



APÉRO-PACKAGES

Apéro „Easy“

Ofenbaguette gefüllt mit Tomaten Mozzarella

Blätterteigkissen mit Lauch Zwiebel käse

Crepe gefüllt mit Lachs und Meerrettich **L (möglich)**

Mini-Burgerbrötchen mit Pulled Pork

Ribelmaisnachos mit Dinkelgrasdips

Preis pro Person

CHF 17.00

Apéro „Plus“

Ofenbaguette gefüllt mit Fonduemischung

Cones gefüllt mit Feta und Randen **L (möglich)**

Mini Arancini gefüllt mit Provencale

Crepe gefüllt mit Lachs und Meerrettich **L (möglich)**

Mini-Burgerbrötchen mit Pulled Pork

Focaccia Hausterrine mit Buchweizenpopps und Labneh Butter

Blätterteigschnecke mit Speck und Raquefort

Preis pro Person

CHF 19.00

Apéro „Deluxe“

Joghurt Butterbrett mit Focaccia

Cones gefüllt mit Lachsmousse | **L möglich**

Bündnersticks

Kokos Curry Süppchen

Crepe gefüllt mit Käse Lauch Zwiebel

Mini Cremerolle

Mini Burger mit Pulled Pork

Mini Arancini gefüllt mit Gin Limette und Curryblatt

Preis pro Person

CHF 24.00





APÉROFOOD → erstelle deinen Aperero ganz nach deinem Geschmack

→ 3 Komponenten pro Person CHF 10.-

→ Jeder weiterer Komponent CHF + 4.-

Fingerfood

Crepe Wraps

- gefüllt mit Lachs und Meerrettich **L (möglich)**
- gefüllt mit Frischkäse und Pesto **L (möglich)**

Cones

- gefüllt mit Selleriecreme **L (möglich)**
- gefüllt mit Feta und Randen **L (möglich)**
- gefüllt mit Lachsmousse **L (möglich)**

Fingerfood kalt

- dreierlei Hausgemachte Kartoffel Chips, dreierlei Hausgeröstete Nüsse **V | G | L**
- Hausgemachte Ribelmajonachos mit Dinkelgrasdips, Käsesauce **G**
- Bündner-Sticks mit Bündnerfleisch & Bergkäse **G | L**

Focaccia 2 Stück | Sauerteig oder Klassisch **G möglich mit anderem Brot**

- Joghurt Butterbrett – Saisonal abgestimmt zum Dippen oder Bestreichen ganz nach deinem Wunsch **L (möglich)**
- Hummus und Baba Ganoush **L | V**
- Frischkäsemit Hauseigener Affinage 3 Sorten Bloderkäse mit Dörraprikosen und Estragon | Chilli mit Rosenblüten, hauch Ingwer und Johannisbeeren | Agrumes, Hefe und Curryblatt
- Hausterrine mit Buchweizenpops und Labneh Butter
- Geschmorte Zwiebeln, Ofenknoblauch, Kräuteröl **L (möglich) | V**
- geräucherte Makrele | geräucherter Lachs | geräucherte Forelle | geräucherte Forellenrogen mit Frischkäse

Ofenbaguettes – längs eingeschnitten und befüllt

- Griechischer Salat mit Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni und Fetakäse **G | (Feta Verträglichkeit)**
- Tapenade **V | L**
- Saisonalem Pesto **V | L**
- Sardellen-Kapernbutter
- Sonnenblumenkernen Mus **L**
- Cotto und Salatstörzen **L**
- Tomaten Mozzarella
- Fonduemischung **L**



Suppe

in der Espressotasse serviert

- Weisswein Suppe | **G**
- Mais-Chili Süppchen **L**
- Kokos-Curry Süppchen **L**
- Gazpacho (kalt) **L**

Blätterteigschnecken

- Speck, Roquefort
- Lauch-Zwiebel-Käse(mild)

Blätterteigkissen

- Speck, Roquefort
- Lauch-Zwiebel-Käse mild

Mini Arancinis – knusprig frittierte Reisbällchen

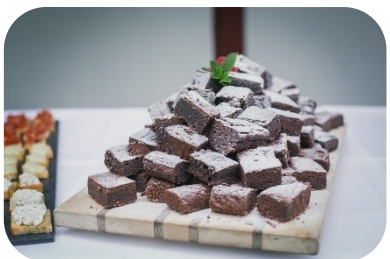
- Provencale | Tomaten und Kräuter
- Kurkuma, Korinthen – Schwarze Wenbeeren
- Gin-Limette-Curryblatt

Mini Burger

- Pulled Beef
- Pulled Pork
- Pulled vegan

Süsser Abschluss

- Schoko-Bierbrownies
- Rüepli-Kuchen
- Zitronen-Cake
- Mini-Crème-Rolle





Unsere Genusstafel zum gemütlichen Teilen der Speisen

→ In der Mitte des Tisches präsentieren wir gerne unsere hausgemachten und regionalen Köstlichkeiten.

