

Aperitif-Vorschläge

Aperitif Nr. 1

Féchy, Cave Riegger
Orangensaft und Mineral
Tortilla-Chips mit Salsa Mexicana
CHF 19 pro Person
CHF 10 pro Person, exklusive Féchy

Aperitif Nr. 2

Prosecco
Orangensaft und Mineral
3 toskanische Kräuter-Riesencrevetten
3 Mini-Gipfeli mit Lachsmousse
CHF 28 pro Person
CHF 16 pro Person, exklusive Prosecco

Aperitif Nr. 3

Chardonnay Maître de Chais, Provins
Orangensaft und Mineral
2 Wraps mit Kräuterfrischkäse
2 Wraps mit gräucherter Truthahnbrust
CHF 26 pro Person
CHF 11 pro Person, exklusive Chardonnay

Aperitif Nr. 4

Chardonnay, Hess Select
Orangensaft und Mineral
5 knusprige asiatische Aperitif-Häppchen
mit Sweet Chili-Dip
CHF 27 pro Person
CHF 16 pro Person, exklusive Chardonnay

Aperitif Nr. 5

Dézaley, Ville de Lausanne
Orangensaft und Mineral
Gemischtes warmes Blätterteiggebäck
mit Spinat, Lauch und Tomaten
CHF 27 pro Person
CHF 13 pro Person exklusive Dézaley

Aperitif Nr. 6

Räuschling, Burghalde Riesbach, Landolt
Orangensaft und Mineral
50g Hobelkäse, Bündnerfleisch,
Rohschinken und Bündner Trockenwurst,
dazu Kernen-Brezel
CHF 31 pro Person
CHF 21 pro Person, exklusive Burghalde Riesbach

Aperitif Nr. 7

Sauvignon Blanc, Jürg Saxer
Orangensaft und Mineral
2 Frühlingsrollen im Chinalöffel
mit Sweet & Sour-Sauce
2 Riesencrevetten im Kartoffelknuspermantel
CHF 31 pro Person
CHF 18 pro Person, exklusive Sauvignon blanc

Aperitif Nr. 8

Champagner-Bowle
Orangen-, Tomatensaft und Mineral
2 Blätterteigfischli mit Rauchlachsmousse,
2 Mozzarellini-Cherrytomaten-Sticks,
2 Mini-Pastetli gefüllt mit Gemüsetatar
CHF 30 pro Person
CHF 16 pro Person, exklusive
Champagner-Bowle

Gourmet-Aperitif

Haus-Champagner, Orangen-, Tomatensaft
und Mineral, Mini-Pastetli gefüllt mit Kräuter-
knoblauch-Frischkäse, Bündnerfleisch und
marinierte Riesencrevetten, Rauchlachstatar,
knackiges Gemüse mit Dip, Parmesan mit
Balsamico
CHF 39 pro Person
CHF 18 pro Person, exklusive Champagner

