



Apero
IM Rathaus
2015/16

Preise in Schweizer Franken inkl. 8 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar

Aperitif im Rathaus



Preise in Schweizer Franken inkl. 8 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar

Aperitif

Bowle

Mit frischen Früchten, je nach Saison, spritzig und
erfrischend mit Prosecco
Berechnung pro Person Fr. 9.00

Die Cornets

Ab 10 Personen, 4 Stück pro Person Sfr. 24.00 pro Person

Vegi

Gemüsewürfeli an Sauerrahm mit Schnittlauch
Gehackte Eier an Senfmayonnaise
Currygemüse
Guacamole

Mit Fisch

Geräuchertes Felchenmousse
Lachs- Tartar
Matjes
Crevettencocktail

Mit Fleisch

Rindstartar
Kalbstartar
Schinkenmousse
Geflügel „Sweet Chili“

Die süssen

Vanillecrème
Crema Catalana
Schokoladenmousse weiss oder dunkel
Betrunkene Beeren

Preise in Schweizer Franken inkl. 8 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar

Apero- Häppli (Mindestbestellung 10 Stück pro Sorte)

Die Saisonalen

Frühling

- Spargel- Pinienkernensalat mit geräucherter Entenbrustrosette 6.50
- Spargelschaumsüppchen in der Espressotasse 4.50
- Bagel mit Graved Lachs 5.50

Sommer

- Rauchlachstatar mit Sauerrahm auf Gurke 5.20
- Tomaten- Mozzarella- Spiesschen mit Pesto mariniert 3.60
- Melone mit Bündner Rohschinken 4.50
- Kartoffel-Lauchsuppe (kalt) 5.00
- Geröstete Brotscheiben mit gebratenen Pilzen an Knoblauch und Kräutern 5.50

Herbst

- Sautierte Eierschwämmli auf Eisbergsalat 4.50
- Saucisson mit Kabisgemüse 7.50
- Tomatenschaumsüppchen mit Gin 4.50

Winter

- Waldorfsalat mit Bündnerfleisch 5.20
- Geräucherte Entenbrust auf Orangenchutney 4.50
- Linsenschaumsuppe mit Jakobsmuschel 7.50

To dip

- Gemüestängeli im Tempura gebacken oder Gemüse Crudités mit Dips 9.50/ 4.50

Zum Knabbern

- Salzstengel, Pommes Chips, Erdnüssli und Oliven 2.50 pro Person
- Blätterteiggebäck gemischt à 9.00 pro 100g
- Geröstete Nüsse und Mandeln, gemischt 3.00 pro Person
- Marinierte Oliven 50g 3.60
- Girenbader Hobelkäse von der Bachthal Käserei in Hinwil pro 100g 14.00

Apero- Häppli (Mindestbestellung 10 Stück pro Sorte)

Preise in Schweizer Franken inkl. 8 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar

Kleine Knabbereien zu Stückpreisen

Mini Brötli

- Olivenbrötli mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum 5.00
- Walliser Brötli mit Roastbeef und Pommery- Senf- Mayonnaise 5.50
- Laugenbrötli mit Bündner Trockenfleisch 5.50
- Sesambrötli mit Graved Lachs und Senfsauce 5.00

Häppchen kalt "vegetarisch"

- Bruschetta mit Tomatenwürfeln und Kräutern 3.60
- Blätterteigstangen mit Paprika und Parmesan 3.00
- Tomaten- Mozzarella- Spiesschen mit Pesto mariniert 3.60
- Crostini mit Gorgonzola, Spinat und Pinienkerne 4.20
- Crostini mit Oliven-, Rucola-, oder Tomatencreme 2.80

Häppchen kalt "mit Fleisch"

- Bündner Trockenfleisch auf Nussbrot 6.00
- Bündnerfleisch „Natura“ pro 100g 24.00
- Rindstatar auf dunklem Wurzelbrot 7.00
- Hausgemachte Grissini mit Bündner Rohschinken 3.00
- Spiessli mit Melone mit Bündner Rohschinken 4.50
- Roastbeefröllchen, gefüllt mit Geissenkäse und Wasabi Mayonnaise 5.50

Häppchen kalt "mit Fisch"

- Gemüsetatar mit Jakobsmuschel 7.00
- Bachtel- Rauchlachs und Bachtel-Lachskaviar auf Wurzelbrot 8.50

Canapés

- Mit Roastbeef und Cornichons 4.50
- Mit Salami Nostrano 3.80
- Mit französischem Weichkäse, Traube und Baumnuss 3.80
- Mit Schinken und Spargeln 3.80
- Mit rassigem Rindfleischatar 4.50

