



APÉRO

VORSCHLÄGE

RESTAURANT ZUM GRÜNEN GLAS

Etwas Kleines zum Picken

Oliven gemischt	pro Schale (20 Stk.)	CHF 12.00
Blätterteig-Thymianstange	pro Stück. (ca. 30cm lang)	CHF 3.00
Apéronüsse gesalzen	pro Schale	CHF 6.00
Crostini – Variationen	pro Stück	CHF 4.00
- mit Olivenpaste und Artischocken		
- mit Geflügelleber-Apfel		
- mit Avocadocrème und Chorizo		
- mit Thunfischcrème und Paprikawürfel		

Aus der Backstube, pro Stück CHF 4.50

Käseküchlein	Crêpe-Rolle gefüllt mit Gemüse
Speck-Zwiebel-Küchlein	Foccacia mit Oliven, Fetakäse und Tomaten
Broccoli-Küchlein	Mini-Pizza (vegetarisch und saisonal belegt)
Schinkengipfeli	

Häppli, pro Person CHF 4.50

Tartelette gefüllt mit Käse	Raclette Brötchen mit Eierschwämmli
Tartelette gefüllt mit Tatar mediterran	Gemüse im Tempurateig mit Tartarsauce
Tartelette gefüllt mit Tatar asiatisch	Rauchlachstatar auf Vollkornbrot
Tartelette mit Tomaten und Mozzarella	Gebackener Fisch mit Tartarsauce
Blätterteig-Pastetli gefüllt mit Thunfisch	
Blätterteig-Pastetli gefüllt mit Eimasse	

Mini Brötli gefüllt, pro Person CHF 7.00

- mit Geflügelsalat
- mit Radieschen & Wurstsalat
- mit geräuchertem Forellen-Apfelsalat
- mit Büffelmozzarella und Tomaten

Frühling--Apéro, pro Person CHF 32.00

- 1 Tasse Kräuterrahmsuppe
- 1 Schale Spargelsalat mit gebackenem Camembert
- 1 Sesambrotchen mit Geflügelsalat
- 1 Stück Linzertörtchen

Sommer-Apéro, pro Person CHF 32.00

- 1 Tasse kalte Ofentomatensuppe
- 1 Schale Meloncocktail mit Pfefferminz und Fetakäse
- 1 Laugenstange mit Radieschen und Wurstsalat
- 1 Rosmarin Panna-Cotta mit Pfirsich

Herbst-Apéro, pro Person CHF 32.00

1 Tasse Curry-Kokosnusssuppe
1 Schale Bratapfelsalat
geräucherter Entenbrust und Nüsslisalat
1 Semmel mit Siedfleischsalat
1 Rahmcrème mit Beeren

Winter-Apéro, pro Person CHF 32.00

1 Tasse Minestrone
1 Schale eingelegter Rettich mit geräuchertem
Forellenfilets
1 Toskanischer Brotsalat mit Pouletbrust
1 Schokoladenmousse

Suppen im Tässli, pro Person

CHF 5.00

Karottensuppe mit Ingwer

Ofentomatensuppe (kalt oder warm)

Kräuterrahmsuppe

Gurkensuppe (kalt)

Minestrone

Curry-Kokosnusssuppe

Mediterraner Apéro, pro Portion (in der Tasse oder auf Etagere)

CHF 18.00

Grill-Gemüse (Zucchetti, Auberginen, Fenchel), Wilde Paprika gefüllt mit Frischkäse, Oliven, Mariniertes Fetakäse,
Alpenkräuter-Blätterteigstange und Landrauchschinken

Berghütten Apéro, pro Portion (auf Etagere)

CHF 18.00

Landrauchschinken, Pfeffersalami, Pfefferspeck gehobelt, Mostbröckli vom Rind

Nätürli Käse

Früchtebrot und Schraubenbrot

Köstlichkeiten kalt/warm, pro Portion

Melonensalat mit Schafskäse und Oliven (saisonal)

CHF 8.50

Artischocken-Flusskrebse-Salat

CHF 11.50

Marinierter Rettich mit geräuchertem Forellenfilet

CHF 10.50

Rotbarschfilet auf Ratatouille mit Basilikumbutter

CHF 12.50

Kalbfleischtätschli mit Limetten-Dip

CHF 12.50

Pouletstreifen paniert mit Bratkartoffelsalat

CHF 12.50

Spinat-Oliven-Gnocchi mit Greyerzer und confierten Tomaten

CHF 11.50

Dessert, pro Portion

CHF 4.00

Mini Dessertschnitte (assortiert)

Diverse Glacé Portionen

Schokoladenmousse

Rosmarin-Panna cotta

Erdbeer-Roulade

Rahmcrème mit Beeren

Himbeer-Crème mousseline

Dessertshots (diverse Crèmen im Glas)