

## Apero im Winter

### Kalte Aperohäppchen

---

Gebratene Champignons an Tomaten-Mandel-Vinaigrette, serviert im Glas		Fr. 3.50
Enten-Sulzterrine im Rohschinken-Mantel, serviert auf Toast		Fr. 3.50
Kidneybohnencreme mit Sauerrahm und Koriander auf Baguette		Fr. 3.10
Rusticobaguette mit Schinken und Feigen		Fr. 2.50
Tatar aus Thon und Ei, serviert im Löffel		Fr. 2.80

### Warme Aperohäppchen

---

Pikante Ricotta-Kräuterküchlein	ab 20 Port.	Fr. 3.50
Spinatbällchen mit Rindfleisch an Grapefruit-Joghurtsauce	ab 20 Port.	Fr. 3.50
Artischocken-Oliven-Tartelettes		Fr. 3.00
Kürbissuppe mit Granatapfelkernen	ab 10 Port.	Fr. 4.50
Pastinakencremesuppe mit Wildschweinschinken-Chips	ab 10 Port.	Fr. 4.50

### Süsse Verlockung

---

Maronen-Creme, serviert im Glas		Fr. 3.10
Baumnusschnitte mit Baumnusskrokant, serviert auf Teller		Fr. 2.80
Mandelblechkuchen		Fr. 1.80

### Servicekosten

---

Service	pro Stunde/MA	Fr. 49.50
---------	---------------	-----------

Angebot gültig ab 01. Dezember 2018  
Alle Preise verstehen sich pro Stück und inklusive Mehrwertsteuer.  
Bitte beachten Sie die Ganzjahres-Auswahl in der Beilage.