



APÉROVORSCHLÄGE  
PROPOSITIONS DE COCKTAIL  
COCKTAIL PROPOSITIONS

**Kalte Köstlichkeiten** - *Amuse bouches* - cold dishes

- |  |          |
|--|----------|
| <b>Blätterteigtörtchen mit eingelegten Tomaten und Tomatenessenz</b><br><i>Tartelette feuilletée de tomates confites et succo</i><br>Puff-pastry with marinated tomatoes and tomato essence                | CHF 5.00 |
| <b>Tomatenfocaccia mit Rohschinken und Rucola</b><br><i>Focaccia tomate avec jambon cru et roquette</i><br>Tomato focaccia with raw ham and garden rocket  | CHF 5.50 |
| <b>Crostini mit jungem Spinat, Wachtelei mit Sauce Hollandaise</b><br><i>Crostini au jeune épinard, œuf de caille et sauce hollandaise</i><br>Crostini with young spinach, quail egg and hollandaise sauce | CHF 7.00 |
| <b>Krevetten Ceviche mit Curry Pop Corn</b><br><i>Cheviche de crevettes et pop corn au curry</i><br>Shrimps ceviche with curry pop corn  | CHF 7.00 |
| <b>Spinat-Rauchlachsroulade</b><br><i>Roulade d'épinards et saumon fumé</i><br>Roulade of spinach and smoked salmon  | CHF 6.00 |
| <b>Tomaten-Mozzarellini-Basilikum-Spiess</b><br><i>Brochette de tomates, mozzarellini et basilic</i><br>Skewer of tomato, mozzarellini and basil   | CHF 5.00 |
| <b>Melone im Parmaschinkenmantel</b> ( <i>von Mai bis Oktober</i> )<br><i>Melon entouré de jambon de Parme</i><br>Melon wrapped up with Parma ham  | CHF 5.50 |
| <b>Parmesanstückchen mit Balsamico und Olivenöl</b> (Portion für ca. 4 Personen)<br><i>Parmesan, vinaigre balsamique et huile d'olive</i><br>Parmesan with balsam vinegar and olive oil                    | CHF 6.00 |
| <b>Hausgemachtes Blätterteiggebäck</b> (Portion für ca. 4 Personen)<br><i>Paillettes maison</i><br>Home-made puff pastry   | CHF 6.00 |

## Warme Köstlichkeiten - Amuse bouches chaudes - warm dishes

<b>Vegetarische Focaccia, Majoran-Pesto, Zucchini und Parmesan</b> <i>Focaccia végétarienne au pesto de marjolaine, courgettes et parmesan</i> Vegetarian focaccia with marjoram, zucchini and parmesan	<b>CHF 5.50</b>
<b>Tortellini mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum</b> <i>Tortellini au tomate, mozzarella et basilic</i> Tortellini with tomato, mozzarella and basil	<b>CHF 5.00</b>
<b>Knuspriger Auberginen Kaviar, Tomatensirup und grillierter Scampi</b> <i>Caviar d'aubergine croustillant, sirop de tomates et langoustine grillée</i> Egg plant caviar, tomato sirup and grilled prawn	<b>CHF 8.00</b>
<b>Grillierter Thunfisch, Granny Smith Salat mit Sellerie</b> <i>Thon grillé, salade de granny smith et céleri</i> Grilled tuna, granny smith salad with celery	<b>CHF 6.00</b>
<b>Lachs im Nori Blatt und Sauce Rouille</b> <i>Saumon Nori et sauce rouille</i> Salmon in nori leaf and sauce rouille	<b>CHF 6.00</b>
<b>Würzige Rindsroulade mit Soja und Koriandersprossen</b> <i>Rouleaux de bœuf spicy-croustillant, germes de soja et coriandre</i> Spicy beef roll with soy and coriander sprouts	<b>CHF 7.00</b>
<b>Pouletspiess mit Ingwer und Honig</b> <i>Brochette de poulet mariné au gingembre et miel</i> Chicken skewer marinated with ginger and honey	<b>CHF 5.00</b>
<b>Spinat-Ziegenfrischkäse Küchlein</b> <i>Tartelette à l'épinard et chèvre frais</i> Tartelette with spinach and fresh goat cheese	<b>CHF 5.00</b>
<b>Frittierte Riesenkrevetten mit Sweet Chilli Sauce</b> <i>Crevettes géantes frites avec sweet chilli sauce</i> Fried king prawns with sweet chilli sauce	<b>CHF 7.00</b>
<b>Rindfleischspiess mit Sesam</b> <i>Brochette de boeuf au sésame</i> Beef skewer with sesame	<b>CHF 6.50</b>
<b>Hausgemachter Schinkengipfel</b> <i>Croissant au jambon maison</i> Home-made ham croissant	<b>CHF 5.00</b>
<b>Tagessuppe serviert im Shotglas (warm oder kalt)</b> <i>Potage du jour servi dans un "shot glass" (chaud ou froid)</i> Soup of the day served in a shot glass (warm or cold)	<b>CHF 5.00</b>