

Canapés belegt mit

- Thonmousseline und Paprikastaub 2.80
- Kochschinken und Gurke 2.80
- Salami und Maïs 2.80
- Ei und Radieschen 2.80
- Hartkäse und Mangochutney 2.80
- Weichkäse und Feigensenf 2.80
- Spinat und Spargel 2.80
- gegrilltem Zuchetti und Olivenrondelle 2.80
- Rohschinken 3.00
- würzigem Rindstatar 3.20
- geräucherter Lachs und Meerrettich 3.20
- Foie Gras und Süssweingelée 3.80

Mini Wraps gefüllt mit

- Tomaten-Feta 3.00
- Avocado-Lime 3.20
- Lachsmousse und Crème fraîche 3.40
- Poulet-Yucatan 3.80

Minipastetli gefüllt mit

- Schnittlauch-Hüttenkäse 2.40
- Käsemousse 2.60
- Kürbismousse und karamellisierter Apfel 2.80
- Schinkenmousse 2.80

Pumpernickel belegt mit

- Guacamole und Crevette 3.20
- Rohschinken und Cherrytomate 3.20
- Rauchlachstatar und Feige 3.20

Crostini belegt mit

- Antipasti 2.80
- Pomodori 2.80
- Oliventapenade 2.80
- Thonmousse 3.00

Mini Sandwich ca. 6cm gefüllt mit

- Camembert und Honigsenf 4.20
- Salami und Gurke 4.20
- Rauchlachs, Meerrettich und Dill 4.60
- Rohschinken, Frischkäse und Ruccola 4.60
- Roastbeef und Tartarsauce 4.60

Mini Baguel ca. 4,5cm gefüllt mit

- Camembert und Honigsenf 3.80
- Salami und Gurke 3.80
- Rauchlachs, Meerrettich und Dill 4.20
- Rohschinken, Frischkäse und Ruccola 4.20
- Roastbeef und Tartarsauce 4.20

Fingerfood kalt

- Tomaten-Mozzarella Stick mit Basilikum 3.00
- Bambusstick mit Fetakäsewürfel im Auberginenmantel 3.00
- Grissini umwickelt mit Rohschinken 3.40
- Grüne Spargelspitzen umwickelt mit Rohschinken 3.80
- Riesencrevettenspiess mit Ananas 4.20
- Kurzgebratene Thunfischwürfel mit Sesamkruste dazu Wasabicrème 5.00

Fingerfood warm

- Gemüse Samosas 3.00
- Frühlingsrolle vegetarisch 3.00
- Falaffel mit Minzjoghurt Dip 3.00
- Schinkengipfeli 3.00
- Chäs Chüechli Wacker & Schwob 3.20
- Spinat Chüechli Wacker & Schwob 3.20
- Quiche mit Speck, Lauch und Zwiebeln Wacker & Schwob 3.60
- Frikadelle mit pikantem Dip 3.50
- Marinierte Satay-Spiessli 3.50
- Jalapeños mit Frischkäse 4.00
- Frittierter Camembert mit Preiselbeeren 4.20
- Lammrack mit Kräuterkruste 6.50

Im Shotglas

- Kalte Gazpacho Andaluz 2.50
- Melonenkaltschale 2.50
- Weinschaumsuppe 2.50
- Kürbis-Currycrèmesuppe 2.50

Im Weckglas

- 5 Gemüse-Sticks mit Kräuter-Sauerrahm Dip 3.50
- Pastasalat mit Zucchini, Peccorino und Pesto 3.50
- Quinoasalat mit Gurke und getrocknete Tomate 3.60
- Asiatischer Glasnudelsalat mit Chili, Koriander und Poulet 3.60
- Wassermelonensalat mit Gurken, rote Zwiebeln-und Fetakäse 3.80
- Lachstatar und Gemüsebrunoise mit Sauerrahm und Schnittlauch 4.20
- Klassischer Crevetten-Cocktail 4.20
- Pouletcurry mit Reis 4.20
- Süsskartoffel-Erdnusscrème mit Soja-Poulet 4.20
- Tintenfischsalat mit Chorizo 4.80

Salziges

- | | | |
|---|-------------------|------|
| • Grissini Mediterran mit Olivenöl | 3 Stk. Pro Person | 2.50 |
| • Blätterteigstangen mit Paprika, Sesam, Mohn oder Parmesan | 3 Stk. Pro Person | 2.50 |
| • „Sunnereedli“ vom Lüthi Begg Pro Person | 3 Stk. Pro Person | 3.00 |
| • „Baslerstäbli“ vom Lüthi Begg Pro Person | 2 Stk. Pro Person | 3.50 |

„Front Cooking“ - Köstlichkeiten zubereitet vor dem Gast

- | | | |
|--|---------|------|
| • Mini Wienerli und Rauchwurstli mit Senf und Brot | Portion | 4.50 |
| • Kartoffelgnocchi mit sautierten Waldpilzen | Portion | 4.80 |
| • Spargel Ravioli mit Pesto (saisonal) | Portion | 4.80 |
| • Blaumohn Ravioli gefüllt mit Peccorino und Feige | Portion | 4.80 |
| • Steinpilz Ravioli mit Salbeibutter (saisonal) | Portion | 5.00 |
| • Ravioli gefüllt mit Brasato di manzo dazu pikante Tomatensauce | Portion | 6.00 |
| • Polenta mit schwarzem Trüffel | Portion | 6.00 |
| • Mini Fleischkäse mit süssem Senf und Brot | Portion | 6.00 |
| • Weisswein Risotto mit geriebenem Parmesan | Portion | 6.00 |
| • Weisswein Risotto mit grünem Spargel (saisonal) | Portion | 7.00 |
| • Steinpilz Risotto (saisonal) | Portion | 8.00 |
| • Mini Schnitzel vom Freilandsäuli dazu Kartoffelsalat | Portion | 6.50 |
| • Frisch zubereitetes Rindstatar mit Garnitur und Toast | Portion | 9.00 |

Süsse Häppchen

- | | |
|---|------|
| • Panna Cotta mit Beerencoulis | 3.00 |
| • Profiteroles mit Schokoladencrèmefüllung | 3.00 |
| • Berliner | 3.00 |
| • Zweifarbige Schokoladenmousse mit Bailey's | 4.50 |
| • Brownies mit gerösteten Pekannüssen | 3.00 |
| • Mango-, Passionsfrucht-, Schokoladen-, Erdbeer- oder Himbeercrème | 3.00 |
| • Crème brûlée | 3.00 |
| • Muffins | 3.00 |
| • Saisonaler Früchtestick | 3.00 |

Wenn Nichts anderes vermerkt, verstehen sich die Preise pro Einheit, in CHF und inkl. MwSt.