

## Der Apéritif

Für den Auftakt Ihres Festes empfangen wir Sie unter schattigen Kastanienbäumen im Schlosspark. Oder im Kräutergarten. Oder in der Schlosshalle bei Kerzenlicht. Auf jeden Fall finden Sie einen romantischen Ort, um Ihre Gäste willkommen zu heissen!

## Das Angebot

### 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  
Saisonales Süsspchen  
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  
Saisonales Süsspchen  
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...**

Blanc de Noir Tschäpperli à CHF 63.00  
Champagner Laurent Perrier brut à CHF 110.00  
Hauswein «Cuvée» Tschäpperli à CHF 53.00  
Chardonnay Dolomiti IGT Pojer & Sandri à CHF 51.00

Fragen Sie nach unserem erweiterten Angebot.