

Apéros

Kombinieren Sie Ihr Apéro nach Herzenslust.

Stellen Sie sich Ihr individuelles Buffet zusammen, ob klein und fein oder gross und reichhaltig.

Gerne unterstützen wir Sie dabei.

«vor Hang id's Muu»

- Papadums** mit Dip Saucen Variation
dünn, knuspriges Linsenmehl Fladenbrot aus der indischen Küche 4.00
- Gemüse Tempura im Teigmantel** frittiert, aus der Japanischen Küche
mit cremiger Apfel Meerrettich Sauce 5.00

kleine Apéro Häppli

- Crostinis** Saisonal (vegetarisch) 3 Stück pro Person 7.00
- Hausgemachte Focaccia** mit Olivenöl und Meersalz
dazu feine Saucen zum Dippen 8.00
- Wraps** dünnes Fladenbrot gefüllt mit Fleisch, Fisch oder vegetarisch 6.50

Flammkuchen

- Flammkuchen klassisch**
Sauerrahm, Speck und Zwiebeln 15.50
- Flammkuchen vegetarisch**
Sauerrahm, Champignons, Zucchini, Tomaten, Oliven 15.50
- Flammkuchen fruchtig**
Sauerrahm, Ananas, Apfel, Banane, Curry 15.50
- Flammkuchen „Bistro“**
Sauerrahm, Basilikum, Wassermelone, Rohschinken, Parmesan 16.50