



Ideen für Apéros und Bankette

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

Da wir neben der Saisonalität auch auf die aktuelle Ernte Rücksicht
nehmen, planen wir die Gemüsevielfalt am liebsten der Natur entsprechend.

APÉRO/ APERO RICHE

Saisonale Suppe (warm oder kalt)
Falafel mit Kräuterjoghurt
Zwiebel-Käse Quiche (mit Speck)
Diverse Aufstriche mit Pitabrot (z.B. Erbsen Guacamole, Schwarze Olive-Pflaume, Humus, Mediterraner Feta etc.)
Rauchforellenmousse mit Briochetoast
Linsensalat mit saisonalem Gemüse und Dörrfrüchten
Gemüsesalat mit Nüssen
Rindshackbällchen, BBQ-Sauce
Marinierte Oliven
Spanische Mandeln (geröstet und gesalzen)
Gereifter Alpkäse
Trockenwurst von der Metzgerei „Onkel Urs“
Gefüllte Focaccia mit Humus, gepickeltem Gemüse, Käse, Rucola
Gefüllte Focaccia mit mediterraner Fetatapenade, Rucola, Rohschinken

VORSPEISEN

Salate

Bunter Blattsalat, Gemüsestreifen, karamellisierte Kernen & Nüsse
Linsensalat mit Saisonalem Gemüse, Dörrfrüchten und Nüssen auf Rucola
Ziegenkäse Crostini mit Kräutern und Honig überbacken auf Salat

Suppen

Gazpacho (Klassisch, Rüebligazpacho etc.)
Apfel-Randensuppe, Joghurt
Französische Zwiebelsuppe mit Käsestange
Grüne Erbsensuppe mit Minze (warm / kalt)

Weitere Vorspeisen

Forellenmousse, Rucola, gepickelte Zwiebeln, Brotcrumbles
3 erlei Blumenkohl, Onsen Ei, geröstete Nüsse
Gemüsemuffin mit Dörrfrüchten und Nüssen, Stangensellerie-
Apfelglacé, Rucola

PASTA

Penne mit Safransauce und Blattspinat
Penne mit pikanter Tomatensauce mit Kapern und Oliven, marinierter Feta
Penne mit Trockentomaten-Baumnußpesto
Penne Bolognese Ricotta-Zitronenravioli (Ingredientia) mit Salbeibutter und Hobelkäse
Äplermagronen mit Apfelmus (Speck optional)

le beizli



Ideen für Apéros und Bankette

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

Da wir neben der Saisonalität auch auf die aktuelle Ernte Rücksicht
nehmen, planen wir die Gemüsevielfalt am liebsten der Natur entsprechend.

HAUPTSPEISEN MIT FLEISCH

Rindshackbraten, Zwiebelsauce, Kartoffelstampf mit Kräutern,
saisonales Gemüse

Coq au Vin, Bramatapolenta mit Alpkäse, saisonales Gemüse

Entrecôte am Stück vom Rind, Salsa Verde, Kartoffelgratin,
saisonales Gemüse

Lammcurry mit Kaffirlimetten-Reis, Joghurt, geröstete Nüsse

EINTOPFGERICHTE

Locro (Argentinischer Eintopf mit Mais, Favabohnen, Kürbis,
Speck, Chorizo)

Mafé (Westafrikanischer Eintopf mit Kartoffeln, Tomaten,
Zwiebeln, Erdnuss) Federkohl

Penne Genovese (Penne, Kartoffeln, Basilikumpesto, Erbsen)

HAUPTSPEISEN VEGETARISCH

Gebackener Knollensellerie, Geräucherter Frischkäse,
Randenpüree, Brotcrumbles, gepickelte Zwiebeln

Ofenfeta, Tomaten-Kapern Salsa, Fregola Sarda Salat mit
saisonaalem Gemüse

Spinatroulade mit Nuss-Frischkäsefüllung, Safransauce, Bramata
Polenta mit Kräutern, saisonales Gemüse

Chili sin Carne (mit Sonnenblumenkernen, Kidneybohnen, Mais
und saisonalem Gemüse)

HAUPTSPEISEN VEGAN

Luya-Ragout, Ofenkartoffeln, saisonales Gemüse

Auf Salz gebackene Rande, Tomatensalsa, Favabohnen-Püree,
saisonales Gemüse, Rucola, geröstete Nüsse

Geschmorte Rüeblli mit Sesam, Orangencrème, gepickelte Rüeblli,
Pastinakenpurée, geröstete Pistazien

DESSERT

Frischkäsecrème, Saisonale Früchte, Schokoladencrumbles

Apfel-Zimtcrème, Zwetschgen, Hafercrumbles

Panna cotta mit saisonalem Früchtecoulis

Apfelkompott, Joghurtschaum, Müslicrumbles

Tiramisu (mit Früchten)

Hausgemachter Früchte-Streuselkuchen

Schokoladenmousse

Pralinéekuchen mit Rahm

Bündner Nusstorte

Brownies

INFORMATION

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

Bei der obigen Liste handelt es sich lediglich um einen Auszug aus dem
Repertoire unsererer Küche. Sollten Sie eigene Vorschläge und Wünsche
haben, versuchen wir natürlich gerne auf diese einzugehen und Ihre
Veranstaltung genau nach Ihren Vorstellungen umzusetzen.

le beizli