



CATERING

*Lieferung
mit Koch*

UNSER ANGEBOT
FÜR IHREN ANLASS

Wir freuen uns auf Sie!





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 Ribelmaisons nachos 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**
- Frischkäse mit Hauseigener Affinage 3 Sorten Bloderkäse
mit Dörraprikosen und Estragon | Chili mit Rosenblüten, hauch Ingwer und Johannisbeeren | Agrumes, Hefe und Curryblatt
- Hausterrine mit Buchweizenpopps 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 Salatstörzen **L**
- Tomaten Mozzarella
- Fonduemischung **L**





Suppe

in der Espressotasse serviert

- Weisswein Suppe | [G](#)
- Mais-Chili Süsschen [L](#)
- Kokos-Curry Süsschen [L](#)
- Gazpacho (kalt) [L](#)

Blätterteigschnecken

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

Blätterteigkissen

- Speck, Roquefort
- Lauch-Zwiebel-Käse mild

Mini Arancinis

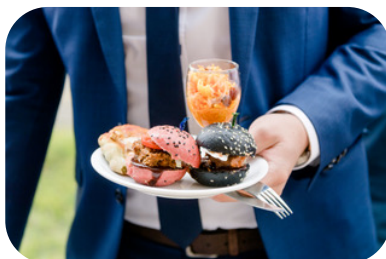
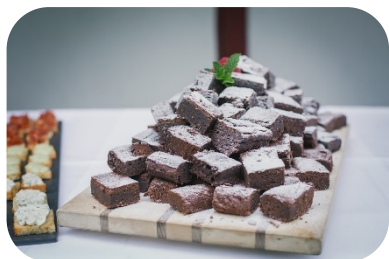
- Provencale
- Kurkuma, Korinthen
- Gin-Limette-Curryblatt

Mini Burger

- Pulled Beef
- Pulled Pork
- Pulled vegan

Süsser Abschluss

- Schoko-Bierbrownies
- Rüebl-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 Gast

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 Gast inkl. Brot 2dl p.P

CHF 6.00





HAUPTGANG

Swiss Mac and Cheese

mit Röstzwiebeln, Apfelmus

Preis pro Person

CHF 12.00

Äplermagronen

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
- Beerenroulade
- Saisonales Trifle
- Rüebli-Kuchen
- Apfel-Streusel-Kuchen



VEGANE DESSERT

- Früchteplatte
- Kokos Panna Cotta

Preis pro Gast | pro Komponent

CHF 4.00

