

APEROSNACKKARTE

AUSWAHL CLASSIC

CHF 14 p.P.

Ab 10 Personen 5 Stück p.P.

- Bruschette mit Tomaten, Basilikum und Büffelmozzarella
- Gemischtes Blätterteiggebäck
- MONTANA Nussmischung
- Lachstatar im Comet mit Guacamole und Sauerrahm
- Chickenwings mit Paprika-Honigsauce

AUSWAHL DELUXE

CHF 22 p.P.

Ab 10 Personen 8 Stück p.P.

- *Bruschette mit Tomaten, Basilikum und Büffelmozzarella*
- *Gemischtes Blätterteiggebäck*
- *MONTANA Nussmischung*
- *Lachstatar im Comet mit Guacamole und Sauerrahm*
- *Chickenwings mit Paprika-Honigsauce*
- +
- Thunfischtatar auf Gurkencarpaccio
- Avocado-Mango-Haselnussalat mit geräucherter Entenbrust
- Tagessuppe

APERO RICHE MONTANA

CHF 32 p.P.

Ab 10 Personen 12 Stück p.P.

- *Bruschette mit Tomaten, Basilikum und Büffelmozzarella*
- *Gemischtes Blätterteiggebäck*
- *MONTANA Nussmischung*
- *Lachstatar im Comet mit Guacamole und Sauerrahm*
- *Chickenwings mit Paprika-Honigsauce*
- *Thunfischtatar auf Gurkencarpaccio*
- *Avocado-Mango-Haselnussalat mit geräucherter Entenbrust*
- *Tagessuppe*
- +
- Bruschette mit Thunfischtapenade und rosa gebratenem Thunfisch
- Rindfleischcarpaccio mit Pestosauerrahm und Pinienkernen
- Büffelmozzarella mit Gurken-Papayasalat süss-sauer
- Tagesravioli

FLYING DINNER - STEHDINNER

Als Basisangebot empfehlen wir Ihnen den Apéro Riche MONTANA

Jedes Basisangebot kann mit folgenden Komponenten ergänzt werden
(ab 10 Personen):

- Hausgemachtes Risotto oder Pasta + CHF 10 p. P.
in kleinen Schälchen serviert
- + Live Cooking à 30 Minuten + CHF 12 p. P.
von einem MONTANA Koch
- Fleischgericht + CHF 12 p. P.
Roastbeef am Spiess mit Rucola, gehobeltem Parmesan und Johan Breedijk's Olivenöl
oder Elsässer Poulet am Spiess an Zitronengras-Curry-Ananasragout
oder Kalbsschnitzel am Spiess mit Peperoni und Basilikum
- Fischgericht + CHF 12 p. P.
Unser Tagesfisch mit Gemüse
oder Riesencrevetten mit Cous-Cous und Mangodip

DESSERT

- Dessertauswahl Classic + CHF 8 p. P.
2 kleine saisonale Köstlichkeiten pro Person im Glas
- Dessertauswahl Deluxe + CHF 16 p. P.
4 kleine saisonale Köstlichkeiten pro Person im Glas

TREFFEN SIE IHRE INDIVIDUELLE AUSWAHL

KALT

1 Portion für 3-4 Personen empfohlen

- Stuzzichini (Parmesan, marinierte Oliven, getrocknete Tomaten und Salame felino) CHF 15.00

Ab 10 Stück pro Sorte Stückpreis

- Bruschette mit Thunfischtapenade und kurz gebratenem Thunfisch CHF 4.50
- Gemischte Bruschette mit Oliven, Thunfisch und Tomatentapenade CHF 6.50
- Rindfleischcarpaccio mit Pestosauerrahm und Pinienkernen CHF 4.50
- Lachstatar im Cornet mit Guacamole und Sauerrahm CHF 4.00
- Avocado-Mango-Haselnussalat mit geräucherter Entenbrust CHF 3.50
- Thunfischtatar auf Gurkencarpaccio CHF 4.50

