

Apero im Winter

<u>Kalte Aperohäppchen</u>	Fr.
Vollkorncanapés mit Bresaola und marinierten Portwein-Feigen	3.30
Roastbeef-Gemüseröllchen mit Quarksauce, serviert im Löffel	4.50
Fenchelpüree mit Rauchlachsrose und Dill verfeinert, serviert im Glas	4.50
Randen-Hummus auf Pumpernickel	3.10
Datteln gefüllt mit Taleggio-Mousse	3.80
Gemüse- oder «Früchtesmoothies», serviert im «Shotglas» (Mango/Apfel/Banane, Karotten/Ingwer, Apfel/Rotkraut, Beeren/Maracuja)	3.00

Warme Aperohäppchen

Hausgemachter Mini-Blätterteiggipfel mit Spinat und Gorgonzola	ab 10 Port.	3.90
Mini-Samosas mit hausgemachtem Chutney		2.50
2 Stück Poulet Ailerons mit pikanter Knoblauch-Sauce	ab 10 Port.	4.20
Tagessuppe-Hit ** was der Chef empfiehlt	ab 20 Port.	3.50

Süsse Verlockung

Pistazien-Brownies	ab 10 Port.	2.50
Schokoladenmousse-Schnitte auf Orangenbiscuit		4.10

Servicekosten

Service	pro Stunde/MA	52.50
---------	---------------	-------

Angebot gültig ab 01. Dezember 2021
Alle Preise verstehen sich pro Stück und inklusive Mehrwertsteuer.
Bitte beachten Sie die Ganzjahres-Auswahl in der Beilage.