

Zum gluschtigen Auftakt

Bergjausen-Platte

Eine Auswahl aus Trockenfleisch, Alp- und Weichkäse
Dazu Hausbrot, Silberzwiebeli, Gürkli und Maiskölbchen
Pro Person Fr. 15.50

Dried cured meats, bacon, Swiss cheese, pickles and bread on the side
Fr. 15.50 per person

Stellen Sie sich Ihre eigene Aperokomposition zusammen:

Hackfleischbällchen mit würziger Sauce

Lachs-Brötli mit Mozzarella überbacken

Gemüse-Crostini - Toasbrot mit warmem Gemüse-Käse Aufstrich

Bruschetta mit würzigen Kräutern

Bauernchnoblibrot mit Speck + Tomaten, überbacken mit Käse

Gebackene Zwiebelringli mit Kräuterdip

Pangasius Fischknusperli mit Tartar Sauce

Mini-Röschti mit Traube und Rohschinken

2 Sorten - pro Person Fr. 9.00

3 Sorten - pro Person Fr. 12.50

Choose your aperitif compilation:

Meatballs with BBQ sauce

Baked mini toasts with salmon and mozzarella

Bruschetta with aromatic herbs

Homemade garlic bread with bacon and tomatoes, topped with melted cheese

Onion rings with herb dip

Crispy battered Pangasius fish with tartar sauce

Mini-Röschti with grapes and dried cured veal

Vegetable-crostini, mini toasts with warm vegetable-cheese spread

2 types – per person Fr. 9.00

3 types – per person Fr. 12.50

