

## APEROVORSCHLÄGE

gültig ab 01. Januar 2024

Alle Preise verstehen sich in CHF, inklusive Mehrwertsteuer, Preisänderungen vorbehalten!

Gerne können Sie Ihren individuellen Apéro zusammenstellen. Ab 15 Personen werden wir ein Buffet mit den Speisen bereitstellen. Bei weniger als 15 Personen bereiten wir die Apérospeisen auf Platten vor.

Hier finden Sie einige Anhaltspunkte:

### Apéro classic

Dieser klassische Apéro ist vor einem Mittag- oder Nachtessen gedacht, oder einfach nur zum «Gluscht».  
5-7 Stück pro Person, ca. 100-140g pro Person

### Apéro riche

Dieser reichhaltige Apéro ist sehr gut geeignet für längere Apéros nach einem Anlass, fördert den lockeren Smalltalk und ist bereits eine leichte Zwischenmahlzeit.  
8-12 Stück pro Person, ca. 200-240g pro Person

### Apéro supérieur

Dieser Apéro ist gedacht als Stehlunch und ersetzt eine Mahlzeit am Mittag oder Abend.  
12-16 Stück pro Person, ca. 350-500g pro Person

Wenn Sie sich nicht selber etwas zusammenstellen möchten, finden Sie auf den Seiten 4 und 5 von uns zusammengestellte Packages.

**Bitte melden sie Unverträglichkeiten und Allergene.**

### Bagel

Bagel mit Hummus und mediterranem Gemüse 11cm  
Bagel mit Pesto und Rohschinken 11cm  
Bagel mit Tomaten und Mozzarella 11cm  
Bagel mit Thon 11cm

### ganzer Bagel/halber Bagel

CHF 9.00/6.00 pro Stück  
CHF 9.00/6.00 pro Stück  
CHF 9.00/6.00 pro Stück  
CHF 9.00/6.00 pro Stück

### Käseplatte

Käseplatte garniert (Blauschimmelkäse, Weisschimmelkäse, Geisskäse, Hartkäse)

Klein ca. 400g für 2-3 Personen CHF 41.00 pro Platte  
Mittel ca. 600g für 3-5 Personen CHF 59.00 pro Platte  
Gross ca. 1000g für 6-9 Personen CHF 95.00 pro Platte

### Fleischplatte




Fleischplatte garniert (Krustenschinken (CH), Salami (CH), Salsiz (CH), Rohspeck (CH), Rohschinken (CH))

Klein ca. 400g für 2-3 Personen CHF 48.00 pro Platte  
Mittel ca. 600g für 3-5 Personen CHF 66.00 pro Platte  
Gross ca. 1000g für 6-9 Personen CHF 102.00 pro Platte



**Gemischte Fleisch- und Käseplatte (200g pro Person)**

**CHF 25.00 pro Person**

**Kalte Köstlichkeiten**

Crostini Variation (3 Stück pro Person)	CHF 4.00 pro Person
Bruschetta mit Mango und Avocado	CHF 5.50 pro Stück
Pita Sticks mit Hummus  (3 Stück pro Person)	CHF 8.00 pro Person
Grilliertes Kräuter-Knoblauchbrot mit Ochsenerztomaten  (für 2-3 Personen pro Portion)	CHF 7.50 pro Portion
Tortilla Chips mit hausgemachter Cheddarsauce (für 2-3 Personen pro Portion)	CHF 12.00 pro Portion
Salzige Macarons gefüllt mit Tomaten und Basilikum 	CHF 4.00 pro Stück
Salzige Macarons gefüllt mit Ziegenkäse und Feigen 	CHF 4.00 pro Stück
Saisonale kalte oder warme Suppe 	CHF 3.50 pro Stück
Auberginenröllchen mit Ricotta und Minze	CHF 3.00 pro Stück
Mini Caesarsalat serviert im Glas 	CHF 4.00 pro Stück
Mediterraner Quinoasalat serviert im Glas  	CHF 5.00 pro Stück
Vitello tonnato (für 2-3 Personen pro Portion)	CHF 22.50 pro Portion
Rauchlachs-Tortillaröllchen	CHF 6.50 pro Stück

