

APÉRO

Geniessen Sie Ihren Apéro in besonderer Atmosphäre am Seerhein und stellen Sie ihn ganz nach Ihrem Geschmack aus unserem vielfältigen Apéro-Angebot zusammen. Für einen gelungenen Start empfehlen wir Starters zum Auflockern wie Salzgebäck oder Oliven mit Parmesan, gefolgt von einer reichhaltigen Apéro-Vielfalt mit Spiessen, Blini's, Gourmetlöffeln und Canapés zum Verwöhnen Ihrer Gäste. Wählen Sie aus unserem sorgfältig kuratierten Angebot und geniessen Sie mit Ihrer Gesellschaft ein unvergessliches Erlebnis! Erfahrungsgemäss können wir Ihnen empfehlen:

~ Apéro: ca. 10 Köstlichkeiten pro Person

z.B.: 2 Spiesse | 2 Blinis | 2 Gourmetlöffel | 2 Fingerfood | 2 Canapés |
2 Dessert-Fingerfood.....

~ Apéro Riche: ca. 20 Köstlichkeiten pro Person

z.B.: 3 Spiesse | 3 Blinis | 3 Gourmetlöffel | 3 Fingerfood | 5 Canapés |
2 Dessert-Fingerfood.....

Personen: ab 10 Personen

Preis: gemäss Auswahl

STARTERS

Chips.....	3
Salzstangen.....	3
Grissini.....	3
Oliven & Parmesan.....	9

SPIESSE

Melone - Schinken.....	4
<i>Charantaise-Melone Landrauchschenken</i>	
Schweizer Bergkäse.....	4
<i>Schweizer Bergkäse Trauben Feigensenf</i>	
Falafel.....	4

Gemütlichkeit
kennt keine Grenzen.

Falafel | Feige | Mango-Chutney

Räucherlachs.....5

Räucherlachs im Pfannkuchen | Kräutercreme | Tomate

BLINIS

Prosciutto.....4

Prosciutto | Ricotta | getrocknete Tomaten | Basilikum | Parmesanchip

Roastbeef.....4

Roastbeef | Frischkäse | Balsamicoreme | Tomate | Parmesansplitter | Basilikum

Räucherlachs.....4

Räucherlachs | Apfel | Rahmsauce | Rote Beete | Limettenabrieb | Erdbeere

Crevetten Tartar.....4

Crevetten gebraten | Limette | Pistazie | Sauerrahm | Granatapfel

GOURMETLÖFFEL

Camembert-Cornflake Praline.....5

Camembert | Ananaskompott | Himbeervinaigrette | Minze

Jakobsmuschel - Saltimbocca.....7

Jakobsmuschel | Speck | Erbse | getrocknete Tomate | Sprossen

Pouletbrust.....5

Pouletbrüstli | Mangochutney | Sojasauce | Chili | Sprossen | Cherrytomate

FINGERFOOD

Crevette.....5

Gebratene Crevette | Guacamole | Chicoréeblatt | Kräuter | Gebratene Pilze

Mini-Burger.....7

Rindfleisch Patty | Cheddar | Tomate | Blattsalat | Sauce

Mini-Club Sandwich.....7

Poulet Brüstchen | Speck | Eier | Käse | Tomate | Blattsalat | Sauce | Traube

CANAPÉS

Roastbeef.....5

Roastbeef | Rucola | Balsamicoreme | Parmesansplitter | Tomatenchutney

Gemütlichkeit
kennt keine Grenzen.

Prosciutto	4
<i>Prosciutto Parmesancreme getrocknete Tomaten Kräuterpesto Sprossen</i>	
Landrauschschinken	4
<i>Landrauschschinken Meerrettichcreme Cherrytomate Kräuter Olivenöllack</i>	
Lachstartar	5
<i>Lachs Meerrettich Sahne Apfel Lauchzwiebel Erdbeere Heidelbeere</i>	
Räucherforellen-Mousse	5
<i>Räucherforelle Preiselbeere Rote Zwiebel Zitrone Dill</i>	
Schweizer Bergkäse	4
<i>Schweizer Bergkäse Trauben Feigensenf Baumnuss Randenchip</i>	
Kräuterfrischkäse	3
<i>Kräuterfrischkäse Gemüse Korallenhippe Gurke frischer Majoran</i>	
Tomaten-Mozarella	3
<i>Tomate Mozzarella Basilikumpesto Sprossen Korallenhippe</i>	

PLÄTTLI

Apéro Plättli	19
<i>Charcuterie Käse Garnitur</i>	
Fischknusperli Plättli	26
<i>Egli knusprig gebacken Sauce Tartare</i>	

FLAMMKUCHEN

Klassisch	21
<i>Crème Fraîche rote Zwiebeln Speck</i>	
Piemontesisch	22
<i>Crème Fraîche rote Zwiebeln Rucola Parmesanscheiben Trüffelöl</i>	
Côte d’Azur	24
<i>Crème Fraîche rote Zwiebeln Riesencrevetten Lauchzwiebel Cherrytomaten Parmesansplitter Peterli</i>	

DESSERT

Vanilletartelette.....	4
<i>Vanillecreme Banane Schokoladenspiegelglasur Früchtegarnitur</i>	
Waldbeeren im Glas.....	6
<i>Waldbeeren Joghurt Amarettin crunch Minze Heidelbeeren</i>	
Schoggi Mousse Törtchen.....	5
<i>Blätterteig Schoggimousse Früchte</i>	
Apfelstrudel im Glas.....	6
<i>Thurgauer Äpfel Mascarponecreme Blätterteig Minze Granatapfel</i>	
Obstspieß mit saisonalen Früchten.....	3