

Schweizer Apéro

Apéro oder Vorspeise (Auswahl)

Flûte und Co.	Hausgemachtes Blätterteiggebäck (kalt) Brusienne gefüllt mit Käse, Tomaten, Rohschinken, Spinat etc. Stangen mit Fleischkäse und Senf gerollt Stangen mit Schinken und Merrettich gerollt oder nur mit Schweizer Spezialitäten
Apenzöller Süüdwürscht	warm mit Senf und Brot
Fleisch & Chäs	Bergkäse, Hinkelstein aus dem Zürcher Oberland, Schüblig und Trockenfleisch vom Bauern inkl. feines Bauernbrot <i>Entweder auf Platten schön dekoriert oder auf Wunsch als Fingerfood auf Brötchen angerichtet und auf Platten serviert.</i>
Glerner Zigerbrüüt	Roggenbrotscheiben mit Zigermasse, Nuss, Bündnerfleisch & Garnitur
Späckbrot	hausgemacht
Schinkenrolle gefüllt mit	Halbrahm, Baumnüsse und Sellerie nach Grossmutterart mit Russischem Salat
Vo Glerner Chühe Bündnerfleischröllli	Auberginenröllchen mit Sbrinz mit Lauch und Sbrinz
Hühenersege	gefüllte Eier mit Lachsmousse, Curry/Mayonnaise und frischen Kräutern
Teigrouladä	mit Lachs, Rohschinken, Hüttenkäse und Curry Gmües
Füürtüfeli	mit Merrettichschaum zum Dippen
Thurgauer Kaviar	Baguettescheiben mit Butter, Rapssamen und getränkten Apfelschnitzen
Preise	ab 30 Pers. auf Anfrage