



Belegte Brötli ¼ Amusebouche

Sfr./Stück

Lachs, Tartar, Rohschinken, Bündnerfleisch
Schinken, Salami, Thon, Eier, Lyoner, Fleischkäse, Käse, Sellerie
Braten, Cantadou, Spargeln

Belegte Brötli ½ Canapé

Lachs, Tartar, Rohschinken Bündnerfleisch
Schinken, Salami, Thon, Eier, Lyoner, Fleischkäse, Käse, Sellerie
Braten, Cantadou, Spargeln

Belegte Brötli 1/1

Lachs, Tartar, Rohschinken, Bündnerfleisch
Schinken, Salami, Thon, Eier, Lyoner, Fleischkäse, Käse, Sellerie
Braten, Cantadou, Spargeln

Belegte Brötli rund

Thon, Eier, Frischkäse
Lachsmousse

Silserli und runde Apéro Brötchen

Schinken, Salami, Fleischkäse, Trutenbraten, Käse, Cantadou
Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa, Mostbröckli

Bresola Carpaccio mit Parmesan, Pinienkernen auf Parisettbrot

Sandwiches

gefüllt mit Fleisch, Butter, Gurken	
Baguette	Schinken, Salami, Fleischkäse, Käse Trockenfleisch
Mutschli	Schinken, Salami, Fleischkäse, Käse Trockenfleisch
Fuuschtbrot Max (kg Brot)i	Schinken, Salami, Fleischkäse, Käse Trockenfleisch zusätzlich Ei, Salat, Tomaten, gefüllt Aufpreis

Meter Sandwiches gemischte Einlage



APÉRO

Mindestbestellmenge 15 Stk./Sorte

Kalte Apéro:	Sfr./Stück
Minipastetchen mit Lachsmousse	3.00
Crevetten-Cocktail im Glas	3.00
Thunfisch auf Sprossen	3.00
Käse-Häppchen mit Tête de Moin, Sbrienzwürfeli	2.50
Crêpe-Rauchlachsrollen und Cantadou	2.50
Melonenschiffli mit Chämischinken	1.80
Melonenwürfeli m. Parmaschinken	2.10
Bresola Carpaccio	4.00
Curry Salat	3.00
Glasnudel Salat	2.50
Knackige Gemüwestängeli mit 3 verschiedenen Dipsaucen	100gr 4.50

Apéro-Spiessli:	
Frische Fruchtspiessli	2.10
Melonen mit Rohschinken	2.10
Käsespiessli mit Früchten	2.50
Tomaten/Mozarella Spiessli	2.00
Antipasti-Spiessli	2.50

Antipasti:	
Getrocknete Tomaten	100gr 4.50
Gemischte Oliven	100gr 3.80
Teufelshörnli	100gr 4.90

Kalte Platten:

Wir stellen gerne nach Ihrem Geschmack und Vorlieben kalte Platten zusammen. Wir beraten sie gerne. Preis wird dann errechnet.

Wir berechnen je nach Anlass folgende Mengen:

Hauptspeise	180-220gr / pro
Person	
Znüni, Zvieri	140-150gr / pro
Person	
Apéro	80-120gr / pro
Person	



Leckeres aus dem Ofen:

	Sfr./Stück
Schinkengipfel normal (hausgemacht) ca. 70gr	2.00
Frischlachs im Blätterteig	2.20
Lauchstrudel	1.50
Wurstweggli	2.00
Würstchen im Teig scharf od. mild	1.90
Chüechli, Käse, 50gr	1.80
Frühlingsrollen mini mit Thaisauce 20gr	1.50
Frühlingsrolle maxi mit Thaisauce 50gr	2.50
Oliven im Speckmantel 50gr	1.80
Speck Zwetschgen	1.00
Mini-Pouletspiessli mit Sataysauce	2.20
Bruschetta auf Parisettebrot mit frischen Tomatenwürfeli	2.00
Mini-Pizza 60gr	2.00
Crevetten Schwänze mit Tartarsauce	2.00
Walliser Käseschnitte (vegi)	1.80
Metzgerchüechli (mit Brätaufstrich)	2.00
Mini-Hamburger	2.50
Hackfleischbällchen mit 3 verschiedenen Dipsaucen	1.50

Salziges zum Knabbern:

Tortilla Chips mit Avocadomousse	pro/Pers.	2.50
Tortilla Chips mit Salsa Dip		2.00
Speckzopf	kg	28.00
Chips, Salzstengeli, Nüssli, Snacks	Verrechnung nach Verbrauch	

Süsses:

	Sfr./Stück
Windbeutel mit Rahmfüllung	0.70
Fruchtbecher	3.50
Mini Patisserie	2.50
Schoggimousse im Becher	2.50