



Apéro eins

mit Zitrone hausmarinierte Oliven
Lachswürfel mit Chutney
Kräuterstange mit Gewürzschinken
Duo von Gurke und Feta mit Tomatensalsa
Hausmarinierte Nüsse (Curry-Jaipur)
à CHF 16.00/Person/Stunde (6 Stück)
à CHF 32.00/Person/zwei Stunden (12 Stück)

Apéro zwei

Hausgemachtes Blätterteiggebäck
Crostini mit Tomate und Olive
Tartelette mit Avocadocrème
Crêpe-Roulade mit Rohschinken
Pflaumen im Speckmantel
Mini Pitabrot mit Zuozer Lambratwurst
Saisonaes Süsschen
Blattspinat-Wähe (warm)
à CHF 21.00/Person/Stunde (6 Stück)
à CHF 42.00/Person/zwei Stunden (12 Stück)

Apéro drei

Kartoffel-Blini mit Rauchforellentatar
Geflügelleber-Mousse mit Apfel
Gefüllte Peppadew mit Ruccola-Frischkäse
Crostini mit Bündnerfleisch-Hüttenkäse-Tartar
Tomaten-Panna Cotta mit Oregano
Financier mit Käse und Thymian
Saisonaes Süsschen
à CHF 28.00/Person/Stunde (6 Stück)
à CHF 56.00/Person/zwei Stunden (12 Stück)

Getränke

Mineralwasser à CHF 9.00/Liter
Orangensaft / Apfelsaft à CHF 11.00/Liter
und zur Auswahl...
Segura Viudas Cava Reserva brut à CHF 56.00
Champagner Laurent Perrier brut à CHF 110.00
Pinot Gris Tschäpperli à CHF 56.00
Crevoglio Borgo Maragliano à CHF 51.00