

Zum Aperitif | Pour l'apéritif

Aperitif-Teller Zihl

CHF 16.50

Mini-Sandwich mit Schinken und Salami
Tête de Moine auf Körner-Baguette
Cherrytomaten mit Mozzarellakugeln
Crostini mit Seeländer-Gemüse
Zanderterrine mit Absinth im Löffel

Assiette d'apéritif Thielle

CHF 16.50

Mini-sandwich au jambon et salami
Tête de Moine sur baguette aux céréales
Tomates cerise et mozzarella
Crostini avec légumes du Seeland
Cuillère de terrine de sandre maison à l'absinthe

Aperitif-Teller Broye

CHF 21.50

Hausgemachte Tête-de-Moine-Lauch-Quiche
(vegetarisch)
Geräucherte Forelle auf Körner-Baguette
Curry-Poulet-Salat mit Früchten im Shot
Käsespiessli «Jura»
Gemischtes Tapas-Plättli (Baguette-Tranche mit
Seeländer-Gemüse, hausmarinierter Entenbrust,
Saiblingstartar, Hüttenkäse, Hobelspeck)

Die Häppchen werden in die Mitte
des Tisches gestellt.

Assiette d'apéritif Broye

CHF 21.50

Quiche maison à la Tête de Moine et poireaux
(végétarien)
Truite fumée sur baguette aux céréales
Poulet au curry et fruits en verrine
Brochette de fromages «Jura»
Variation de tapas sur assiette (tranche de
baguette avec légumes du Seeland, magret de
canard mariné maison, tartare d'omble chevalier,
fromage blanc, lard fumé)
Les amuse-bouches sont placés
au centre de la table.

Aperitif-Häppchen zum selber zusammenstellen Amuse-bouches à composer soi-même

Warm | Chaud

Mini-Schinkengipfeli | Mini-croissant au jambon

3.— pro Stück | par pièce

Mini-Chäs-Chüechli | Mini-ramequin

3.— pro Stück | par pièce

Hausgemachte Tête-de-Moine-Lauch-Quiche | Quiche maison
à la Tête de Moine et poireaux (vegetarisch | végétarien)

3.— pro Stück | par pièce

Gluschtig und fein | Mmmh...

Melone-Rohschinken-Spiessli (nach Saison) | Petites brochettes
de melon et jambon cru (selon saison)

7.50 pro 5 Stück | par 5 pièces

Crostini mit Seeländer-Gemüse | Crostini avec légumes du Seeland

2.50 pro Stück | par pièce

Gemischtes Tapas-Plättli | Variation de tapas sur assiette
(Baguette-Tranche mit Seeländer-Gemüse, hausmarinierter Entenbrust,
Saiblingstartar, Hüttenkäse und Hobelspeck | Tranche de baguette avec
légumes du Seeland, magret de canard mariné maison, tartare
d'omble chevalier, fromage blanc et lard fumé)

10.— pro Plättli | par plat

Curry-Poulet-Salat mit Früchten im Shot | Poulet au curry
et fruits en verrine

4.50 pro Stück | par pièce

Verschiedene Oliven | Olives diverses (100 g)

8.50 pro Portion | par portion

Zum Aperitif | Pour l'apéritif

Vom Fischer | Du pêcheur

Hausgemachte Zanderterrine mit Absinth im Löffel Cuillère de terrine de sandre maison à l'absinthe	4.— pro Stück par pièce
Geräucherte Forelle auf Körner-Baguette Filet de truite fumé sur baguette aux céréales	3.50 pro Stück par pièce

Vom Bauer | Du paysan

Cherrytomaten mit Mozzarellakugeln Tomates cerise et mozzarella (3 Spiessli brochettes)	4.50 pro Portion par portion
Kalte Tomatensuppe im Shot Soupe de tomates froide en verrine	4.— pro Stück par pièce

