



weinrausch Stehlunch / Apéro riche

Apéro

- Hausgemachtes Brot mit drei Aufstriche: Caponatta - grüne Tapenade - Frischkäse 8.–
- Humus mit Pinienkernen 8.–

für den kleinen Hunger im Glas

- Saisonsalat Sauce Vinaigrette 8.–
- Wurstkäsesalat mit Croutons 8.–
- Thonsalat mit Zwiebeln 8.–
- Pouletsalat mit Curry 8.–
- Crevetten im Cocktail 8.–
- Geräucherter Lachstatar 8.–
- Mozzarella mit gedörrte Tomaten 8.–

Suppen

- Tomatencremesuppe mit Ingwer 8.–
- Gazpacho 8.–
- Randensuppe mit Orangencroutons 8.–
- Curryschaumsüppchen 8.–
- Knoblauchcreme mit Weissweinschaum 8.–
- Cremesuppe «saisonale» Kürbis, Lauch etc. 8.–

Klassiker im Glas oder kleinen Schale angerichtet

- Kartoffeln am Spiess mit Oliven-Dip 8.–
- Gemüsedip mit Bagna cauda 8.–
- Steinpilzrisotto 8.–
- Chilli con carne mit Teigwaren 9.–
- Chouriço mit gemüse und Ei 9.–
- Schweinefleisch mit Muscheln 10.–
- Mariniertes Kalbfleisch-Streifen 10.–
- Pouletspiesschen mit Speck und Piri-piri 10.–
- Rindfleisch an Portweinsauce, Mash-Kartoffeln 10.–
- Tintenfischringli in Tomatensauce 10.–
- Thonfischmédaillon, Kartoffel-gemüse-ragout 10.–
- Crevetten mit Knoblauch 10.–
- Paella mit Meeresfrüchte & Pouletfleisch 10.–
- Gratinierten Jakobsmuscheln 10.–
- Stockfisch mit Maisbrot 10.–
- Seezungen-Weissweinsauce mit Butterreis 10.–

Süsses

- Creme Catalana 8.–
- Tiramisu 8.–
- Caramel creme mit Rahm 8.–
- Fruchtsalat mit Portwein oder Rahm 8.–

**Preise inkl. MwSt. in CHF pro Person.
Die Preise gelten für Gruppen ab mind. 20 Personen.**

Der Apéro Riche wird von unserem Caterer im weinrausch frisch zubereitet und angerichtet.

Zubereitung nach Aufwand der Küche CHF 60.– / Std.