

## APERITIF VORSCHLÄGE



Diese Vorschläge Ersetzen alle früheren Ausgaben ab Januar 2024

### ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag bis Freitag ab 11:00 Uhr offen

**Samstag ab 9:00 Uhr**

**Sonntag und Montag Ruhetag**

**Aperitif à la Carte****CHF**

<b>Griechische Mamut-Oliven</b> (5 Stück im Schälchen)	3.00
<b>Blätterteig Gebäck</b> pro Person	4.00
<b>Nüssli, Chips und Crissini</b> pro Person	3.80
<b>Käse Manchego</b> (auf Brot mit Birne und Feigen-Chutney)	4.50
<b>marinierter Tomaten-Mozzarella Salat</b> (im Schälchen)	4.90
<b>Chorizo auf Brot</b> mit Olive und Tomate	4.80
<b>Diverse Mini Sandwiches</b> (Schinken, Salami, Rohschinken) pro Stück	4.90
<b>Tomaten Crostini:</b>	4.20
<b>Knoblauchbrot</b>	4.20
<b>Saisonales Süsspchen</b> (im Glas)	5.--
<b>Lachstatar</b> auf Blini (Buchweizen Küchlein)	5.--
<b>Lachscanape</b> (1/2 Toast)	5.--
<b>Beeftatar</b> (1/2 Toast)	5.--
<b>Aperitif Variation <u>3</u> verschiedene nach Wahl pro Person</b>	<b>13.50</b>
<b>Aperitif Variation <u>5</u> verschiedene nach Wahl pro Person</b>	<b>22.50</b>
<b>Aperitif Variation <u>7</u> verschiedene nach Wahl pro Person</b>	<b>30.50</b>

Alle Preise verstehen sich inkl. 8.1 % MWST

## Aperitif Spezialitäten ab 20 Personen

CHF

<b>Fleischbällchen</b> (mit Kartoffelstock)	6.50
<b>Marinierter Pouletspiess</b> (mit Nuss-Sauce) pro Stück	5.20
<b>Dumpling</b> (4 Stück) Teigtaschen aus Weizenmehl gefüllt mit Gemüse serviert mit Kokosnusssauce	10.00
<b>Pilzrisotto</b> (im Schälchen)	6.50
<b>Kleine Tintenfische gebraten</b> (a la Méditerranée im Schälchen)	14.00
100 g <b>marinierte Crevetten</b>	13.00
100 g <b>Guacamole</b> (Avocadopüree mit Tortilla Chips)	7.00
<b>Gemüse-Couscous.</b> (im Schälchen)	6.50
<b>Rohschinken „Pata Negra»</b> <b>50 gr.</b>	21.--
<b>Asiatisches Gemüse mit gebratenem Wachtelei</b>	6.50
<b>Pinsa Romana</b> (mit Tomaten, Mozzarella, Rucola und Olivenöl) für ca.8 Per.	24.00
<b>Lauwarmes grilliertes Gemüse auf Ziegenkäse</b>	14.00
<b>Käseteller</b> (mit Manchego, Bergkäse und Parmesan)	36.00
<b>Krone Teller</b> (mit Schinken, Salami, Bündnerfleisch, Rohschinken Oliven, Silberzwiebel, Essiggurken)	29.00

## Süsses

<b>-Früchte Spiess</b>	5.50
<b>-Zweierlei Schokoladenmousse</b>	6.50
<b>-Caramel Köpfl</b> im kleinen Glas serviert	5.20
<b>-Panna Cotta mit Beerensauce</b>	5.20
<b>-Saisonale Kuchen</b> kleine Stücke	5.--



**1.OG Kronensaal**



**Garten**



**Café-Bar    Bistro**



**Brasserie**



**Gewölbekeller**

## **Aperitif Besprechung**

Wir helfen Ihnen gerne bei der Zusammenstellung Ihres Aperitifs. Bitte vereinbaren Sie telefonisch einen Termin, damit wir genug Zeit für die Besprechung reservieren können.