

APÉRO INSPIRATIONEN FRÜHLINGSERWACHEN

Ab 10 Personen


Verwöhnen Sie Ihre Teilnehmerinnen und Teilnehmer nach einem intensiven Seminartag mit einem feinem Apéro. Unser Küchenchef hat für Sie frühlingshafte Inspirationen zusammengestellt.

ZUM ANSTOSSEN

CHF 10.50 / Person

Blätterteigprussiens mit veganem Speck und Käseflocken Parma-Style 

Hausgemachte Pouletnuggets an Mango-Dip

Soja-Randentatar mit Wasabi und Zwiebelsprossen 

KLEINER APÉRO

CHF 19.50 / Person

Karotten-Muffin an veganer Kräuter-Crème-Fraîche 

Frischkäse Praliné mit Kresse und Radieschen 

Vitello tonnato, Kalbfleischsteifen an Thunfischsauce mit Kapern

Asiatisches Lachstatar mit Chili, Sojasauce, Sprossen


Gebackener Kohlrabi mit Koriander-Avocado-Dip 

MITTLERER APÉRO


CHF 25.00 / Person


Kokos - Currysuppe mit Koriander 

Käse- Frühlingszwiebeln-Küchlein 

Hausgemachtes violettes St.Galler-Kartoffelbrot mit Tomatenquark 

Hausgemachter Graved Lachs auf Toastbrot mit Meerrettich

Marinierte Cherrytomaten mit Mozzarella 







Süss - scharfe Tofuwürfel mit Mango-Sesam Dip 

APÉRO INSPIRATIONEN FRÜHLINGSERWACHEN

Ab 10 Personen




GROSSER APÉRO

CHF 32.50 / Person

-
- Basilikumsuppe mit Karottenespuma 
 - Kräuterbrot mit Knoblauch und Chili 
 - Appenzellerkäsemousse im Cornet 
 - Panierte Kalbfleischstreifen im Panko-Mantel auf Cole-Slaw
 - Vegane Mini-Burger auf Cranberrysauce mit Popcorn 
 - Birnen-Risotto mit Balsamico und Mascarpone 
 - Gebratene Crevetten auf asiatischem Wokgemüse
 - Orangen - Kokoskuchen 

SAISONALES SPARGEL-SPECIAL

Ergänzen Sie Ihren Apéro mit köstlichen Schweizer Spargelhäppchen.

- Spargel-Vanillesüppchen  CHF 3.50/Port.
- Spargelsalat mit Chili, Frühlingszwiebeln und Mango  CHF 3.50/Stück
- Gebratene Spargelwürfel mit Rohschinkenstreifen CHF 4.50/Stück
- Süßes Spargel Panna Cotta mit Amaretti  CHF 4.00/Stück

APÉRO INSPIRATIONEN FRÜHLINGSERWACHEN

Ab 10 Personen

DAZU PASSENDE GETRÄNKE

Unsere Drinks - aus der Region

Gingerello mit Ingwer, Zitronenscheibe, Tonic Water oder Prosecco

CHF 14.50/Glas 2dl

oder ohne Alkohol

Himbeeren Mocktail mit Gazosa, Tonic Water und Rosmarin

CHF 9.50/Glas

Schaumwein

Tobias Rosécco, AOC St.Gallen, Tobias Schmid & Sohn, Berneck

CHF 39.00/75cl

Weissweine

Blanc de Noir Schiefer AOC, 2022, Graubünden AOC CHF 59.00/75cl

Schloss Kabinett, 2022, Riesling, Mosel Deutschland CHF 48.50/75cl

Rotweine

Pinot Noir Tradition, 2022 Malans Donatsch, Schweiz CHF 65.00/75cl

Cosimo Varvagione 2019, Primitivo di Manduria DOP, Italien CHF

52.00/75cl

Bier

Schützengarten Klosterbräu mit Henkelbügel CHF 4.50/33cl

Schützengarten alkoholfrei CHF 4.50/33cl

Appenzeller Ginger Beer 2.4% CHF 5.50/33cl

Appenzeller Bier, Brandlöscher 4.8% CHF 5.50/33cl

Alkoholfreie Getränke

Appenzeller Mineralwasser GOBA (still/leise) CHF 6.50/Lt

Thurgauer Bio Bärenmost CHF 8.50/Lt

Gazosa 1883 Lampone (Himbeere) CHF 5.50/35cl

Diverse Softgetränke PET CHF 4.00/50cl

APÉRO INSPIRATIONEN FRÜHLINGSERWACHEN

Ab 10 Personen

GUT ZU WISSEN

V = Vegetarisches Gericht

V = Veganes Gericht

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.

Verrechnung:

Verpflegung nach Bestellung

Getränke nach Verbrauch

Herkunft/Deklaration:

Poulet, Rind und Kalb aus der Schweiz

Rauchlachs (Zucht) aus Grossbritannien

Crevetten (Zucht) aus Vietnam

Weisse Tischwäsche: CHF 12.00/Tischtuch

Ab einem Apéropreis von CHF 29.00/Person ist die weisse Tischwäsche inkludiert.

Zuschlag ab 20.00 Uhr für Gastronomie Mitarbeiter CHF 60.00/h

Die Apéro Inspirationen «Frühlingserwachen» sind vom 27. Februar 2024 bis Mitte Juni 2024 buchbar. Das Spargel-Special ist saisonbedingt von Mitte April 2024 bis Mitte Juni 2024 erhältlich.

Wünschen Sie ein individuelles und massgeschneidertes Apéro Angebot? Wir sind für Sie da und beraten Sie gerne in einem persönlichen Gespräch.

Januar 2024