

Aperovorschläge Für Gruppen ab 15 Personen



Preise in Schweizer Franken inkl. 7,7 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar

Für jede Jahreszeit einen saisonalen Vorschlag

Frühling

- Spargel- Pinienkernensalat mit geräucherter Entenbrust 6.50
- Bärlauchschaumsüppchen in der Espressotasse 4.50
- Crunchy Brotscheiben mit Lachs an Honig- Senfdip 5.50

Sommer

- Lachstatar mit Sauerrahm 5.20
- Tomaten- Mozzarella- Spiesschen mit Pesto mariniert 3.60
- Melone mit Bündner Rohschinken 4.50
- Kartoffel-Lauchsüppchen (kalt) 5.00
- Geröstete Brotscheiben mit gebratenen Pilzen und Kräuter 5.50

Herbst

- Sautierte Eierschwämmli auf Eisbergsalat 4.50
- Saucisson mit Kabisgemüse 7.50
- Kürbissüppchen mit Ingwer 4.50

Winter

- Crostini mit Steinpilzen und Kräuter 5.20
- Carpaccio vom Bündner Rinsfilet 4.50
- Linsenschaumsuppe mit Lachs vom Mesox 7.50

Beliebte Kombinationen

Apero Nr. 1 pro Person 12.-

Salzmandeln und Oliven 6.-
Gemüse Crudités mit dreierlei Dips 4.50

Apero Nr. 2 pro Person 14.-

Pommes Chips und Erdnüssli 2.50 pro Person
Marinierte Oliven 3.50
Bruschetta mit Tomatenwürfeln und Kräutern 4.-
Canape mit Salami Nostrano 4.-

Apero Nr. 3 pro Person 19.50

Bruschetta mit Tomatenwürfeln und Kräutern 4.-
Grissini mit Bündner Rohschinken 4.-
Rindstatar auf dunklem Wurzelbrot 7.00
Egliknusperli mit Tartarsauce 4.50

Apero Nr. 4 pro Person 22.-

Chäschüechli 3.80
Mini Gemüse- Frühlingsrollen mit Sweet & Sour Dip 3.60
Cruditée mit zweierlei Dips 4.50
Meetballs in Tomaten- Basilikumsauce 5.50
Felchenmousse im Löffel 4.60

Preise in Schweizer Franken inkl. 7,7 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar

zum selber Kombinieren

Zum Knabbern

Blätterteiggebäck gemischt à 9.00 pro 100g
Girenbader Hobelkäse von der Bachthal Käserei in Hinwil pro 100g
14.00

Suppen shots

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

Vegi-Häppli

Crostini mit Oliven-, Rucola-, oder Tomatencreme 3.80
Canape mit französischem Weichkäse, Traube und Baumnuss 3.80
Chäschüechli 3.80
Mini Gemüse- Frühlingsrollen mit Sweet & Sour Dip 3.60

Fleisch

Bündnerfleisch „Natura“ pro 100g 24.00
Sandwichbaguett geschnitten (7 Stück) SFr. 18.00
belegt mit Schinken, Käse oder Salami

Blätterteig Schinkengipfeli 3.80
Pouletbrust- Spiess mit Erdnussmarinade 4.70

Fisch

Felchenmousse im Löffel 4.60
Escabeche von fangfrischen Zürisee- Fischen 5.-

Süss

Schokoladen- Walnuss- Brownie 3.50
Bunte Früchtespiesschen 5.50
Schokoladenmousse 4.50
Panna Cotta mit Beerencoulis 4.00
Saisonaler Fruchtsalat 5.50

Preise in Schweizer Franken inkl. 7,7 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar