

KLEINE GENÜSSE ZUM APÉRO

...sei es mit Geschäftsfreunden zum Abschluss eines erfolgreichen Tages oder mit Freunden und Familie als Beginn eines stimmungsvollen Abends mit anschliessendem Dinner.

KALTE KÖSTLICHKEITEN

Canapes – auf französischem Baguette

	Preis / Stück
Hüttenkäse und Schnittlauch	3.80
Brie Suisse	3.80
Gekochter Schinken	3.80
Salami	3.80
Bündnerfleisch	4.80
Rohschinken	4.80
Tartare	4.80
Rauchlachs	4.80
Crostini mit Tomaten-Olivenpaste	3.80
Mozzarellaspiessli mit Cherry Tomaten	3.80
Grissini mit Rohschinken	4.00
Melonenspiessli mit Rohschinken	4.50
Crudités, frische, rohe Gemüsestengel mit Dippsauce	5.50

Mini-Blätterteigpastetli

mit Cocktailcrevetten	5.50
mit Avocadofüllung	5.50

WARME KÖSTLICHKEITEN

Die Klassiker

Käseküchlein	3.80
Apéro - Schinkengipfeli	3.80
Mini-Pizzas	3.80

Die Fleischigen

Poulet-Satay-Spiessli	4.50
Meatballs (Port. 2 Stück)	4.50
Chili-Würstli (Port. 3 Stück)	6.50
Cipollatas (Port. 3 Stück)	6.50

Die etwas Anderen

Mini Frühlingsrollen	2.80
Red-Hot Chili Poppers	3.50
Cream-Cheese Poppers	3.50
Gefülltes Blätterteiggebäck (Port. 2 Stück)	3.50

Die Fischigen

Riesenkrevetten in Knusperpanade	4.00
Fisch-Knusperli mit Tartarsauce (100g)	7.50

Gerne stellen wir für Ihren Anlass ab 25 Personen eine Auswahl dieser Knabbereien zu einem Pauschal-Preis zusammen.

3 Apéro – Häppchen nach Wahl pro Person	12.00
5 Apéro – Häppchen nach Wahl pro Person	19.50

MENUVORSCHLÄGE

Salate | Vorspeisen | Suppen

Bunter Blattsalat	8.50
Gemischter Salat	10.00
Tomatensalat mit Büffelmozzarella	14.50
Avocadofächer mit Crevetten und Cocktailsauce	14.50
Melone mit Bündner Rohschinken	19.00
Bouillon mit Flädli	9.50
Crèmesuppe von saisonalen Gemüse	10.00
Tomatencrèmesuppe mit Gin	11.00

HAUPTGERICHTE

Kalte Z'Vieri Teller

Aufschnittteller mit Bündnerfleisch, Kochschinken, Fleischkäse, Käse, Ei und bunter Salatgarnitur	28.00
Aufschnittteller mit Melonenschiffchen, Rohschinken, Bündnerfleisch, Aufschnitt und Käse	29.00
Exklusiver Aufschnittteller mit Roastbeef, Rohschinken, Bündnerfleisch, Aufschnitt, Käse und Melone	31.00

Warme Gerichte

Schinken im Brotteig mit Brokkoli und Karotten	26.00
Ofenfleischkäse mit Kartoffelsalat	27.50
Beinschinken mit Honig und Portwein Kartoffelgratin, Grilltomate	28.50
Kalbspiccata alla Milanaise Safranrisotto und Blattspinat	38.00
Kalbsbraten mit Rosmarinjus Butternudeln und Gemüsepalette	41.00
Maispouardenbrust an Portweinsauce Safranrisotto und buntes Marktgemüse	38.00
Geschnetzeltes Kalbfleisch an Champignonrahmsauce Butterrösti und Gemüsepalette	42.00
Kalbssaltimbocca an Madeirasauce Safranrisotto und buntes Marktgemüse	45.00
Rindsfiletstreifen Stroganov Reis und Gemüsebouquet	48.00
Grilliertes Kalbssteak an Morchelrahmsauce Mit Kartoffelkroketten und buntes Marktgemüse	52.00

Fischgerichte

Gebratenes Zanderfilet mit Orangen-Hollandaise Schlosskartoffeln und Gemüsepalette	42.00
Pochierte Eglifilets nach „Zuger Art“ mit Salzkartoffeln und Spinat	44.00
Gebratenes Seezungenfilet mit Oliven und Tomatenstreifen, Basmatireis und Capanata	46.00
Im Olivenöl gebratene Wolfsbarschfilets mit Oliven und Tomatenstreifen, Basmatireis und Gemüsepalette	48.00

Desserts

Crèmeschnitte	7.00
Früchtewähen der Saison	7.50
Torte nach Wahl	8.50
Karamelköppli mit Früchten garniert	10.00
Fruchtsalat frisch und exotisch	13.00
Duo von weisser und dunkler Schokoladenmousse	13.50
Dessertteller „Symphonie“	16.50

Vegetarische Menuvorschläge stellen wir Ihnen sehr gerne persönlich nach Ihren Vorlieben zusammen.

Bitte zögern Sie nicht, uns Ihre Wünsche zu nennen, sollten Sie bei diesen Vorschlägen nicht fündig geworden sein.

Sehr gerne stellt Ihnen unser Küchenchef ein individuell auf Ihre Wünsche abgestimmtes Menu zusammen.

Alle Preise in CHF inkl. 8% MwSt.

