

Apero

Apero „Luginbühl“ (eignet sich für einen Apero bis zu einer ½ Stunde) pro Person CHF 10.50

Marinierte Griechische Kalamata-Oliven
Chips und Sonnen-Nussmischung mit Rosinen
Bunte Gemüse-Sticks und Radiesli mit Kräuter-Dipp

Apero „Comensoli“ (eignet sich für einen Apero bis zu 1 Stunde) pro Person CHF 19.50

Marinierte Griechische Kalamata-Oliven
Chips und Sonnen-Nussmischung mit Rosinen
Tatar vom hausgebeizten „Label Rouge“-Lachs mit Gurke und Dill-Honig-Senfsauce
Rindstatar auf Bauernbrot mit Trüffelcrème, Gurke und Kapern-Apfel
Schinkengipfeli

Apero „Giacometti“ (eignet sich für einen Apero bis zu 1 Stunde) pro Person CHF 23.50

Chips und Sonnen-Nussmischung mit Rosinen
Gemischtes Blätterteig-Gebäck (3 Stück pro Person)
Bunte Gemüse-Sticks und Radiesli mit Kräuter-Dipp
Oliven-Tapenade mit Brot-Chip und getrockneten Tomaten
Rindstatar auf Bauernbrot mit Trüffelcreme, Gurke und Kapern-Apfel
Kirschtomaten-Spiess mit Mozzarella aus dem Val de Travers

Apero „Oppenheim“ (eignet sich für einen Apero bis zu 1½ Stunden) pro Person CHF 35.00

Marinierte Griechische Kalamata-Oliven
Chips und Sonnen-Nussmischung mit Rosinen
Tortilla-Chips mit Guaçamole
Bunte Gemüse-Sticks und Radiesli mit Kräuter-Dipp
Bruschetta mit Basilikum-Pesto und Olivenbrot
Rindstatar auf Bauernbrot mit Trüffelcreme, Gurke und Kapern-Apfel
Gebackene Blätterteig-Schnecke mit geräuchertem Lachs
Focaccia „Caprese“ am Spiess mit getrockneter Tomate
Tom Kha Gai-Suppe mit Shiitake, Poulet, Zitronengras und Chili

Apero „Segantini“ (eignet sich für einen Apero bis zu 1½ Stunden) pro Person CHF 43.00

Marinierte Griechische Kalamata-Oliven

Chips und Sonnen-Nussmischung mit Rosinen

Knusprige Grissini mit Rohschinken aus dem Puschlav

Mediterranes Antipasti-Relish in der Krustade

Tête de Moine-Rose auf Birnenbrot aus Davos und Tessiner Feigen-Chutney

Tatar vom Hausgebeiztem Label Rouge Lachs mit Gurke und Dill Honig Senf-Sauce

Schinkengipfeli

Gebackene Pilz-Triangolini mit Erdnuss-Sauce und Sprossen

Poulet-Satay-Stick mit Sweet-Chili-Sauce

Gebratene Riesengarnele mit Pimientos de Padron und Tortilla „Español“

Ergänzen Sie Ihren Apéro mit süssen Leckereien aus unserer Patisserie...

Drei süsse Köstlichkeiten aus unserer Patisserie im Gläschen pro Person CHF 10.00

Apero „Warhol“ (eignet sich für einen Apero ohne anschliessendem Essen) pro Person CHF 79.00

Marinierte Griechische Kalamata-Oliven

Chips und Sonnen-Nussmischung mit Rosinen

Rindstatar auf Bauernbrot mit Trüffelcreme, Gurke und Kapern-Apfel

Mediterranes Antipasti-Relish in der Krustade

Tatar vom hausgebeizten „Label Rouge“-Lachs mit Gurke und Dill-Honig-Senfsauce

Thunfisch-Praline mit rotem Pfeffer und Mango-Dip

* * *

Schinkengipfeli

Gebackene Pilz-Triangolini mit Erdnuss-Sauce und Sprossen

Poulet-Satay-Stick mit Sweet-Chili-Sauce

Brasato-Ravioli auf Spinat mit Merlot-Jus

Süsskartoffel-Suppe mit Limetten-Schaum

Focaccia „Caprese“ am Spiess mit getrockneter Tomate

Gebratene Riesengarnele mit Pimientos de Padron und Tortilla „Español“

Gebratene Jakobsmuschel mit Erbsenpüree

Frühlingsrolle auf asiatisch marinierten Sprossen mit Süss-saurer Sauce und Ananas

