

Die verschiedenen Köstlichkeiten werden ab 10 Personen für Sie zubereitet. Die Speisen werden in der Küche mundgerecht zubereitet und so serviert, dass diese im Stehen, an einem Stehtisch oder auch sitzend lustvoll eingenommen werden können.

Pro Person werden jeweils die gleiche Art und die gleiche Anzahl des Aperitifs vorbereitet.

Einfach und Traditionell

- Minisandwich belegt mit Mostbröckli	CHF 3.50
- Canapé mit hausgeräuchertem Lachs	CHF 3.00
- Canapé mit Appenzeller Mostbröckli	CHF 3.00
- Canapé mit gehacktem Ei und frischem Schnittlauch	CHF 2.50
- Rohe Gemüsestengel im Glas mit 2 verschiedenen Dippsaucen	CHF 3.00
- Hausgemachte Cremesuppe nach Saison in der Espressotasse serviert	CHF 4.00
- Käse-Lauchkuchen mit frischen Kräutern	CHF 3.50
- Frittiertes Frühlingsröllchen mit süss-sauer Sauce	CHF 3.00
- Saisonales Mousse im Shotglas serviert	CHF 2.00
- Dreierlei Mousse im Shotglas serviert	CHF 3.00
- Frisches Fruchtörtchen	CHF 3.00
- Frischer Fruchtspiess	CHF 1.50
- Hausgemachter Kuchen	CHF 2.00

Regionale Spezialitäten

- Mostbröckli-Tatar auf getoastetem Stangenbrot	CHF 3.50
- Mariniertes Museggkäse mit frischen Kräutern und Nusspesto	CHF 3.00
- Alpsteinbröcklimousse im Blätterteig-Cornet	CHF 3.50
- Hausgeräuchertes Saiblingsfilet mit rohem Fenchel und Weissweinschaum	CHF 3.50
- Sametsuppe mit gebratener Speckpflaume	CHF 4.00
- Appenzeller Käseküchlein mit Zwiebelchips	CHF 3.00
- Frittierte Siedwurst-Rädli auf Apfel-Senf	CHF 3.00
- Kaninchenfilet im Kräutermantel auf Tomatenrisotto	CHF 4.00
- Geschmortes Kalbshaxenragout mit Kartoffelstock	CHF 4.00
- Gerührter Eiscafé im Shotglas serviert	CHF 3.00
- Original Biberlimousse auf Orangensalat	CHF 3.00
- Glasierte Schokoladenschnitte	CHF 2.50

Exklusive Spezialitäten

- Entenleberpraline auf hausgemachtem Birnen-Nusskonfit	CHF 5.00
- Geschichtetes Steinpilzmousse mit Portweingelee	CHF 4.00
- Italienischer Gemüsesalat mit Büffelmozzarella und Parma-Rohschinken im Weckglas serviert	CHF 4.00
- Kartoffel-Cappuccino mit Trüffelöl in der Espressotasse serviert	CHF 4.00
- Riesencrevette mit schwarzem Sesam auf Gurken-Dillspaghetti	CHF 4.00
- Meerrettich-Risotto mit sanft gegartem Rauchlachswüfel	CHF 5.00
- Rässig mariniertes Poulet-Spiessli auf Ofengemüse	CHF 4.00
- Glasierte Kalbsfiletwüfel auf hausgemachtem Spinatcannelloni	CHF 5.00
- Lammkotelette mit Rosmarinpolenta	CHF 4.50
- Passionsfruchtmousse auf Fruchtwürfelchen	CHF 3.00
- Hausgemachte Sauerrahmglace mit frischen Beeren	CHF 3.00
- Gefülltes Schokoladenbiskuit mit Mandel-Honig-Tuille	CHF 3.00

Empfehlung:

Leichter Aperitif 5 Stück

Reichhaltiger Aperitif 8 Stück

Vollwertige Mahlzeit 12 Stück