

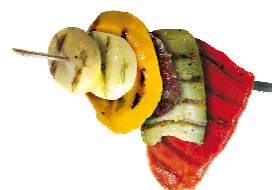
Unsere Aperitífvorschläge 2012

Wir danken Ihnen, dass Sie unser Restaurant ausgewählt haben und begrüssen Sie herzlich zum kulinarischen Genuss!

Für einen Aperitif mit anschliessend einem Essen empfehlen wir Ihnen 3 bis 4 verschiedene Köstlichkeiten pro Person.

Wir beraten Sie gerne...

ab 10 Personen / inklusive MWST



Kalte Köstlichkeiten

Auf diversen Brotsorten serviert:

Vitello tonnato
Juraschinken
Rohschinken

pro Stück

CHF 4.—
CHF 3.50
CHF 4.—

Auf Toast serviert:

Bündnerfleisch
Rauchlachs
Lachstartar
Rindstartar
Geräucherte Entenbrust

pro Stück

CHF 4.—
CHF 4.—
CHF 4.—
CHF 4.—
CHF 4.—

In Verrinne serviert:

Schinkenmousse mit Tortilla-Chips
Roquefortmousse mit Baguettescheibe
Crevettencocktail mit Toast
Gemüsetartar mit Croûtons

pro Stück

CHF 3.50
CHF 3.50
CHF 4.—
CHF 3.—

Spiessli:

Ruccola in Roastbeef-Röllchen
Tomate mit Mozzarella
Marinierte Riesenkrevetten
Antipasti Gemüse
Melone mit Rohschinken
Ananas mit Pouletcurry

pro Stück

CHF 4.—
CHF 2.—
CHF 4.—
CHF 3.50
CHF 4.—
CHF 4.—



Crostini:

	pro Stück
Tomaten und Oliven	CHF 2.50
Rauchlachstartar	CHF 4.—
Gemüsetartar	CHF 3.50
Rindstartar	CHF 4.—
Crevettentartar	CHF 4.—
Olivenpaste mit Trockentomate	CHF 3.—

Auf Platten oder in Schalen serviert:

Gemüsestangen mit drei verschiedenen Dip-Saucen	100g	CHF 6.50
Gerollte Pfannkuchen mit Lachs und Meerrettich	pro Stück	CHF 3.—
Nüssli, Chips, Salzstengeli	pro Person	CHF 3.—
Sunnereedli (3 Stück)	pro Person	CHF 3.50
Oliven	100g	CHF
Parmesanflocken	100g	CHF

Pain surprise gefüllt mit:

Rohschinken, Rauchlachs oder Frischkäse mit Schnittlauch

60 Mini-Sandwiches	CHF 95.—
90 Mini-Sandwiches	CHF 140.—

Gugelhopf:

Speckgugelhopf 16 Stk.	CHF 36.—
Oliven-Kernen Gugelhopf 16 Stk.	CHF 34.—

Die Herkunft unseres Fleisches

Rindfleisch, Kalbfleisch, Schweinefleisch: **Schweiz**

Lammfleisch: **Neuseeland, Australien**

Geflügel: **Schweiz, Frankreich**

Kaninchen: **Ungarn, Frankreich**

Eier: **Bodenbehaltung aus dem Baselbiet (CH)**

Fleisch und Wurstwaren: **Schweiz**

Unser ausländisches Fleisch kann mit AML oder Hormonen als Leistungsförderer behandelt worden sein.





Warme Köstlichkeiten

In Verrinne serviert:

	pro Stück
Curry-Fleischbällchen mit Mango-Chutney Dip	CHF 4.50
Pouletbrustscheibe auf Guacamole	CHF 4.50
Panierte Champignons mit Tartarsauce	CHF 4.50
Falafel-Bällchen	CHF 4.50
Panierter Camembert auf Zwiebelkompott	CHF 4.50

Spießli:

	pro Stück
Geflügel Yakitori-Curryspießli	CHF 4.—
Geflügel Yakitorispiessli mit Sojahonig	CHF 3.50
Spießli mit Poulet, Tomaten und Zucchetti	CHF 3.50

Crostini:

	pro Stück
Frischer Lachs mit Basilikum	CHF 4.50
Seeteufel mit Tomate	CHF 4.50
Auberginen mit Käse	CHF 3.50
Ziegenkäse	CHF 4.50

Auf Platte serviert:

	pro Stück
Brokkoli-Käse Nuggets	CHF 2.50
Frittierte Calamares	CHF 2.—
Mini Wurstwegge	CHF 2.50
Diverse Mini-Strudel (Käse, Gemüse und Tomate)	CHF 2.—
Zanderknusperli mit Tartarsauce	CHF 3.—
Pouletstückli im Backteig mit Curry-Mayonnaise	CHF 3.50
Panierte Riesenkrevetten mit Cocktailsauce	CHF 2.50
Kleine Käse-Chüechli	CHF 2.—
Kleine Spinat-Ricotta Chüechli	CHF 2.—
Schinkengipfeli	CHF 2.50
Mini Pizza	CHF 2.—
Frühlingsrolle mit Crevetten	CHF 3.50
Frühlingsrolle mit Poulet	CHF 3.50
Frühlingsrolle mit Gemüse	CHF 3.—
Kroketten mit Poulet und Schinken	CHF 3.50
Frittierte Fleischkugeln im Kartoffelmantel	CHF 3.50



Desserts



Auf Platte oder in Verrinne serviert:

	pro Stück
Schokoladen-Brownies	CHF 2.50
Zwetschgen-Plunder	CHF 2.50
Himbeer Twist	CHF 2.50
Aprikosenstange	CHF 2.50
Apfel-Zimt-Plunder	CHF 2.50
Mandelstange	CHF 2.50
Muffins	CHF 2.50
Schokoladebecher mit Panna cotta gefüllt	CHF 3.—
Zitronentörtli	CHF 3.—
Toblerone Schokoladenschaum	CHF 3.—
Fruchtspiessli	CHF 3.—
Gebrannte Crème	CHF 3.—
Karamellköppli	CHF 3.—
Tiramisu	CHF 4.—
Früchte im Schokoladenmantel (3 Stück)	CHF 3.—

