



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
Apéro-Nüsse gesalzen	pro Schale	CHF 6.00
Crostini – Variationen (Mindestbestellmenge pro Sorte: 5 Stück)	pro Stück	CHF 4.00
- mit Olivenpaste und Artischocken		
- mit Geflügelleber-Apfel		
- mit Avocadocrème und Chorizo		
- mit Thunfischcrème und Paprikawürfel		

Aus der Backstube (Mindestbestellmenge pro Sorte: 5 Stück) 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 (Mindestbestellmenge pro Sorte: 5 Stück) 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 (Mindestbestellmenge pro Sorte: 5 Stück) pro Stück CHF 7.00

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

Folgende Apéro-Packages sind ab 10 Personen möglich:

Frühling-Apéro, pro Person CHF 32.00

1 Tasse Kräuterrahmsuppe
1 Schale Spargelsalat mit gebackenem Camembert
1 Sesambrötchen mit Geflügelsalat
1 Stück Linzertörtchen

Sommer-Apéro, pro Person CHF 32.00

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

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 (Mindestbestellmenge pro Sorte: 10 Portionen) pro Person CHF 5.00

Karottensuppe mit Ingwer
 Kräuterrahmsuppe
 Minestrone
 Ofentomatensuppe (kalt oder warm)
 Gurkensuppe (kalt)
 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
 Natürli Käse
 Früchtebrot und Schraubenbrot

Köstlichkeiten kalt/warm (Mindestbestellmenge pro Portion: 10 Portionen) pro Portion

Melonensalat mit Schafskäse und Oliven (saisonal) CHF 8.50
 Artischocken-Flusskrebse-Salat CHF 11.50
 Mariniertes 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 (Mindestbestellmenge pro Sorte: 10 Portionen) 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)