

Aperoideen

Fingerfood, Häppchen & Canapés

Ob Sie einen exklusiven apéro riche oder einen ungezwungenen Stehcocktail veranstalten: unter unserem Fingerfoodangebot und unseren Apéro Snacks finden Sie sicher das Passende um Ihren Anlass zum Erfolg werden zu lassen. die Häppchen lassen sich beliebig miteinander kombinieren. Gerne unterbreiten wir Ihnen eine gute Empfehlung.

eine große Anzahl unserer Häppchen wird auf hauseigenem Urdinkelbrot mundgerecht zubereitet und auf Platten stylisch angerichtet.

Wir schlagen ihnen folgende Bestellmengen pro Person vor:

Für den kleinen Hunger: 4 Häppchen (kurzer Apéro)

Für den großen Hunger: 10 Häppchen (gediegener Apéro)

Als Mahlzeit-Ersatz: 15 Häppchen (Fingerfood-lunch/Dinner)

Kalte Häppchen

Bündnerfleischrolle mit Küntener Urchrüterkäse, 2stk.	Fr. 4.--
Veltliner Bresaola im Minigipfeli mit Frischkäse	Fr. 4.--
Bresaola und Apfelsalat mit Pumpernickel	Fr. 4.--
Avocado-Mangotartare im Tartelette mit Chili	Fr. 4.--
Gelbflossen Thunfischfilet mit einer Philadelphia-Wasabimousse	Fr. 5.--
Thunfischtartar mit Avocadosalsa und Wonton Crisp	Fr. 5.--
Seared Thunfisch-Sashimi mit Guacamole und Mangoperle	Fr. 5.--
Rauchlachs im Microissant mit Kräuterfrischkäse	Fr. 5.--
Filo Knuspertartalette gefüllt mit Rauchlachs und Dill-Meerrettich	Fr. 6.--
Crevettenspiess mit Melone und Sherrysauce	Fr. 6.--

Warme Häppchen

Knackiges Chiliwürstchen mit Moutard de Meaux	Fr. 6.--
Thaisatayspiesschen mit Erdnusssauce	Fr. 7.--
Chicken Wings Lollipops mit Teriyakisauce	Fr. 5.--
Mini-Pastetli mit Luzerner Kalbfleischfüllung	Fr. 6.--
Rindfleischbällchen an rassisger Tomatensauce	Fr. 6.--
Hähnchen Yakitori mit Shitakepilzen und Frühlingszwiebeln	Fr. 8.--
Kalbswürfelchen mit Cognac-Pfeffersauce	Fr. 7.50
Lammchops mit Cashew-Kräuterkruste	Fr. 8.--
Rindsfilet Stroganoffwürfeli (20g) auf Griessgnocchitaler	Fr. 6.--
In Panko frittiertes Crevettenspieß mit Mango-Curry-Dip	Fr. 7.--
Lachs und Spargel Frühlingsrolle mit Zitronengras-Hollandaise	Fr. 6.--
Tandoori-Krevetten Satay mit Erdnusssauce	Fr. 6.--
Seeteufelwürfel mit Safransauce	Fr. 6.--
Pazifische Jakobsmuscheln mit Thai-Kokossauce	Fr. 7.--
Krabbenküchlein mit Peperoni-Aioli	Fr. 6.--

VEGETARISCH

Kalte Häppchen

Tête de Moine mit Traube Roggenbrot	Fr. 4.--
Schweizer Brie auf Birnenbrot	Fr. 4.--
Italienisches Gemüse mit Kräuterkäse	Fr. 4.--
Cherrytomaten, Fetakäse- und Kalamata-Olivenspiesschen mit Pesto-Dip	Fr. 4.--
Crêperolle gefüllt mit Steinpilz-Kräutermousse	Fr. 4.--
Choux gefüllt mit Avocado und orangen Kräuterkäsemousse im Tartellette mit Radiesli	Fr. 5.--
Gemügestäbchen mit zweierlei Dips an veganer Mayo	Fr. 4.--
Guacamole mit Maischips	Fr. 4.--

Warme Häppchen

Polentaküchlein mit Gorgonzola und Cherrytomatenkompott	Fr. 5.--
Steinpilzravioli mit Schnittlauchschaum	Fr. 5.--
Gemüsesamosa mit Raita	Fr. 5.--
Mini Ratatouille Quiche	Fr. 5.--
Capuns auf Morchelsauce mit Cherrytomatenkompott	Fr. 5.--
Frühlingsrolle mit asiatischen Gemüsen und Sweet and Sour-Dip	Fr. 5.--
Jalapeno Peppers gefüllt mit Cheddarkäse	Fr. 5.--
Gebackenes Filobeutelchen gefüllt mit Ziegenkäse und Spinat	Fr. 5.--

Einfache aber umwerfende Aperos:

Hausgemachter Speckzopf	p.P.	Fr. 6.--
Zwiebelkäseküchlein mit rezentem Appenzeller	2 Stk.	Fr. 6.50
Minilaugensandwich:		
gefüllt mit Salami, Schinken, Ei, Thon, Käse	1 Stk.	Fr. 4.--
gefüllt mit Bündnerfleisch, Lachs	1 Stk.	Fr. 5.--
Focaccia mit Tomatenwürfel und Kräutern	p.P.	Fr. 5.--
Focaccia mit Ayvar und Knoblauch	p.P.	Fr. 5.--
Nüssli / Chips / Salzstängeli	p.P.	Fr. 4.--