



Apéros und Bankette Herbst

Die Preise variieren je nach Wochentag und Anzahl Personen.
Wir machen Ihnen gerne einen individuellen Vorschlag für Ihr
Geburtstagsfest, Hochzeit, Firmenanlass.....

APÉRO

Salziger Gemüsecake

- * Aubergine & Minze
- * Spinat & Kichererbsen

Alpkäsebröckli aus Habkern

Falafel mit Tomaten-Zitronenquark

Crostini mit verschiedenen hausgemachten Aufstrichen

- * Humus mit grillierten Peperoni
- * Brie-Preiselbeer
- * Erbsen-Minze-Frischkäse
- * Gorgonzola-Apfel

Kleine Kartoffeln

- * Mit Chorizo und Haselnuss-Fetakugeln überbacken
- * Mit getrockneten Tomaten und Haselnuss-Fetakugeln

Spiessli

- * Trauben mit Speck
- * Cherrytomaten, Basilikum & Mozzarella

Focaccia gefüllt oder belegt

- * Rohschinken, Rucola, Zitronen-Frischkäse
- * Cherrytomaten, Rucola, Frischkäse

Quiches

- * Tomate & Rosmarin
- * Zucchini & Ricotta
- * Kürbis & Dörraprikosen
- * Lorraine

Zopfgebäck

- * Randen & Feta
- * Kürbis & Cashews

APÉRO RICHE

Pouletschenkelspiessli mit Erdnussauce

Rindstartar auf Briochebrot

Suppen in der Tasse

- * Grüne Gazpacho
- * Zucchini-Gurkenkaltschale mit Joghurt
- * Pfirsich Kaltschale mit Prosecco
- * Apfel-Fenchelsuppe

Salat im Glas

- * Bunter Kichererbsensalat, Peperoni, Feta, frische Kräuter
- * Orientalischer Couscoussalat, Mandeln, Cranberries, Pistazien
- * Panzanella; Toskanischer Tomatensalat, geröstetes Brot, Oliven, Zwiebeln, Basilikum

Mini Burger

- * Klassisch mit Rind
- * Pulled Pork (geräucherte Schweineschulter)

VORSPESIEN

Kürbisblini, Alpkäsemousse, Baumnüsse

Rüebli-Nuss Muffin, Stangensellerie-Apfelglacé, Rucolabeet

Peperoniflan auf Portulakpesto, Speckchips

Cherrytomaten Tartetatin

Salate

- * Saisonsalat mit Cherrytomaten und mariniertem Feta
- * Bunter Blattsalat, Tomaten-Rosmarinquiche

Suppen

- * Rüebli-suppe mit Kokosmilch
- * Tomatensuppe mit Gin und Sahnehaube
- * Apfel-Selleriesuppe

le beizli



Apéros und Bankette Herbst

Die Preise variieren je nach Wochentag und Anzahl Personen.
Wir machen Ihnen gerne einen individuellen Vorschlag für Ihr
Geburtstagsfest, Hochzeit, Firmenanlass.....

PASTAGERICHTE

Basilikumpesto, Cherrytomaten, geröstete Pinienkerne
Hackfleisch, Tomaten, frische Kräuter, Mandeln
Erbsen Pesto, gebackener Frischkäse
Kürbisrondellen mit Blauschimmelrahmsauce und Apfel

HAUPTGANG MIT FLEISCH

Kalbsschulterfiletbraten, Marsalasauce, Frischkäsepolenta,
Caponata
Saltimbocca (Schweinsnierstück), Kidneybohnen-
Kräuterstock, Ratatouille mit Stangenbohnen
Pouletbrust mit Kräutern, Frischkäse & Pistazien gefüllt,
Marsalarahmsauce, Venerereis, Spinat-Erbsengemüse
Kalbshohrücken, Portwein-Rosmarinjus, Kürbis-
Kartoffelgratin
Rindsragout, mediterrane Sauce,
Gnocchi alla romana, buntes Ofengemüse
Roastbeef, Sauce Bernaise, Rosmarinkartoffeln, Ratatouille
Kalbshaxe, Gremolata, Alpkäsepolenta, Kräuterrüebli
Hackbraten mit Dörrapfel, Calvadossauce, Kartoffelstampf,
Kürbisschnitze

HAUPTGANG VEGETARISCH

Gebackener und paniertes Tomme, Caponata-Linsenbeet
Spinatroulade, Sesamsauce, Füllung aus Frischkäse &
Nüssen, Venerereis
Kartoffel-Kürbisotto, Frischkäse, Belper Knolle
Rüebli-Käsecake, Safransauce, Erbsenpüre, Gemüsebeet
Tomaten Tarte Tatin
Mit Kräutern und Honig überbackener Ziegenkäse auf
Kichererbsen-Gemüsebeet, Basilikumpesto
Sweet-Dumpling Kürbis mit Kräutercouscous gefüllt,
Zitronenrahmsauce, Camarquereis

DESSERT

Panna cotta mit Zwetschgenkompott
Pralinékuchen mit Rahm
Brönnti Crème mit Rahm und Crumbles
Beerentiramisu
Bayrische Crème (Vanille / Schoggi)
Hausgemachter Blechkuchen mit saisonaler Frucht

INFORMATION

Unsere Speisen sind alle hausgemacht.
Bei Unverträglichkeiten oder Allergien unterstützen wir sie
gerne mit Rat und Taten.
Das Fleisch kommt alles aus der Region.

le beizli