



APÉRO-ANGEBOT FOOD

Das Apéro-Angebot ist ab 10 bis maximal 45 Personen erhältlich.
Reservationen und Bestellung erfolgen nur nach vorheriger Absprache mit unserem Sales & Events Team.

SMALL BLIND

Chips und Nüssli (V)
Parmesanbröckli und Kalamata Oliven (V)
Cornet gefüllt mit pikantem Beef Tatar
Salzige Mini-Muffins

Wir servieren 4 Häppchen pro Person und verrechnen

14

BIG BLIND

Kalte Häppchen

Cornet gefüllt mit einer rassigen Avocadocrème (V)
Cornet gefüllt mit pikantem Beef Tatar
Salzige Mini-Muffins

Warme Häppchen

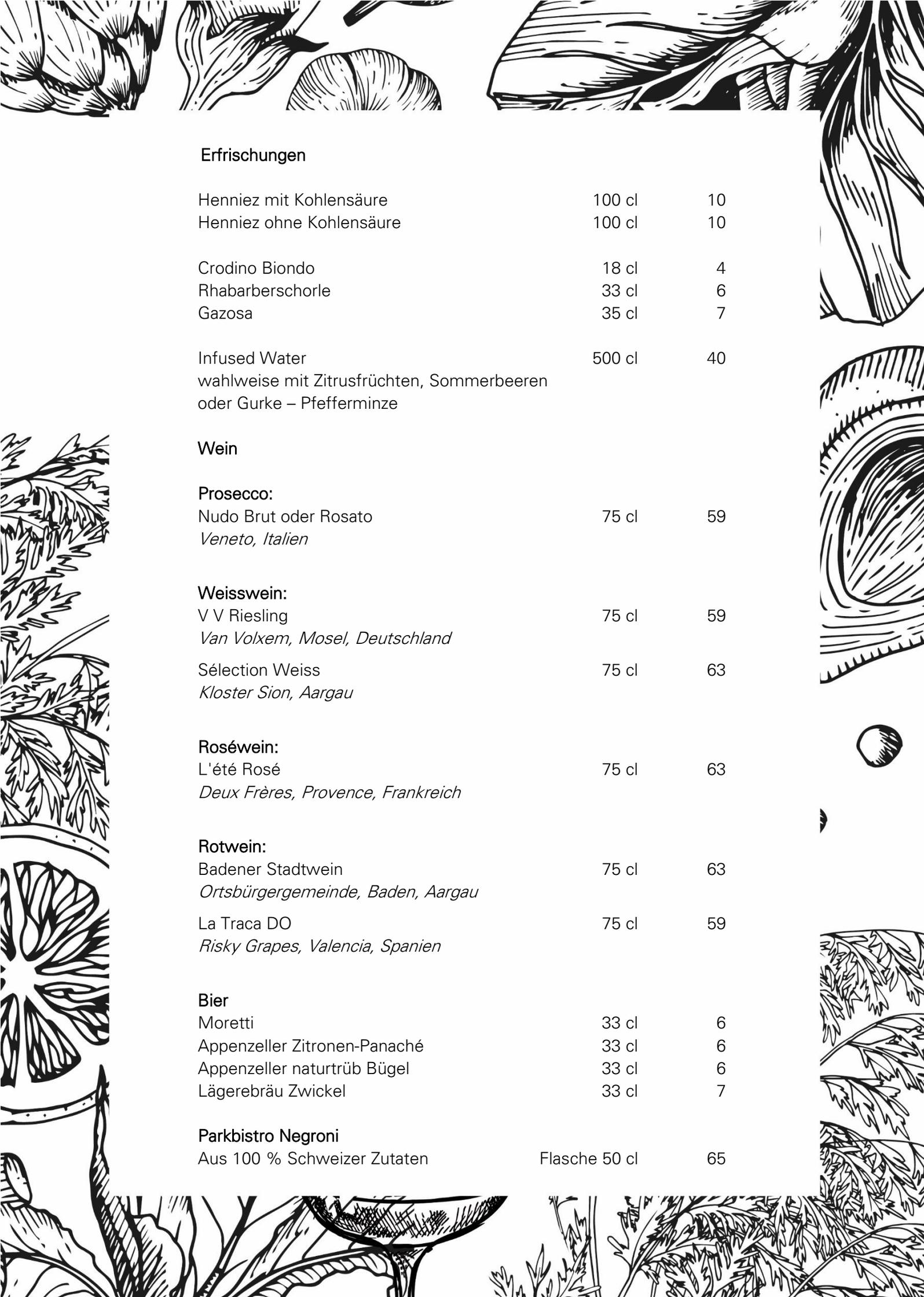
Vegane Frühlingsrollen mit Sweet Chili Sauce (V)
Gruyère Chäschüechli (V)
Mini-Quiche Mediterran (V)
Vegane Quinoa-Spinat-Kroketten (V)
Spanische Kroketten mit Serrano-Schinken
Schinkengipfeli
Satay Pouletspiessli

Wir servieren 8 Häppchen pro Person und verrechnen

19

Alle Häppchen können auch einzeln bestellt werden.
Mindestmenge 10 Stück pro gewähltes Häppchen.

Preise in CHF und inklusive Mehrwertsteuer



Erfrischungen

Henniez mit Kohlensäure	100 cl	10
Henniez ohne Kohlensäure	100 cl	10
Crodino Biondo	18 cl	4
Rhabarberschorle	33 cl	6
Gazosa	35 cl	7
Infused Water	500 cl	40
wahlweise mit Zitrusfrüchten, Sommerbeeren oder Gurke – Pfefferminze		

Wein

Prosecco:

Nudo Brut oder Rosato <i>Veneto, Italien</i>	75 cl	59
---	-------	----

Weisswein:

V V Riesling <i>Van Volxem, Mosel, Deutschland</i>	75 cl	59
Sélection Weiss <i>Kloster Sion, Aargau</i>	75 cl	63

Roséwein:

L'été Rosé <i>Deux Frères, Provence, Frankreich</i>	75 cl	63
--	-------	----

Rotwein:

Badener Stadtwein <i>Ortsbürgergemeinde, Baden, Aargau</i>	75 cl	63
La Traca DO <i>Risky Grapes, Valencia, Spanien</i>	75 cl	59

Bier

Moretti	33 cl	6
Appenzeller Zitronen-Panaché	33 cl	6
Appenzeller naturtrüb Bügel	33 cl	6
Lägerebräu Zwickel	33 cl	7

Parkbistro Negroni

Aus 100 % Schweizer Zutaten	Flasche 50 cl	65
-----------------------------	---------------	----