Waldpilz-Risotto mit Schnittlauch-Schaum

* * *

Mandel-Panna Cotta mit Himbeer-Mark

Tartelette mit exotischen Früchten

Schokoladen-Muffins mit „Felchlin Grand Cru Schoggi“ und Buttercreme

Verveine-Crème brûlée

Feine Apéro-Häppchen zum selber zusammenstellen

(Mindestbestellung 8 Stück pro Einheit)

kalt

Chips und Sonnen-Nussmischung mit Rosinen	pro Portion	CHF	4.00
Marinierte Griechische Kalamata-Oliven	pro Portion	CHF	3.80
Gemischtes Blätterteig-Gebäck (3 Stk./Portion)	pro Portion	CHF	3.50
Bunte Gemüse-Sticks und Radiesli mit Kräuter-Dipp	pro Portion	CHF	3.80
Tortilla-Chips mit Guacamole	pro Portion	CHF	3.60
Knusprige Grissini mit Rohschinken aus dem Puschlav	pro Portion	CHF	4.50
Tête de Moine-Rose auf Birnenbrot aus Davos und Feigen-Chutney	pro Stück	CHF	4.80
Rindstatar auf Bauernbrot mit Trüffelcreme, Gurke und Kapern-Apfel	pro Stück	CHF	4.80
Tatar vom hausgebeizten „Label Rouge“-Lachs mit Gurke und Dill-Honig-Senfsauce	pro Stück	CHF	4.50
Oliven-Tapenade mit Brot-Chip und getrockneten Tomaten	pro Stück	CHF	4.00
Canapé mit Bündnerfleisch-Streifen und Sbrinz	pro Stück	CHF	4.80
Bruschetta mit Basilikum-Pesto und Olivenbrot	pro Stück	CHF	4.20
Mediterranes Antipasti-Relish in der Krustade	pro Stück	CHF	4.20
Lachs-Wasabi-Lolli	pro Stück	CHF	4.80
Thunfisch-Praline mit rotem Pfeffer und Mango-Dip	pro Stück	CHF	5.40
Kirschtomaten-Spiess mit Mozzarella aus dem Val de Travers	pro Stück	CHF	4.50
Ziegenkäse im grillierten Zucchetti-Mantel mit Trüffel-Honig	pro Stück	CHF	4.80
Von November bis Februar: Creuse-Austern (im Dutzend bestellbar)	pro Stück	CHF	5.40

warm

Schinkengipfeli	pro Stück	CHF	3.50
Gebackene Blätterteig-Schnecke mit geräuchertem Lachs	pro Stück	CHF	3.50
Gebackene Pilz-Triangolini mit Erdnuss-Sauce und Sprossen	pro Stück	CHF	4.80
Poulet-Satay-Stick mit Sweet-Chili-Sauce	pro Stück	CHF	4.80
Brasato-Ravioli auf Spinat mit Merlot-Jus	pro Portion	CHF	4.80
Gebratene Riesengarnele mit Pimientos de Padron & Tortilla „Español“	pro Stück	CHF	5.40
Käseküchlein	pro Stück	CHF	3.50
Bündner Gersten-Cremesuppe	pro Portion	CHF	4.80
Süsskartoffel-Suppe mit Limetten-Schaum	pro Portion	CHF	4.80
Tom Kha Gai-Suppe mit Shiitake, Poulet, Zitronengras und Chili	pro Portion	CHF	4.80
Focaccia „Caprese“ am Spiess mit getrockneter Tomate	pro Stück	CHF	4.20
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes im Rösti-Pastetli	pro Portion	CHF	7.50
Gebratene Jakobsmuschel auf Erbsenpüree	pro Portion	CHF	7.50
Frühlingsrolle auf asiatisch marinierten Sprossen mit Süss-saurer Sauce und Ananas	pro Stück	CHF	4.80
Mini-Burger	pro Stück	CHF	5.80
Waldpilz-Risotto mit Schnittlauch-Schaum	pro Portion	CHF	5.50
Rosa gebratenes Lammfilet auf Risotto „Milanese“	pro Portion	CHF	7.50

süss

Früchtemousse im Gläschen	pro Glas	CHF	3.80
Mandel-Panna Cotta mit Himbeer-Mark	pro Glas	CHF	3.80
Mini Crème-Schnitte	pro Stück	CHF	3.80
Weisses Espresso-Mousse im Gläschen	pro Glas	CHF	3.80
Tartelette mit exotischen Früchten	pro Stück	CHF	3.80
Himbeertraum	pro Glas	CHF	4.60
Schokoladen-Muffins mit „Felchlin Grand Cru Schoggi“, Buttercreme	pro Stück	CHF	4.20
Crème Caramel im Gläschen	pro Glas	CHF	3.80
Verveine-Crème brûlée	pro Stück	CHF	3.80