Vegetarisch

- Bruschette mit Tomaten, Basilikum und Büffelmozzarella CHF 3.50
- Gazpacho mit Pesto CHF 3.50
- Büffelmozzarella mit Gurken-Papayasalat süss sauer CHF 3.50
- Focaccia gefüllt mit Ziegenfrischkäse und Peperoni CHF 3.50
- Blätterteig drei Stück pro Person CHF 3.50
- Marinierte MONTANA-Brotchips mit Sauce CHF 3.00
- MONTANA Nussmischung CHF 3.00

WARM

Ab 10 Stück pro Sorte Stückpreis

- Krevetten im Knuspermantel mit scharfer Sauerrahmsauce CHF 4.00
- Fleischbällchen mit Mango-Peperonisauce CHF 3.00
- Frühlingsrolle, Samosa mit sweet Chilisauce CHF 3.00
- Pouletspiess mit Aprikosenchutney CHF 4.00
- Chickenwings mit Paprika-Honigsauce CHF 3.00
- Tagesravioli CHF 4.00

Vegetarisch

- Tagessuppe CHF 3.50
- Mozzarellasticks mit sweet Chilisauce CHF 3.00
- Vegetarische Frühlingsrolle, Samosa mit sweet Chilisauce CHF 3.00
- Tomaten-Käsepralinen CHF 3.50

MITTERNACHTSSNACK

KALT

- | | |
|---|---------------------|
| • Sandwich, verschieden belegt (mit Fisch, Fleisch und Vegetarisch) | Portion
CHF 7.50 |
| • Käsebuffet von den besten Käse aus der Schweiz und Italien
(5 verschiedene Sorten) mit Feigensenf, Walnüssen und Früchtebrot | CHF 19.00 |
| • Stuzzichini
(Parmesan, marinierte Oliven, getrocknete Tomaten und Salame felino)
(1 Portion für 3-4 Personen empfohlen) | CHF 15.00 |

WARM

- | | |
|---|----------------------|
| • Wienerli (1 Paar) mit Mutschli und Senf | Portion
CHF 10.00 |
| • Currywurst mit Brot | CHF 10.00 |
| • Gulaschsuppe mit Brot | CHF 10.00 |
| • Weisswürste (1 Paar) mit Brezel und süssem Senf | CHF 15.00 |
| • Stuzzichini
(Parmesan, marinierte Oliven, getrocknete Tomaten und Salame felino)
(1 Portion für 3-4 Personen empfohlen) | CHF 15.00 |

GETRÄNKEKARTE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Valschwasser classic / silence	0.5 l CHF 6.50
Coca Cola / Light / Zero / Fanta / Sprite	0.3 l CHF 5.50
Rivella rot / blau / grün	CHF 5.50
Apfelschorle / Apfelsaft / Traubensaft rot / Tomatensaft	CHF 5.50
Fever Tree Tonic / Lemon / Ginger Ale	0.2 l CHF 6.50
Fever Tree Ginger Beer	CHF 7.00
Sanbitter	CHF 6.00

BIER

Vom Fass	0.3 l
Eichhof Braugold / Panache	CHF 5.50
Erdinger Weizenbier	CHF 8.50
Ittinger Amber	CHF 5.50
Flaschenbiere	0.4 l
Eichhof Bügelbräu	CHF 8.00
Eichhof Hubertus dunkel	0.3 l CHF 7.00
Affligem / Heineken	CHF 7.00
Guinness	CHF 9.00
Eichhof alkoholfrei	CHF 5.50

KAFFEE

Espresso	Tasse CHF 5.00
Doppelter Espresso	CHF 6.00
Kaffee Crème / Schale	CHF 5.00
Cappuccino	CHF 5.50
Latte Macchiato	CHF 6.00

FÜR SOMMER ODER WINTER

Bowle mit saisonalen Früchten	Liter CHF 55.00
Bowle mit saisonalen Früchten (alkoholfrei)	CHF 35.00
Hausgemachter Eistee	CHF 15.00
Glühwein	CHF 35.00
Alkoholfreier Punsch	CHF 25.00