

## APEROWINTER 2018

Die folgenden Vorschläge sollen Ihnen als Anregung dienen  
 und können ab 10 Personen einheitlich bestellt werden:

### ÖPPIS CHLIS

---

CHF 2.00 pro Person            Marinierte Oliven und Salzmandeln

### FLEISCHLOS

---

CHF 14.00 pro Person            Gemüsesticks mit pikanten Saucen  
 Kräuterfrischkäse im Oliventartelette  
 Gemüse-Samosas mit süsser Chilisauce  
 Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung  
 Cockailtomaten-Mozzarellasalat im Gläsli

### MEDITERRAN

---

CHF 12.00 pro Person            Tomatencrostini,  
 Spanische Melone und Rohschinken im Glas  
 Spinattortelloni im Löffel  
 Hausgemachtes Focaccia-Brot

### ASIATISCH

---

CHF 15.00 pro Person            Mini-Frühlingsrollen mit Gemüse und Poulet  
 Fleischbällchen mit pikanten Saucen  
 Poulet-Satay Spiessli mit Erdnussbattersauce  
 Kokossuppe mit Zitronengras  
 Kartoffel-Shrimps mit Sweet Chili Sauce

### US DE NÖCHI

---

CHF 14.00 pro Person            Schinkengipfeli  
 Käseküchlein  
 Blätterteiggebäck mit Käse, Mohn und Kümmel  
 Trockenfleisch mit Sbrinz

### CANAPÉS

---

Roastbeef, Salami	CHF 3.50 pro Stück
Rohschinken und Melone	CHF 3.50 pro Stück
geräuchertes Forellenfilet	CHF 3.50 pro Stück
Rauchlachs	CHF 4.50 pro Stück
Rinds-Tatar	CHF 4.50 pro Stück
Entenleber	CHF 7.50 pro Stück

Preise inklusive 7.7% MwSt

## MENÜVORSCHLÄGE WINTER 2018

### Menu I

Gemüsehobel mit Sbrinzspänen  
 Balsamico und Olivenöl

\*\*\*

Kürbiscremesuppe  
 mit knusprigen Kernen

\*\*\*

Rosa gebratener Kalbshohrücken  
 Glasiert mit Schwyzer Berghonig  
 Kernser Nudeln

Gemüse vom Markt

\*\*\*

Nougat-Eisparfait mit Gewürzorange

\*\*\*

\*

CHF 68

### Menu III

Nüsslisalat mit Ei und Croûtons

\*\*\*

Kräuter-Heusuppe mit Speckchips

\*\*\*

Roastbeef englisch gebraten  
 mit Sauce Bearnaise

Kartoffelkroketten und Gemüsebouquet

\*\*\*

Zwetschgenknödel mit Zimtglacé

\*\*\*

\*

CHF 69

### Menu II

Wintersalat mit Thai-Krevetten  
 an Orangen-Mohndressing

\*\*\*

Weissweinsuppe mit Rauchforellenstreifen

\*\*\*

Lammkarree unter der Ingwerkruste  
 auf Cous-cous  
 mit Wurzelgemüse

\*\*\*

Himbeer-Rosmarinsorbet auf  
 Schokoladenbrownie

\*\*\*

\*

CHF 71

### Menu IV

Trilogie von

Rauch- Graved- und Lachstatar  
 mit kleinem Salatstruss

\*\*\*

Hausgeräuchte Wachtelbrust  
 mit seinem Spiegelei auf Trüffelrisotto

\*\*\*

Duett von Rind und Kalbsfilet im Kräuterkleid  
 auf Morchelsauce  
 Kartoffelgratin  
 Gemüsebouquet

\*\*\*

Passionsfrucht-Schokoladenschnitte  
 mit Kokosglacé

\*\*\*

\*

CHF 85