**Warme Köstlichkeiten**

Appenzeller Käseküchlein	CHF 6.00 pro Stück
Schinkengipfeli	CHF 3.00 pro Stück
Mini Pizza	CHF 3.50 pro Stück
Mini Flammkuchen	CHF 3.00 pro Stück
Blätterteig mix (Pizza, Wurst, Frischkäse, Schinkentasche) (4 Stück pro Person)	CHF 5.50 pro Person
Hausgemachte Pizzamuffins	CHF 5.50 pro Stück
Gebackene Fetazigarren	CHF 4.00 pro Stück
Dim Sum Zitronengras Poulet (2 Stück pro Person)	CHF 5.50 pro Person
Dim Sum Edamame, Miso, Spinat  (2 Stück pro Person)	CHF 5.50 pro Person
Gyoza mit Poulet und Shitake (2 Stück pro Person)	CHF 8.50 pro Person
Gyoza mit Edamame und Karotten  (2 Stück pro Person)	CHF 8.50 pro Person
Pikante Curry-Erbsentaschen	CHF 7.00 pro Stück
Hausgemachte Rindshackfleischbällchen (3 Stück pro Person)	CHF 8.00 pro Person



Klassische Poulet-Paella 🌾 (80g pro Person)	CHF 7.50 pro Person
Panierte mini Schweineschnitzel (60g pro Person)	CHF 6.50 pro Person
Poulet Yakitorispiessli mit einer Honig-Sojamarinade (2 Stück pro Person )	CHF 7.00 pro Person
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Béarnaise 🌾 (80g pro Person)	CHF 18.00 pro Person
Rindsstroganoff mit seiner Garnitur 🌾 (80g pro Person)	CHF 15.00 pro Person
Wildhackbraten mit Spätzli <b>(Okt.-Feb.)</b> (80g pro Person)	CHF 16.00 pro Person
Grillierte Lammkoteletts mit Chimichurri 🌾 (60g pro Person)	CHF 17.00 pro Person
Sautierte Eglitfilets an Zitronensauce 🌾 (60g pro Person)	CHF 9.00 pro Person
Gebratene Riesencrevetten auf Asiagemüse (2 Stück pro Person)	CHF 8.00 pro Person
Kartoffelgratin 🌾 (80g pro Person)	CHF 4.00 pro Person
Klassische Gemüse-Paella 🌿 🌾 (100g pro Person)	CHF 7.00 pro Person
Orientalischer Pilawreis 🌿 🌾 (80g pro Person)	CHF 4.00 pro Person
Saisonale hausgemachte Pasta (vegetarisch) 🌿 (100g pro Person)	CHF 8.00 pro Person
Saisonaler sämiger Risotto 🌾 (100g pro Person)	CHF 7.50 pro Person
Glasiertes Marktgemüse 🌿 🌾 (100g pro Person)	CHF 6.00 pro Person
Spanische Gemüsetortilla mit Knoblauchaioli 🌾 (60g pro Person)	CHF 7.50 pro Person
Käsespätzli (80g pro Person)	CHF 7.50 pro Person

### Süssspeisen

Tiramisu serviert im Glas	CHF 5.00 pro Stück
Windbeutel mit Vanillecrème	CHF 3.50 pro Stück
Orangensalat mit Datteln 🌿 🌾	CHF 4.00 pro Stück
Zweierlei Tobleronemousse 🌾	CHF 5.00 pro Stück
Mini Cupcakes mit Buttercrème	CHF 5.00 pro Stück
Hausgemachte Macaron Variation 🌾	CHF 4.00 pro Stück
Schwarzwälder serviert im Glas	CHF 8.00 pro Stück
Limetten-Joghurtmousse serviert im Glas	CHF 8.00 pro Stück
Quarkcrème mit Aprikosenkompott	CHF 8.00 pro Stück
Haselnuss-Karamellmousse	CHF 8.00 pro Stück
Himbeer-Joghurtcrème	CHF 8.00 pro Stück
Hausgemachter Cheesecake	CHF 4.50 pro Stück
KALTE LUST Glacebecher Variation 🌿 🌾	CHF 3.50 pro Stück

## APÉROPACKAGES (ab 10 Personen)

Apéro "Klein aber fein"	pro Person	CHF	26.00
-------------------------	------------	-----	-------

Crostini Variation (3 Stück pro Person)  
 Salzige Macarons gefüllt mit Tomaten und Basilikum  
 Mini Caesarsalat serviert im Glas  
 Auberginenröllchen mit Ricotta und Minze  
 Marinierte schwarze und grüne Oliven  
 Mini Flammkuchen  
 Schinkengipfeli  
 Appenzeller Käseküchlein

