

## Aperosnackkarte

# AUSWAHL CLASSIC Ab 10 Personen | 5 Stück pro Person

p.P. CHF 16.00

p.P. CHF 42.00

- Bruschette mit Tomaten, Basilikumpesto und Büffelmozzarella
- Gebackene Stücke vom Camembert mit Feigensenf und Mango
- MONTANA Nussmischung
- Randen Tarte mit Kräuterfrischkäse und Rauchlachs
- Spicy Chickenwings mit Peperoni-Honigsauce

### APERO RICHE MONTANA Ab 10 Personen | 12 Stück pro Person

- Bruschette mit Tomaten, Basilikumpesto und Büffelmozzarella
- Gebackene Stücke vom Camembert mit Feigensenf und Mango
- MONTANA Nussmischung
- Randen Tarte mit Kräuterfrischkäse und Rauchlachs
- Spicy Chickenwings mit Peperoni-Honigsauce
- Crevetten im Wasabi Tempura mit Sweet-Chili Dip
- Quinoa Bowl mit Papaya-Chutney, Avocado und Feta
- Tagessuppe
- \_
- Bruschette mit Thunfischtapenade und rosa gebratenem Thunfisch
- Rindfleischcarpaccio mit Pestosauerrahm und Pinienkernen
- Rosmarin Grissini mit Parmaschinken
- Vegetarische Samosa mit Mango Chilisauce

Bitte beachten Sie, dass ein Apero Riche kein vollwertiges Abendessen ersetzt. Wir empfehlen Ihnen, diesen auf Wunsch mit warmen Speisen (Folgeseite) zu erweitern.



# Flying Dinner - Stehdinner

Als Basisangebot empfehlen wir Ihnen den Apéro Riche Montana.

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

- Fleischgericht
   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
   Unser Tagesfisch mit Gemüse
   oder Riesencrevetten mit Cous-Cous und Mangodip

#### **DESSERT**

Dessertauswahl Classic
 2 kleine saisonale Köstlichkeiten pro Person im Glas



# Treffen Sie Ihre individuelle Auswahl

### **KALT**

<ul> <li>1 Portion für 3-4 Personen empfohlen</li> <li>Stuzzichini (Parmesan, marinierte Oliven, und Salame felino)</li> </ul>	CHF 15.00
<ul> <li>Ab 10 Stück pro Sorte</li> <li>Bruschette mit Thunfischtapenade und kurz gebratenem Thunfisch</li> <li>Gemischte Bruschette mit Oliven, Thunfisch und Tomatentapenade</li> <li>Rindfleischcarpaccio mit Pestosauerrahm und Pinienkernen</li> <li>Randen Tarte mit Kräuterfrischkäse und Rauchlachs</li> <li>Quinoa Bowl mit Papaya-Chutney, Avocado und Feta</li> <li>Thunfischtatar auf Gurkencarpaccio</li> <li>Rosmarin Grissini mit Parmaschinken</li> </ul>	Stückpreis in CHF 5.50 6.50 4.50 4.00 4.00 5.50 4.50
<ul> <li>Vegetarisch</li> <li>Bruschette mit Tomaten, Basilikumpesto und Büffelmozzarella</li> <li>Gazpacho mit Pesto</li> <li>Mini-Tarte mit Antipasti-Tapenade, Rucola und Parmesan</li> <li>Grissini mit Avocadodip</li> <li>Montana Nussmischung</li> </ul>	3.50 3.50 4.00 3.50 3.00
WARM Ab 10 Stück pro Sorte  • Krevetten im Knuspermantel mit scharfer Sauerrahmsauce  • Fleischbällchen mit Mango-Peperonisauce  • Pouletspiess mit Aprikosenchutney  • Spicy Chickenwings mit Peperoni -Honigsauce  • Crevetten im Wasabi Tempura mit Sweet-Chili Dip	Stückpreis in CHF 4.00 3.00 4.00 4.00 4.50
<ul> <li>Vegetarisch</li> <li>Tagessuppe</li> <li>Mozzarellasticks mit sweet Chilisauce</li> <li>Vegetarische Samosa mit Mango Chilisauce</li> <li>Gebackene Stücke vom Camembert mit Feigensenf und Mango</li> <li>Green Curry Rice Balls mit Granatapfel und Joghurt Dip</li> </ul>	3.50 3.00 4.00 4.50 5.50



## Getränkekarte

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE	dl	CHF
Valserwasser classic   silence	5	7.50
Coca Cola   Light   Zero   Fanta   Sprite   Rivella rot   Rivella blau	3	6.50
Apfelschorle   Apfelsaft   Traubensaft rot   Tomatensaft	3	6.50
Fever Tree Tonic   Lemon   Ginger Ale	2	7.00
Fever Tree Ginger Beer	2	7.00
J. Gasco Bitter/ Chinotto / Sodarosa	2	7.50
BIER		
Vom Fass Fishhof Brougold   Bonocho	2/3	5.00/6.00
Eichhof Braugold   Panache Erdinger Weizenbier	2/3 3/5	6.00/9.00
Ittinger Amber	3	6.00
Flaschenbiere		
Eichhof Bügelbräu	4	8.00
Heineken	3	7.00
Guinness	3	9.00
Eichhof alkoholfrei	3	6.00
KAFFEE	Tasse	
Espresso		5.00
Doppelter Espresso		6.00
Kaffee Crème Cappuccino   Schale		5.00 6.00
Latte Macchiato		6.50
FÜR SOMMER ODER WINTER	Liter	
Bowle mit saisonalen Früchten Bowle mit saisonalen Früchten (alkoholfrei)	1	55.00 35.00
Dowie IIII. Saisonalen i Tuchten (alkonomen)	ı	33.00
Hausgemachter Eistee	1	15.00

Bitte informieren Sie unsere Mitarbeitende über Unverträglichkeiten und Allergien. | Please inform our staff about any inconsistencies and allergies. Inklusive Mehrwertsteuer | VAT included