



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 Süsschen (im Glas)	5.--
Lachstatar auf Blini (Buchweizen Küchlein)	5.--
Lachscanape (1/2 Toast)	5.--
Beefstatar (1/2 Toast)	5.--
Aperitif Variation <u>3</u> verschiedene nach Wahl pro Person	13.50
Aperitif Variation <u>5</u> verschiedene nach Wahl pro Person	22.50
Aperitif Variation <u>7</u> verschiedene nach Wahl pro Person	30.50

Alle Preise verstehen sich inkl. 8.1 % MWST

Aperitif Spezialitäten ab 20 Personen

CHF

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.