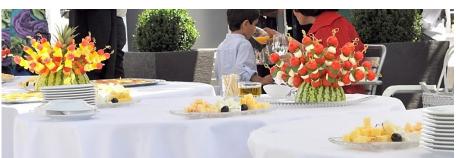


APERITIF VORSCHLÄGE







Diese Vorschläge Ersetzen alle früheren Ausgaben ab November 2025

ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag bis Freitag ab 11:00 Uhr offen Samstag ab 9:00 Uhr

Sonntag und Montag Ruhetag

Aperitif à la Carte	CHF
Griechische Mamut-Oliven (5 Stück im Schälchen)	3.00
Blätterteig Gebäck pro Person	4.00
Nüssli, Chips und Crissini pro Person	3.80
Käse Manchego (auf Brot mit Birne und Feigen-Chutney)	4.50
marinierter Tomaten-Mozzarella Salat (im Schälchen)	4.90
Chorizo auf Brot mit Olive und Tomate	4.80
Diverse Mini Sandwiches (Schinken, Salami, Rohschinken) pro Stück Vegi: (Tomate-Mozzarella, Grillgemüse, Käse)	4.90
Tomaten Crostini:	4.20
Knoblauchbrot	4.20
Saisonales Süppchen (im Glas)	5
Lachstatar auf Blini (Buchweizen Küchlein)	5
Lachscanape (1/2 Toast)	5
Beeftatar (1/2 Toast)	5
Aperitif Variation 3 verschiedene nach Wahl pro Person	13.50
Aperitif Variation <u>5</u> verschiedene nach Wahl pro Person	22.50
Aperitif Variation 7 verschiedene nach Wahl pro Person	30.50

Aperitif Spezialitäten ab 20 Personen	
Fleischbällchen (mit Kartoffelstock)	6.50
Marinierter Pouletspiess (mit Nuss-Sauce) pro Stück	5.20
Pilzrisotto (im Schälchen)	6.50
Kleine Tintenfische gebraten (a la Méditerranée im Schälchen)	14.00
100 g marinierte Crevetten	13.00
100 g Guacamole (Avocadopüree mit Tortilla Chips)	7.00
Gemüse-Couscous. (im Schälchen)	6.50
Rohschinken "Pata Negra» 50 gr.	21
Asiatisches Gemüse mit gebratenem Wachtelei	6.50
Pinsa Romana (mit Tomaten, Mozzarella, Rucola und Olivenöl) für ca.8 Per.	24.00
Lauwarmes grilliertes Gemüse auf Ziegenkäse	14.00
Käseteller (mit Manchego, Bergkäse und Parmesan)	36.00
Krone Teller (mit Schinken, Salami, Bündnerfleisch, Rohschinken Oliven, Silberzwiebel, Essiggurken)	29.00

Süsses

-Früchte Spiess	5.50
-Zweierlei Schokoladenmousse	6.50
-Caramel Köpfli im kleinen Glas serviert	5.20
-Panna Cotta mit Beerensauce	5.20
-Saisonale Kuchen kleine Stücke	5





1.OG Kronensaal

Garten





Café-Bar Bistro





Brasserie Gewölbekeller

Aperitif Besprechung

Wir helfen Ihnen gerne bei der Zusammenstellung Ihres Aperitifs. Bitte vereinbaren Sie telefonisch einen Termin, damit wir genug Zeit für die Besprechung reservieren können.