



Zum Apéro

Vegetarisch

	CHF / Stk.
Mozzarella – Cherrytomaten Spiessli	3.50
Früchtespiessli	2.50
Avocado Crêperöllchen	2.50
Mini Frühlingsrollen	2.50
Crostinis mit Tomaten	2.50
Samosas mit Sweet Chilli Sauce	2.50
Blätterteigpastetli mit Frischkäse	3.50

Mit Fleisch und Fisch

Rohschinken – Melonen Spiessli	3.50
Gebratene Riesencrevette auf Glasnudelsalat	3.50
Trockenfleischtartar im Asia Spoon	3.50
Pouletspiessli mit Satay Sauce	3.50
Rauchlachstartar im Asia Spoon	3.50
Quiche Lorraine	2.50
Rinderhackfleischbällchen mit BBQ-Sauce	2.50
Datteln im Speckmantel	2.50

Canapés

alle Canapés sind auf Baguette oder Toastbrot erhältlich

Roastbeef	3.50
Rauchlachs mit Meerrettich	3.50
Bündner Trockenfleisch	3.50
Rohschinken	3.50
Pumpernickel mit Roquefort	2.50
Eiersalat mit Schnittlauch	2.50
Brie mit Preiselbeeren	2.50
Frischkäse	2.50
Tomatentartar	2.50

Süsses

Früchtespiessli	3.00
Crêperöllchen mit Mascarpone Baileys Füllung	3.00
Brownie	2.50
Cake z.B. Zitrone, Schoko oder Marroni	2.00
Früchteblechkuchen z.B. Rhabarber oder Apfel	2.00
Creme z.B. Süssmost oder Gebrannte	2.00
Trifle- Crème mit Keks und Saisonfrüchten	2.50



Apérogebäck pauschal pro Person	CHF
Blätterteiggebäck	4.00
Apérogebäck	CHF / Stk.
Speckzopf	12.00
Kräuterzopf	12.00
Mediterraner Zopf	12.00
Ganzes Baguette oder Rustico Brot mit	
Käse	21.00
Schinken	21.00
Rauchlachs	31.00
Roastbeef	31.00
Apérogetränke	
Knutwiler Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure 75cl	6.50
Orangensaft 100cl	9.50
Apfelschorle 100cl	9.50
Klosterbier aus Rietheim, Brauerei Kündig 50cl	7.50
Appenzeller Weizenbier Bügel 50cl	7.50
S’Helle aus Reitheim, Brauerei Kündig, 33cl	5.00
Feldschlösschen alkoholfrei 33cl	5.00
Appenzeller Zitronen Panaché	5.00
Suure Moscht, 5% Alkohol oder alkoholfrei 50cl	5.50
Softgetränke (Vivi Cola, Vivi Cola Zero) 33cl	4.00
Prosecco 75cl	45.00
Opus 10, Schaumwein, 75cl, Würenlingen	45.00
Mauler Tradition brut (Champagner Methode), Neuchâtel	49.00

Weissweine aus der Region:

Sauvignon Blanc	50cl	CHF 29
passt sehr gut als Aperitif, exotische Früchte, Holunderblüten, frische Säure <i>Weingut Umbricht, Untersiggenthal</i>		
Chardonnay	50cl	CHF 27
Sehr gut als Aperitif, zu hellem Fleisch, Fisch und kräftigem Käse, frisch, dicht, vollmundig <i>Weingut Umbricht, Untersiggenthal</i>		
Riesling-Sylvaner	75cl	CHF 38
passt zum Aperitif, Spargeln und anderen Gemüsegerichten Sortentypisches Aroma mit leichtem Muskatton und feiner Frucht nach Zitrus, frischem Pfirsich, frischer Ananas und exotischen Guaven <i>Weingut zum Sternen, Würenlingen</i>		



Rosé aus der Region:

Sennhof-Pinot Noir

50cl
75cl

CHF 27
CHF 39

Aperitif, Vorspeisen, Fisch und helles Fleisch, Gemüse
feine Frucht nach roten Beeren, lebhaft und erfrischend
Weingut zum Sternen, Würenlingen

Weissweine aus dem Wallis:

Petite Arvine AOC

75cl

CHF 45

Aperitif, Meeres- und Süsswasserfische
Aromen von warmen Rhabarbern und Pink Grapefruit,
typisches leicht salziges Finale
Bonvin, Sion

Heida du Valais AOC

75cl

CHF 43

Aperitif, Walliser Teller, Suppenfleisch,
Rauch- und Pökelfleisch, intensives Bukett, Aromen von Baum- und
Haselnüssen, frisch und geschmeidig im Gaumen und langer Abgang
Bonvin, Sion