Genusstafel Nr. 1

Vorspeisentafel

Pakoros mit Currydipp

Gemüse- Hüttenkäse Tatar mit Eigelbcreme und Linsenpoppers

Salatschüssel mit Gemüsestreifen

Rohschinken und Bergkäsebröckli mit hausgemachtem Brot

Haupttafel

Saisonhaxe an Schmorsauce

Poulet Spiess an Honig-Sesam Marinade

Ribelmais Polenta

Geschmortes Randengemüse

Ofen Lauchstangen

Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Rosmarin

Preis pro Gast pro Genusstafel

CHF 38.00

Genusstafel Nr. 2

Vorspeisentafel

gebackene Zucchini

Linsen-Kokossalat mit Thai Basilikum und Limette

Pastasalat mit Rauchfischstreifen und geräucherten Erbsen und Kräutern

Wirsing-Apfel chop suey mit Rheintalerknolle aus Eigenproduktion

Champignon- Kichererbs Chowder

Haupttafel

Fleischvögel Cremolata

Gambas am Zitronengras Spiess

Gemüse-Reis Pilav

Ofenkürbis oder Karotten mit Haselnussöl, und Thymian- Haselnüssen

Gebratene Lauchstangen

Preis pro Gast pro Genusstafel

CHF 45.00



Genusstafel Nr. 3

Vorspeisetafel

Ziegenkäse mit Honig auf Rucola mit Sauerteig- Focciastreifen
Eingelegte Grill Champignons mit Spitzpaprika
Roastbeef mit Soya Mayonaise, Petersilienpesto
mini Yorkshire Puddings
Makirollen mit Nosalmon oder im Sommer mit Nothuna

Haupttafel

GuaBao mit Gemüsestreifen und Schweinebauch an Hoisin Sauce
Geschmorte Rindschulter und Schmorsauce
Stampfkartoffeln mit Creme Fraice
Fregalo Sarda mit Randen und Feta
Ofen-Blumenkohl an Safran Sauce
Konfierte Strauchtomaten

Preis pro Gast pro Genusstafel

CHF 49.00

Genusstafel Nr. 4

Vorspeisetafel

Cherrytomaten mit Burrata und eigener Balsamicocreme
Gegrillter Fenchelsalat mit Orangen und Pulpo
Curry Wurst mit Pommes Chips
Gemüse Tarte mit Meerrettich
Rucola Salat mit Parmesanstreifen

Haupttafel

Entrecote Tagliata mit schmelzendem Kräuterbutter
Kartoffelgratin
Bunte saisonale Gemüseauswahl mit Markbein und Kräutern
Gebratener Lachs auf Lauch a la creme
Pilaw Reis mit Gemüse-Brunoise

Preis pro Gast pro Genusstafel

CHF 59.00



Genusstafel Nr. 5

Vorspeisetafel

Kabis-Gurken Salat mit Orangen
Vitello Tonnato
mini Pastetli mit Brätchügeli und Pilzrahmsauce
Randencarpaccio mit Feta und Sprossen
Gezupfter Salat mit Parmesanstreifen und Strauchtomaten

Haupttafel

Rindsfilet Tagliata auf hausgemachtem Jus
Poulet Saltimbocca
Peperonata mit Rosmarin
Zucchini Schiffli
Kartoffelgratin
Pasta-Risotto an Kräuter Pesto

Preis pro Gast pro Genusstafel

CHF 64.00

Genusstafel DESSERT

Achai-Vanille Trifle (Schichtdessert)
Bratapfel mit Marzipan-Nussfüllung und Vanilleglace
Enya's GastroWerk Torte
Macarons
Beerenschaum mit Minzcrumble

Preis pro Gast für 3 Dessert-Komponente

CHF 10.00

Preis pro Gast für 4 Dessert-Komponente

CHF 12.00

Preis pro Gast für 5 Dessert-Komponente

CHF 14.00