Vom Käser | Du fromager

Käsespiessli «Jura» Brochette de fromages «Jura» (drei regionale Käsesorten trois sortes régionales)	4.50 pro Portion par portion
Tête de Moine auf Körner-Baguette sur baguette aux céréales	3.— pro Stück par pièce

Vom Bäcker | Du boulanger

Körner-Baguette Baguette aux céréales gefüllt mit Schinken, Salami oder Käse farcie de jambon, de salami ou de fromage	32.— pro par 50 cm
gefüllt mit Trockenfleisch oder Rohschinken farcie de viande séchée ou de jambon cru	43.— pro par 50 cm
Baguette Baguette (Weissbrot pain blanc) gefüllt mit Lachs und Meerrettichschaum farcie de saumon fumé et de mousse au raifort	39.— pro par 50 cm
Speckzopf Tresse au lard (Mindestbestellmenge commande minimum 1 kg)	5.50 pro par 100 g
Butterzopf Tresse au beurre (Mindestbestellmenge commande minimum 1 kg)	5.50 pro par 100 g

Snacks

Pommes Chips, Salznüssli und Sticks Pommes chips, cacahuètes et sticks	4.50 pro Person par personne
Gesalzenes Blätterteiggebäck Feuilletés salés	9.50 pro par 100 g

Zum Aperitif | Pour l'apéritif

Apero riche

CHF 33.—

Kalt
Tortilla-Schnecken mit Cantadou
Egli-Rollmops
Olivenciabatta mit Rauchlachs
Tête de Moine und Roastbeef
Rohkostgemüse mit Quark-Dip
Kalte Gurkensuppe mit grillierten
Tomaten im Shot

Warm

Spiessli-Trilogie (Chili-Crevetten, Poulet-Satay, Ratatouille-Gemüse)
Speck-Rösti-Muffins mit Käse
Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Sauce (vegetarisch)
Frittierte Zanderfilets mit Tartarsauce
Orientalische Wraps mit Hummus (vegetarisch)

Apéritif dînatoire

CHF 33.—

Froid
Tortillas en escargot au Cantadou
Rollmops de perche
Ciabatta aux olives avec saumon fumé
Tête de Moine et roastbeef
Crudités et dip au séré
Soupe au concombre froide et
tomates grillées en verrine

Chaud

Trilogie de brochettes (crevettes au chili, poulet-satay, ratatouille)
Muffins de rösti avec lard et fromage
Rouleaux de printemps et sauce sweet-chili (végétarien)
Filets de sandre frits et sauce tartare
Wraps à l'orientale avec houmous (végétarien)

Apero riche «Mediterran»

CHF 36.—

Kalt
Oliven-Ciabatta mit Tomate & Mozzarella
Grissini mit Rohschinken
Frucht-Spiess

Warm

Ratatouille-Spiessli
Fritto misto mit Tartarsauce
Poulet-Paella
Wraps mit Hummus (vegan)

Apéritif dînatoire «Méditerranée»

CHF 36.—

Froid
Ciabatta aux olives Tomate-Mozzarella
Grissini enrobés de jambon cru
Brochettes de fruits

Chaud

Brochettes de ratatouille
Fritto misto et sauce tartare
Paella au poulet
Wraps avec houmous (végan)

Apero riche «Asian»

CHF 36.—

Kalt
Shot mit Glasnudelsalat und Shrimps
Zucchetti-Sushi (vegan)
Kohl-Ananassalat mit marinierter Entenbrust

Warm

Satay-Pouletspiessli
Vegetarische Frühlingsrollen
Curry-Fleischbällchen
Shrimps Sweet-sour

Apéritif dînatoire «Asie»

CHF 36.—

Froid
Verrine de nouilles de riz et crevettes
Sushi de courgettes (végan)
Salade chou-ananas et magret de canard mariné

Chaud

Brochettes de poulet satay
Rouleaux de printemps végétariens
Boulettes de viande au curry
Crevettes à l'aigre-doux