

# Apéro-Vorschläge

## Zum Anstossen

---

### Alkoholfrei

Valsler classic/nature	1l	Fr.	6.00
Süssgetränke	1l	Fr.	6.00
Orangensaft	1l	Fr.	9.00

### Bier

Napfbier	0.5l	Fr.	5.50
Feldschlösschen	0.33l	Fr.	4.50

### Weisswein

Tartegnin blanc	50cl	Fr.	16.00
<i>Gleichgewicht zwischen mineralischen Noten und leichten Aromen frischer Früchte mit einer Prise Zitronengeschmack. Traubensorte: Chasselas</i>			

Johannisberg du Valais AOC	50cl	Fr.	19.50
<i>Sonnengereifter Gros Rhin aus steinigen Walliserhängen</i>			

Yvorne AOC	50cl	Fr.	21.00
<i>Dem Riecher schmeicheln Duftnoten gebrannter Mandeln von Butter und Feuerstein.</i>			

### Rotwein

Tartegnin rouge La Côte AOC	50cl	Fr.	18.00
<i>Intensives geschmackvolles Bouquet nach Waldbeeren und trotzdem weich im Gaumen. Traubensorte: Pinot noir, Garanoir, Gamay</i>			

Primitivo del Salento IGT	50cl	Fr.	19.00
<i>Der dunkle, rubinrote aus Apulien (I) schmeckt nach gereiften Waldfrüchten und Tanninen.</i>			

Salice Salentino Riserva Baroncelli	50cl	Fr.	20.00
<i>Voller, samtiger und harmonischer Geschmack, ebenfalls aus dem sonnigen Apulien (I).</i>			

## Zum Essen

---

**Variante 1**                      **pro Person**                      **Fr. 25.00**  
Rindstartar mit Wachtelspiegelei  
Buscetta mit Tomate  
Thunfisch auf Avocado mit Creme Fraîche  
Gemüse Crostini  
Gazpacho mit Knoblauch-Aioli  
Hausgebeizter Lachs mit Semsam-Grissini  
Cocktailcrevette mit Roastbeef  
Zweierlei Flammkuchen

**Variante 2**                      **pro Person**                      **Fr. 20.00**  
Speckpflaumen  
Bruschetta mit Salami und Tomate  
Pommesfrites im Säckli  
Melonenkaltschale\*  
Gemüestängel mit Dipp  
Trockenfleischtatar  
Blätterteiggebäck

**Variante 3**                      **pro Person**                      **Fr. 20.00**  
Gemüsedipp mit zweierlei Saucen  
Tomaten-Mozzarella-Spiessli  
Gefüllte Zucchetti mit Frischkäse\*  
Crostini mit Spargel-Bärlauch\*  
Pizza-Schnecke mit Schinken  
Pouletspiessli mit Curry-Dipp  
Speckapfel

\* nur saisonal erhältlich

## **Stell dir deine eigene Wunschkreation zusammen!**

---

<b>Kalte Häppchen</b>	<b>CHF pro Person</b>
Gemüsedip mit zwei Saucen	3.00
Tomaten-Mozzarella-Spiessli	2.40
Gefüllte Zucchini mit Frischkäse*	2.40
Melonenkaltschale*	2.50
Gazpacho mit Knoblauch-Aioli	2.50
Bruschetta mit Tomate	3.00
Bruschetta mit Ratatouille	3.50
Gemüse Crostini	2.50
Belegte Dreieck-Canapés mit Ei und Thon	pro Stk. 2.40
Corstini mit Spargel-Bärlauch*	2.40
Kleines Rindstartar mit Wachtelspiegelei	4.50
Thunfisch auf Avocado mit Creme Fraîche	3.00
Hausgebeizter Lachs mit Semsam-Grissini	3.00
Cocktailcrevette mit Roastbeef (Surf & Turf)	4.00

<b>Warme Häppchen</b>	<b>CHF pro Person</b>
Pizza-Schnecke mit Schinken	3.20
Pouletspiessli mit Currydip	3.60
Speck-Apfel oder Speckpflaume	1.80
Rindshackkugeln mit Oliven	2.60
Zweierlei Flammkuchen	1.50

\* nur saisonal erhältlich