






angebot für gruppenanlässe, events & caterings

2024

appetizers für apéro, apéro riche, flying dinner, stehlunch











salzig kalt	fingerfood	CHF/pers.
	☞ nüssli, chips, salzstangen	2
	☞ marinierte 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
	☞ marinierter 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


2024

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