

## APÉRO IM LE BEIZLI

Ob ein leichtes Apéro vor dem Znacht oder Theaterbesuch oder ein umfangreiches Apéro riche, Sie bestimmen bei uns die Grösse Ihres Apéros! Im Folgenden finden Sie eine Auswahl an Apérohäppchen, warmen Köstlichkeiten sowie Süssem zum Abschluss, aus der Sie sich Ihr Wunschapéro zusammenstellen könne

### ZUM KNABBERN

Marinierte Oliven

Antipasti Gemüse

Regionale Trockenwurst

Focaccia gefüllt mit Hummus, gepickeltem Gemüse, Käse und Rucola [vegan möglich]

Saisonale Gemüse-Chili-Kroketten

Rindfleischkroketten mit Chilisauce

Erbsenguacamole mit Pitabrot [v]

Lauwarme Suppe im Glas

Spanische Tortilla mit Salsa Verde

Poulet-Satay-Spiessli mit Erdnusssauce

Spiessli mit Balsamico-Champignons und saisonalem Gemüse

Falafel mit Kräuterdip

### FÜR DEN ETWAS GRÖSSEREN HUNGER

Mafé - Westafrikanischer Eintopf  
Kartoffeln | Tomaten | Zwiebeln |  
Erdnuss | Federkohl | Onsen Ei

Chili sin Carne | Sonnenblumenkerne |  
Riesenbohnen | Rosinen | Tomatensugo

Curry | Luya | Gemüse | Kerne | Pitabrot

Vegetarischer Sheppard's Pie  
Linsen-Bolognese | Kartoffelstampf |  
Brotknusper

## SÜSSES ZUM SCHLUSS

Saisonales Früchtemousse | Nussboden  
| Buttermilchsauce | roter Pfeffer |  
geräuchertes Crumble

Dunkles Schokoladenmousse |  
Caramel-Nuss-Sauce | saisonale Früchte

Caramel Creme | Meringue Crumble |  
saisonale Früchte

Kalamansi-Sorbet | Wodka-Espuma |  
Matcha-Schokoladen-Chips

Zitronen Pie | Ruby Ganache |  
Meringue Crumble

Tonkabohnenmousse |  
Mohn-Schokoladen-Boden | Chili-  
Crumble

Tiramisu | saisonale Früchte  
Baba au Rhum | saisonale Früchte |  
Caramelsauce | Chantilly

Käseplatte mit dreierlei Käse |  
Früchtebrot | hausgemachtes Chutney

Wir beraten Sie gerne bei einem persönlichen Gespräch! Sie erreichen uns per Mail  
oder telefonisch:

[geniessen@lebeizli.ch](mailto:geniessen@lebeizli.ch)

031 971 11 64