



Apéros und Bankette im Frühling

Die Preise variieren je nach Wochentag und Anzahl Personen.
Wir machen Ihnen gerne einen Vorschlag für Ihr Geburtstagsfest,
Hochzeit, Firmenanlass.....

APÉRO

Oliven mit Kräutern mariniert

Alpkäsebröckli aus Habkern

Falafel, orientalischer Dip

Crostini mit verschiedenen hausgemachten Aufstrichen

Oliven-Kräuter

Brie-Preiselbeer

Erbsen-Frischkäse-Minze

Gorgonzola-Nuss

Halbe Kartoffeln überbacken mit

pomodori secchi und Feta

Fetakugeln im Haselnussmantel

Focaccia gefüllt oder belegt

Frischkäse-Rohschinken-Rucola

Frischkäse-getrocknete Tomaten-Rucola

Rote Zwiebeln mit Meersalz

Quiches

Frühling; saisonales Gemüse, Trockenapfel

Spinat-Feta

Lorraine

APÉRO RICHE

Albondigas mit pikanter Tomatensauce

Suppe in der Tasse

Salat im Glas

Lauwarme Spargeln, Pinienkernen, Kräuter

Orientalischer Couscoussalat

Bunter Bohnensalat mit frischen Kräutern

Lauwarmer Linsensalat mit Speck

Mini Hamburgerli

VORSPEISEN

Salate

Saisonaler grüner Blattsalat mit karamellisierten Kernen

Saisonsalat mit Frühlingsquiche

Kartoffel-Krautstiel-Tortilla auf grüner Pestosauce

Spinatmuffin mit Frischkäsekern

Ziegenkäse mit viel Kräutern und Honig überbacken auf Salat

Suppen

Grüne Spargelsuppe mit gerösteten Mandelplättchen

Apfel-Fenchelsuppe

Portulaksuppe mit Kichererbsencrumbles

ZWISCHENGANG

Pastagerichte

Penne mit Spinatpesto und weissem Spargel

5P (italienische Tomatensauce)

Safransauce mit Fenchel, Rosinen und Pinienkerne

Penne Genovese (Basilikumpesto, Kartoffeln, Penne)

Ricotta-Raviolo mit Brunnkressepesto, Kichererbsencrumbles

le beizli



Apéros und Bankette im Frühling

Die Preise variieren je nach Wochentag und Anzahl Personen.
Wir machen Ihnen gerne einen Vorschlag für Ihr Geburtstagsfest,
Hochzeit, Firmenanlass.....

HAUPTGERICHTE

..... mit Fleisch

Kalbshackbraten an Madeirarahmsauce, Kräuter-Kartoffelstock, Sesamrübli

Kalbsgeschnetzeltes an Champignonsrahmsauce mit Griestaler, Frühlingsgemüse

Kalbskarree, Dörrapfeljus, Frischkäsepolenta, Krautstielgemüse

Saltimbocca (Schwein) mit Kindneybohnen-Kräuterstock, buntes Ofengemüse

Pouletbrust mit Ricotta, Sonnenblumenkerne und pomodori secchi gefüllt, Venerereis, buntes Gemüse

Albondigas an leicht pikanter Tomatensauce, Polenta

..... Vegetarisch

Gemüsestrudel, Linsenbeet, Petersilienjoghurt

Kohlrabi mit Rollgersten und Apfel gefüllt, Erbsenpüree, Kräuterjoghurt, Frühlingsgemüse

Panierter Tomme, Gemüse-Kartoffelbeet, pikante Tomatensauce

Venerereistorte, Erbsen-Fetakern, Basilikumsauce, buntes Frühlingsgemüse

Momos, pikante Tomatensauce, Kichererbsen-Gemüsebeet

Rhabarber-Spinatstrudel auf Holunder-Sesamsauce, Linsen-Gemüsebeet

DESSERT

Rhabarber-Minzen Mousse

Pralinéekuchen mit Rahm

Panna cotta mit Früchtecoulis

Brönnti Crème mit Rahm

Apfeltiramisu

Bündner Nusstorte

Informationen:

Wir servieren Schweizer Fleisch aus der Region.

Die Speisen sind alle hausgemacht.

le beizli