENLUNCH AB 15 PERSONEN

Kartoffelsalat im Glas

Käsesalat im Glas

Hörnlisalat mit Schinken im Glas

Mini-Wienerli mit Senf

Mini-Cervelats

Warmer Fleischkäse im Mini-Bürli

Gefüllte Mini Silserli mit Salami

Bündner Gerstensuppe

CHF 31.00 pro Pers

Alle Preise inkl. 7.7% MWST

Seite 4 von 11

2020/2021



STEHLUNCH 1 AB 15 PERSONEN

Warme oder kalte Saisonsuppe

Tortilla-Schnecken mit Rauchlachs und Meerrettichcreme

Tortilla-Schnecken mit Rauchschenken und Frischkäse

Im Shotglas: Tomaten-Frischkäse-Salat und Rindfleischsalat

Steinpilz-Ravioli mit Rosmarinbutter und Gemüsestreifen

Gemüse-Ravioli mit Kräuter-Rahmsauce

Unterschiedlich gewürzte Poulet-Spiesse

Rindshackbällchen mit pikanter Sauce

Panna cotta mit Fruchtspiegel

Cake Variation

CHF 39.00 pro Pers.



STEHLUNCH 2 AB 15 PERSONEN

Warme oder kalte Saisonsuppe

Belegte Baguettes mit Rindstatar und Lachs

Im Shotglas: Siedfleisch-Salat, Antipasti-Salat
und Frischkäse-Kräuterschaum mit Tomaten-Chutney

Hot Sandwiches: lauwarme Baguettes mit Roastbeef
(Eisbergsalat, Sauerkraut und verschiedene Saucen)

Mini-Hamburger, Mini-Cheeseburger

Diverse warme Wraps

Gemüse-Paella

Tiramisu

Windbeutel mit Schokoladen- und Vanillefüllung

CHF 45.00 pro Pers.



STEHLUNCH 3 AB 15 PERSONEN

Warme oder kalte Saisonsuppe

Im Shotglas: Crevetten Cocktail mit Eisbergsalat
und Toskanischer Brotsalat (Tomaten, Gurken, Ciabattabrot, rote
Zwiebeln, Basilikum)

Auf dem Löffel: würziges Rindstatar, Hüttenkäse mit Gemüsewürfel
und Balsamico

Hot Sandwiches: lauwarmer Baguettes mit Roastbeef
(Eisbergsalat, Sauerkraut und verschiedene Saucen)

Lachswürfel im Zucchinimantel

Frühlingsrollen mit Gemüse, dazu süss-sauer Sauce

Mini-Hamburger, Mini-Cheeseburger

Kalbfleischspieß mit BBQ-Sauce

Vegetarisches Thai-Curry

Fruchtsalat

Schokoladenmousse

Mini-Cremeschnitte

CHF 51.00 pro Pers.



APÉROS.
Ganz nach Ihrem Gusto

STEHLUNCH FRÜHLING AB 15 PERSONEN

Warme oder kalte Saisonsuppe

Belegte Baguettes mit Roastbeef und Rauchforelle

Im Shotglas: Pastasalat mit pikanter Salami, Spargelsalat mit Vanille
und Frischkäse-Kräuterschaum mit Tomaten-Chutney

Hot Sandwiches: lauwarme Baguettes mit Schweinsbraten
(Eisbergsalat, Sauerkraut und verschiedene Saucen)

Mini Hot Dog

Asiatische Gemüse-Teigtaschen mit sweet Chilisauce

Spargelravioli

Bärlauchrisotto mit Frühlingszwiebeln

Panna Cotta mit Erdbeercoulis

Rüebli-schnitte

Fruchtsalat

CHF 47.00 pro Pers.

Alle Preise inkl. 7.7% MWST

Seite **8** von **11**

2020/2021



STEHLUNCH SOMMER AB 15 PERSONEN

Melonenkaltschale

Pumpernickel mit Graved Lachs, Crostini mit Grillgemüse

Im Shotglas: Vitello-Tonnato, Cous-Cous Salat mit Pfefferminze
und Griechischer Salat mit Fetakäse

Hot Sandwiches: lauwarme Baguettes mit Pulled Pork
(Eisbergsalat, Sauerkraut und verschiedene Saucen)

Teriyaki-Rindfleischspieß mit Currydip

Frittierte Mozzarellasticks

Marinierte Crevettenspiesschen mit Cocktailsauce

Tortellini mit Ricotta und Spinat gefüllt, Kräuterrahmsauce

Marinierte Beeren mit Maraschino

Zitronen-Yoghurtcreme

Schwarzwälderschnitte

CHF 47.00 pro Pers.



APÉROS.
Ganz nach Ihrem Gusto

STEHLUNCH HERBST AB 15 PERSONEN

Warme oder kalte Saisonsuppe

Belegte Silserli mit Trockenfleisch und Frischkäse

Im Shotglas: Siedfleisch-Salat, Selleriesalat mit Nüssen
und hausgeräuchertes Lachstatar

Hot Sandwiches: lauwarme Baguettes mit Engelberger Rauchbraten
(Eisbergsalat, Sauerkraut und verschiedene Saucen)

Gedämpfte Lachswürfel mit roter Currysauce

Reisbällchen mit Kokos

Hirschpfeffer

Spätzlipfanne mit Gemüse und Pilzen

Gebrannte Creme

Fruchtsalat mit Granatapfelkernen

Zwetschgenkuchen

CHF 47.00 pro Pers.

Alle Preise inkl. 7.7% MWST

Seite **10** von **11**

2020/2021



STEHLUNCH WINTER AB 15 PERSONEN

Warme Saisonsuppe

Belegtes Nussbrot mit Brie und Bündlerfleisch

Im Shotglas: Kalbfleischsalat mit Zitrone und Parmesan, Karottensalat mit Ingwer und Rosinen und Frischkäse-Kräuterschaum mit Pilzen

Hot Sandwiches: lauwarme Baguettes mit Kalbsschulterbraten (Sauerkraut, Eisbergsalat und verschiedene Saucen)

Pikantes Wurstspiesschen

Riesencrevetten im Kartoffelmantel

Wienerli im Teig

Steinpilzrisotto

Orangensalat mit Datteln

Schokoladencreme mit Pistazien

Apfelkuchen

CHF 47.00 pro Pers.

ZUSÄTZLICH ZUM STEHLUNCH EMPFEHLEN WIR:

AMERICAN HOT DOG

mit Sauerkraut, Röstzwiebeln, Essiggurken und diversen Saucen

CHF 4.00 pro Pers.