



CATERING

*Lieferung  
mit Koch*

UNSER ANGEBOT  
FÜR IHREN ANLASS

Wir freuen uns auf Sie!



## APÉROFOOD → erstelle deinen Apero 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 Ribelmaisnachos 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 Blöderkäse  
mit Dörraprikosen und Estragon | Chilli mit Rosenblüten, hauch Ingwer und Johannisbeeren | Agrumes, Hefe und Curryblatt
- Hausterrine mit Buchweizenpoppins und Labneh Butter
- Geschmorte Zwiebeln, Ofenknoblauch, Kräuteröl **L (möglich) | V**
- geräucherte Makrele | geräucherter Lachs | geräucherte Forelle | geräucherte Forellenrogen mit Frischkäse | **CHF +3 pro Gast**

### 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 Salatstorzen **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

- Provencale
- Kurkuma, Korinthen
- Gin-Limette-Curryblatt

## Mini Burger

- Pulled Beef
- Pulled Pork
- Pulled vegan

## Süßer Abschluss

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





## SALAT

Mischsalat – Saisonal angepasst

Portioniert in einer Schale

Dazu servieren wir Croutons, Kerne, Brot **V | L** | italienisches & französisches Dressing **V | G | L**

Preis pro Guest

CHF 6.00

## SUPPEN FÜR DEN GAUMEN

- Weissweinsuppe **G**
- Bündner-Gerstensuppe (mit | ohne Fleisch)
- Milde Kokos-Currysuppe **V | G | L**
- Chili-Mais Suppe **V | G | L**
- Saisonal: Kürbiscremesuppe **G**
- Saisonal: Spargelsuppe **G**
- Saisonal: Tomatensuppe **G**



Preis pro Guest inkl. Brot 2dl p.P

CHF 6.00





## HAUPTGANG

### Swiss Mac and Cheese

mit Röstzwiebeln, Apfelmus

Preis pro Person

CHF 12.00

### Älplermagronen

mit Röstzwiebeln, Apfelmus und Speck – auch ohne möglich

Preis pro Person

CHF 14.00

### Chili sin Carne **G | L | V**

mit Trebergeschnetzeltes und Kartoffeln (als Eintopf)

Preis pro Person

CHF 16.00

### Chili con Carne **G | L**

mit Kartoffeln (als Eintopf)

Preis pro Person

CHF 18.00

### Hausgemachte Lasagne **Vegi**

mit Gemüse

Preis pro Person

CHF 14.00

### Hausgemachte Lasagne

mit Rindshackfleisch

Preis pro Person

CHF 16.00





**Riz Casimir G | L**  
mit Reis und Poulet  
Preis pro Person

CHF 20.00

**Gulasch vom Säuli | G**  
mit Gemüse und Kartoffelstock  
Preis pro Person

CHF 24.00

**Poulet Stroganoff an leicht rassiger Paprikasauce**  
mit Spätzli und Gemüse  
Preis pro Person

CHF 25.00

**Fleischvogel – nach Metzgerart | G**  
mit Kartoffelstock und Gemüse  
Preis pro Person

CHF 25.00

**Kalbsgeschnetzeltes in einer Rahmsauce**  
mit Spätzli und Gemüse, Paprika, Pilz  
Preis pro Person

CHF 30.00

**Lachstranche | G**  
mit Lauchkartoffel und Zitronen – Lauchbutter  
Preis pro Person

CHF 30.00





## DESSERT VOM BUFFET

- Schoko-Browni
- Reichhaltige Früchteplatte **V**
- Zitronenkuchen
- Mini-Cremerollen
- Beerensroulade
- Saisonales Trifle
- Rüebli-Kuchen
- Apfel-Streusel-Kuchen



## VEGANE DESSERT

- Früchteplatte
- Kokos Panna Cotta



Preis pro Gast | pro Komponent

CHF 4.00

