






angebot für gruppenanlässe, events & caterings

2023

appetizers für apéro, apéro riche, flying dinner, stehlunch










salzig kalt	fingerfood	chf/pers.
	☞ nüssli, chips, salzstangen	2
	☞ marinierter oliven	2
	☞ parmesan-rocks	3
	☞ haussalami mit fenchelsamen	5
	☞ datteln im speckmantel (ch)	3
	☞ tomaten & mozzarella-spiessli mit pesto (saisonal)	3
	☞ käse-trauben-spiesschen (saisonal)	3
	☞ gemüesticks mit cocktail- und tartarsauce	3
	☞ belegte brote (ei, sellerie, thon, lachs, salami, schinken)	5
	☞ melone mit rohschinken (saisonal)	4
	☞ focaccia mit rosmarin oder tomate	3
	☞ hausgemachtes antipasti gemüse	3
	☞ baguette-sandwiches gemischt (schinken, käse, salami, etc.)	4
	☞ maistortilla-wrap mit gurke und kräuter-frischkäse	3
	☞ maistortilla-wrap mit hausgebeiztem lachs und sauerrahm	5
	☞ maistortilla-wrap mit trutenschinken, frischkäse, peperoni & rucola	5
	☞ bruschetta mit tomaten und basilikum	3
	☞ crostini mit tatar vom rind (ch)	5
	☞ crostini mit tatar von rauchlachs mit sauerrahm und schnittlauch	5
	☞ crostini mit hausgemachtem antipasti-gemüse	4
	☞ fleisch-käseplatte	5
	☞ käseplatte	5
	☞ feischplatte	5
	im weckglas	
	/ ☞ kalte suppe nach saison (gazpacho, gurke, melone, etc.)	4
	☞ mariniertes feta mit kräutern und olivenöl	3
	☞ wurst-käsesalat klassisch (cervelat, käse, zwiebel)	4
	☞ antipasti gemüsesalat	3
	☞ couscous-salat mit tomate und minze	3
	☞ bulgur-salat mit grillgemüse	3
	☞ kartoffelsalat	3
	☞ saisonaler gemüsesalat (z.b selleriesalat mit baumnüssen)	3

angebot für gruppenanlässe, events & caterings


2023

appetizers für apéro, apéro riche, flying dinner, stehlunch


salzig warm fingerfood

			champignons mit frischkäse überbacken	3
			falafel mit joghurt-minze-dip	4
			pikante hackfleisch-bällchen (ch rind) bbq-sauce	5
			mini burger (rind/schwein, guggenheim-dipp, tomate)	5
			pouletspiessli an erdnusssauce	5
			mini frühlingsrollen	4
			mini frühlingsrollen (mit poulet)	5
			quiche lorraine (rahm, käse, speck)	4
			quiche alsacienne (lauch, zwiebel, speck)	4
			 quiche vegi (saisongemüse, käse)	3
			hausgemachte schinkengipfeli	5
			hausgemachte pilzgipfeli mit frischen kräutern	5
			 mini arancini gefüllt mit mozzarella	4
			warme suppe nach saison (kürbis, lauch, spargel, etc.)	4
			 guggenheim kartoffel-gemüse tortilla	3
			kichererbsen-gemüse-curry mit kokosmilch, sprossen und koriander	4
			poulet-gemüse curry mit kokosmilch, sprossen und koriander	6
			chilli con carne	5
			chili sin carne	4

süss kalt fingerfood

			früchte-spiesschen (saisonal)	3
			cheese-cake mit frucht-glasur (saisonal)	3
			schokoladenkuchen (glutenfrei)	3
			herzhafter schokoladenkuchen	3
			saisonale früchte-wähen vom blech, geschnitten	3
			linzertorte vom blech, geschnitten	3
			cookies mit schoko-stückchen	2
			schoko-brownie mit nüssen	3
			mini mandelgipfel	2

im weckglas

			panna cotta mit früchte-coulis (saisonal)	4
			mascarpone-crème mit saisonfrüchten	4
			frischer fruchtsalat (saisonal)	4
			süssmost-crème mit nusskrokant	3
			brönnti crème mit niidle	3
			tiramisù mit amaretto im weckglas	4
			mousse au chocolat (weiss oder dunkel)	3

 vegetarische speisen

 vegane speisen