Apéro "Riche"	pro Person	CHF	38.00
---------------	------------	-----	-------

Gebackene Fetazigarren  
 Mini Caesarsalat serviert im Glas  
 Halber Bagel mit Tomaten und Mozzarella  
 Bruschetta mit Mango und Avocado  
 Mediterraner Quinoasalat serviert im Glas  
 Hausgemachte Rindshackfleischbällchen (3 Stück pro Person)  
 Pikante Curry-Erbsentaschen  
 Poulet Yakitorispiessli mit einer Honig-Sojamarinade (2 Stück pro Person)  
 Hausgemachter Cheesecake

Apéro "Superior"	pro Person	CHF	56.00
------------------	------------	-----	-------

Halber Bagel mit Pesto und Rohschinken  
 Halber Bagel mit Tomaten und Mozzarella  
 Rauchlachs-Tortillaröllchen  
 Bruschetta mit Mango und Avocado  
 Dim Sum Edamame, Miso, Spinat (2 Stück pro Person)  
 Pikante Curry-Erbsentaschen  
 Panierte Mini Schweineschnitzel (60g pro Person)  
 Hausgemachte Rindshackfleischbällchen (3 Stück pro Person)  
 Gebratene Riesencrevetten auf Asiagemüse (2 Stück pro Person)  
 Windbeutel mit Vanillecrème  
 Zweierlei Tobleronemousse  
 KALTE LUST Glacebecher Variation

## STEHLUNCH PACKAGES (ab 10 Personen)

Stehlunch "Olten"	pro Person	CHF	42.00
-------------------	------------	-----	-------

Gemischte Crostinis (2 Stück pro Person)  
 Tomaten Mozzarella Spieße  
 Crevettensalat mit Avocado und Grapefruits  
 Rindstatar  
 Panierte Mini Schweineschnitzel (60g pro Person)  
 Klassische Poulet-Paella (80g pro Person)  
 Gebackene Riesencrevetten im Kokosmantel an Sweet Chili Sauce  
 Glasiertes Marktgemüse (100g pro Person)  
 Quarkcrème mit Aprikosenkompott

Stehlunch "Klassik"	pro Person	CHF	56.00
---------------------	------------	-----	-------

Grilliertes Kräuter-Knoblauchbrot mit Ochsenherztomaten  
 Tomatensalat Shot mit Feta  
 Mediterraner Quinoasalat serviert im Glas  
 Mini Caesarsalat serviert im Glas  
 Rindsstroganoff mit seiner Garnitur (80g pro Person)  
 Sautierte Eglitfilets an Zitronensauce (60g pro Person)  
 Glasiertes Marktgemüse (100g pro Person)  
 Orientalischer Pilawreis (80g pro Person)  
 Saisonale hausgemachte Pasta (vegetarisch) (100g pro Person)  
 Mini Cupcakes mit Buttercrème  
 KALTE LUST Glacebecher Variation

Stehlunch "Business"	pro Person	CHF	68.00
----------------------	------------	-----	-------

Mediterraner Quinoasalat serviert im Glas  
 Crostini Variation (3 Stück pro Person)  
 Tortilla Chips mit hausgemachter Cheddarsauce (für 2-3 Personen pro Portion)  
 Auberginenröllchen mit Ricotta und Minze  
 Grillierte Lammkoteletts mit Chimichurri (60g pro Person)  
 Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Béarnaise (80g pro Person)  
 Gebratene Riesencrevetten auf Asiagemüse (2 Stück pro Person)  
 Kartoffelgratin (80g pro Person)  
 Käsespätzli (80g pro Person)  
 Saisonaler Sämiger Risotto (100g pro Person)  
 Klassische Gemüse-Paella (100g pro Person)  
 Schwarzwälder serviert im Glas  
 Limetten-Joghurtmousse im Glas  
 Zweierlei Tobleronemousse

HOTEL • SEMINAR • RESTAURANT



#### Fleischherkunft

---

Schwein Schweiz


Kalb Schweiz, Deutschland


Rind Schweiz, Irland, England, Brasilien

Lamm Neuseeland

Geflügel Schweiz, Frankreich

Rohschinken Schweiz, Spanien

 Vegetarisch und Vegan möglich

 Glutenfrei