(Mindestbestellung 10 Stück pro Sorte)

Preise in Schweizer Franken inkl. 8 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar

Warme Knabbereien zu Stückpreisen

Suppen in der Espressotasse serviert

- Kartoffel-Lauchsuppe (warm, kalt) 4.00
- Tomatenschaumsüppchen mit Gin 5.50
- Karotten- Ingwerschaumsuppe 5.00

Häppchen warm "vegetarisch"

- Antipastigemüse (Auberginen, Zucchetti, Peperoni) mit Kräutern und Olivenöl 9.50
- Olivenmadeleine 4.50
- Chäschüechli 3.80
- Mini Gemüse- Frühlingsrollen mit Sweet & Sour Dip 3.60
- Crunchy Brot- Scheiben mit gebratenen Saisonpilzen an Knoblauch und Kräuter 5.50

Zürcher Oberländer Senneflade

- mit Weisswein und Knoblauch aus dem Ofen,
- Exquisiter Rohmilchkäse von Paul Bieri, Käserei Bachthal in Hinwil
- Ca 1,4 kg 96.00 (ca. 25 Portionen)

Häppchen warm "mit Fleisch"

- Blätterteig Schinkengipfeli 3.80
- Pouletbrust- Spiess mit Erdnussmarinade 4.70

Häppchen warm " mit Fisch"

- Lachs- Spinat- Jalousie 5.50
- Egliknusperli mit Tartarsauce 4.50
- Scampi gebacken mit Paprika- Aioli 4.50

Häppchen "süss"

- Schokoladen- Walnuss- Brownie 3.50
- Bunte Früchtespiesschen 5.50
- Schokoladenmousse, serviert im Glas 4.50
- Panna Cotta mit Himbeer coulis, serviert im Porzellanschälchen 4.00
- Creme Brulée, serviert im Porzellanschälchen 4.00
- Saisonaler Fruchtsalat serviert im Porzellanschälchen 5.50

Preise in Schweizer Franken inkl. 8 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar

Apero Riche 1 à SFr. 50.00

Lauwarmer Kürbis Cappuchino mit Ingwer
Escabeche von fangfrischen Zürisee- Fischen
Crostini mit Pilzen und Kräutern
Mousse von geräucherten Zürisee- Felchen

Heisser Senneflade aus dem Ofen
Pouletgeschnetzeltes Zürcher Art auf Stampfkartoffeln
Basilikumgnocchi mit Tomatenragout und Hinkelsteispänen

Fruchtsalat mit Kirsch, zweierlei Schokoladenmousse

Apéro Riche 2 à SFr. 59.00

Hausgebrannte Salzmandeln, Oliven und Hinkelsteinstücken
Grissini mit Rohschinken, Cruditée mit zweierlei Dips, Tomaten Mozzarella Spiesse

Dreierlei Crostini mit Kalbstatar, Rindstatar und geräuchertem Felchemousse
Spiessli mit gebeizten Lachs an Zitronensauerrahm
Vitello Tonnato, Crevettencocktail
Gebratene Rinds- Lollies auf warmen Kartoffel- Püree
Poulet- Satay- Spiessli

Tobleronemousse, Joghurtglacé mit Beerencoulis, Fruchtspiesse

Apéro Riche 3 à SFr. 67.00

Hausgebrannte Salzmandeln, Oliven und Hinkelsteinstücken,
Grissini mit Rohschinken
Cruditée mit zweierlei Dips, Tomaten Mozzarella Spiesse

Dreierlei Crostini mit Kalbstatar, Rindstatar und geräuchertem Felchemousse
Spiessli vom gebeizten Lachs an Zitronensauerrahm
Vitello Tonnato, Crevettencocktail
Ceviche von Zürisee- Felche auf Orangen- Fenchelsalat
Rindstatar auf Kartoffelpüree, Poulet-Satay-Spiessli
Meetballs in Tomaten- Balsamikojus
Ravioli mit Ricotta & Spinat an Salbeibutter und Parmesan

Tobleronemousse, Joghurtglacé mit Beerencoulis, Fruchtspiesse

Apéro Variante mit Sandwich à SFr. 18.00

Sandwichbaguette, belegt mit Schinken, Käse, Salami & Thunfischmousse

Gerne unterbreiten wir Ihnen individuelle Vorschläge für Ihren Apéro Riche.

Preise in Schweizer Franken inkl. 8 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar