



# Apéros und Bankette Herbst

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

## APÉRO

### Salziger Gemüsecake

- \* Aubergine & Minze
- \* Spinat & Kichererbsen

### Alpkäsebröckli aus Habkern

### Falafel mit Tomaten-Zitronenquark

### Crostini mit verschiedenen hausgemachten Aufstrichen

- \* Humus mit grillierten Peperoni
- \* Brie-Preiselbeer
- \* Erbsen-Minze-Frischkäse
- \* Gorgonzola-Apfel

### Kleine Kartoffeln

- \* Mit Chorizo und Haselnuss-Fetakugeln überbacken
- \* Mit getrockneten Tomaten und Haselnuss-Fetakugeln

### Spiessli

- \* Trauben mit Speck
- \* Cherrytomaten, Basilikum & Mozzarella

### Focaccia gefüllt oder belegt

- \* Rohschinken, Rucola, Zitronen-Frischkäse
- \* Cherrytomaten, Rucola, Frischkäse

### Quiches

- \* Tomate & Rosmarin
- \* Zucchini & Ricotta
- \* Kürbis & Dörraprikosen
- \* Lorraine

### Zopfgebäck

- \* Randen & Feta
- \* Kürbis & Cashews

## APÉRO RICHE

### Pouletschenkelspiessli mit Erdnussauce

### Rindstartar auf Briochebrot

### Suppen in der Tasse

- \* Grüne Gazpacho
- \* Zucchini-Gurkenkaltchale mit Joghurt
- \* Pfirsich Kaltchale mit Prosecco
- \* Apfel-Fenchelsuppe

### Salat im Glas

- \* Bunter Kichererbsensalat, Peperoni, Feta, frische Kräuter
- \* Orientalischer Couscoussalat, Mandeln, Cranberries, Pistazien
- \* Panzanella; Toskanischer Tomatensalat, geröstetes Brot, Oliven, Zwiebeln, Basilikum

### Mini Burger

- \* Klassisch mit Rind
- \* Pulled Pork (geräucherte Schweineschulter)

## VORSPESIEN

### Kürbisblini, Alpkäsemousse, Baumnüsse

### Rüebli-Nuss Muffin, Stangensellerie-Apfelglacé, Rucolabeet

### Peperoniflan auf Portulakpesto, Speckchips

### Cherrytomaten Tartetatin

### Salate

- \* Saisonsalat mit Cherrytomaten und mariniertem Feta
- \* Bunter Blattsalat, Tomaten-Rosmarinquiche

### Suppen

- \* Rüebli-suppe mit Kokosmilch
- \* Tomatensuppe mit Gin und Sahnehaube
- \* Apfel-Selleriesuppe

le beizli



# Apéros und Bankette Herbst

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

## PASTAGERICHTE

Basilikumpesto, Cherrytomaten, geröstete Pinienkerne  
Hackfleisch, Tomaten, frische Kräuter, Mandeln  
Erbsen Pesto, gebackener Frischkäse  
Kürbisrondellen mit Blauschimmelrahmsauce und Apfel

## HAUPTGANG MIT FLEISCH

Kalbsschulterfiletbraten, Marsalasauce, Frischkäsepolenta,  
Caponata  
Saltimbocca (Schweinsnierstück), Kindneybohnen-  
Kräuterstock, Ratatouille mit Stangenbohnen  
Pouletbrust mit Kräutern, Frischkäse & Pistazien gefüllt,  
Marsalarahmsauce, Venerereis, Spinat-Erbsengemüse  
Kalbshohrücken, Portwein-Rosmarinjus, Kürbis-  
Kartoffelgratin  
Rindsragout, mediterrane Sauce,  
Gnocchi alla romana, buntes Ofengemüse  
Roastbeef, Sauce Bernaise, Rosmarinkartoffeln, Ratatouille  
Kalbshaxe, Gremolata, Alpkäsepolenta, Kräuterrüebli  
Hackbraten mit Dörrapfel, Calvadossauce, Kartoffelstampf,  
Kürbisschnitze

## HAUPTGANG VEGETARISCH

Gebackener und paniertes Tomme, Caponata-Linsenbeet  
Spinatroulade, Sesamsauce, Füllung aus Frischkäse &  
Nüssen, Venerereis  
Kartoffel-Kürbisotto, Frischkäse, Belper Knolle  
Rüebli-Käsecake, Safransauce, Erbsenpüre, Gemüsebeet  
Tomaten Tarte Tatin  
Mit Kräutern und Honig überbackener Ziegenkäse auf  
Kichererbsen-Gemüsebeet, Basilikumpesto  
Sweet-Dumpling Kürbis mit Kräutercouscous gefüllt,  
Zitronenrahmsauce, Camarquereis

## DESSERT

Panna cotta mit Zwetschgenkompott  
Pralinékuchen mit Rahm  
Brönnti Crème mit Rahm und Crumbles  
Beerentiramisu  
Bayrische Crème (Vanille / Schoggi)  
Hausgemachter Blechkuchen mit saisonaler Frucht

## INFORMATION

Unsere Speisen sind alle hausgemacht.  
Bei Unverträglichkeiten oder Allergien unterstützen wir sie  
gerne mit Rat und Taten.  
Das Fleisch kommt alles aus der Region.

**le beizli**