

## Kalte Häppchen

Crêpesröllchen gefüllt mit Rauchlachs und Meerrettich	Stk. Fr.	2.80
Crêpesröllchen gefüllt mit Frischkäse und Kräutern	Stk. Fr.	2.40
Crêpesröllchen gefüllt mit Frischkäse und Chili	Stk. Fr.	2.40
Crêpesröllchen gefüllt mit Frischkäse und Trüffel	Stk. Fr.	3.80
Crêpesröllchen gefüllt mit Hausterrinenmousse	Stk. Fr.	2.40
Royaltorte, Spezialität des Hauses (12 Stk. pro Torte)	Torte Fr.	24.00
Cocktailschinkengipfeli ca. 6 cm	Stk. Fr.	1.80
Blätterteigkonfekt	100 g Fr.	7.50
Blätterteigkonfekt gefüllt	100 g Fr.	8.50
Cocktailkäseplatte	100 g Fr.	7.00
Parmesanmöckli	100 g Fr.	5.50
Crudités mit leichten Dipsaucen	Portion Fr.	4.80

### Spiesschen

Pouletspiesschen mit Ananas	Stk. Fr.	2.30
Mozzarellaspiesschen mit Cherrytomate und Basilikum	Stk. Fr.	2.30
Mediterrane Gemüsespiesschen mit Mozzarella oder Feta	Stk. Fr.	2.30
Rohschinkenspiesschen mit Melone	Stk. Fr.	2.80
Käsespiesschen mit Früchten	Stk. Fr.	2.30
Crevettenspiesschen mit mediterranem Gemüse	Stk. Fr.	2.80
Fruchtspiesschen mit Saisonfrüchten	Stk. Fr.	2.00
Fruchtspiesschen mit exotischen Früchten	Stk. Fr.	2.60

### Aspic

#### Kleine zarte Teigförmchen mit delikaten Füllungen

Schinken Champignons, Spargel	Stk. Fr.	2.20
Crevetten, Thon, Terrine	Stk. Fr.	2.20

### Cocktailbrötchen

Schinken, Salami, Terrine, Spargel	Stk. Fr.	1.70
Kräuterquark, Frischkäse, Thon, Ei	Stk. Fr.	1.70
Rauchlachs, Roastbeef, Crevetten	Stk. Fr.	1.90
geräucherte Forelle, Rindstatar	Stk. Fr.	1.90

### Schnittchen

#### angerichtet auf ofenfrischen Baguettescheiben

Mozzarella mit Kirschtomate und Basilikum	Stk. Fr.	2.30
Rohschinken mit Melone	Stk. Fr.	2.30
Roastbeef mit Spargel	Stk. Fr.	2.30

## Kalte Häppchen

Pouletbrust mit Orange und Kiwi	Stk. Fr. 2.30
Frischkäse mit Schnittlauch und Pistazien	Stk. Fr. 2.30
Spargel mit Ei	Stk. Fr. 2.30
Thon mit Ruccola und Ei	Stk. Fr. 2.30
Graved Lachs mit Dillsenfauce	Stk. Fr. 2.80
Rauchlachs mit Meerrettichschaum	Stk. Fr. 2.80
geräucherte Entenbrust mit Traube	Stk. Fr. 2.80
Crevetten mit Avocadopüree	Stk. Fr. 2.80

### Apérohäppchen kalt, portioniert

#### In Porzellan- oder Glasschälchen angerichtet!

Crevettencocktail mit Ananas	Stk. Fr. 3.80
Pouletsalat mit Curry und exotischen Früchten	Stk. Fr. 3.80
Riesencrevettenspiesschen süss-sauer	Stk. Fr. 4.50
Griechischer Hirtensalat mit Fetakäse	Stk. Fr. 3.80
Mozzarellaperlen mit Tomate und Pesto	Stk. Fr. 3.80
Geräucherte Entenbrust auf Apfelchutney	Stk. Fr. 4.50
Zucchinirollchen mit Frischkäse und Minze	Stk. Fr. 4.50
Tzatziki mit Pouletspiesschen	Stk. Fr. 4.50
Gazpacho mit Gemüsespiesschen	Stk. Fr. 3.80
kalte Karotten-Currysuppe mit Rohschinken-chips	Stk. Fr. 3.80
Fruchtbowl-Shot nach Saison (alkoholfrei)	Stk. Fr. 3.00

### Gefüllte Partybrote

mit verschiedenen Käsesorten	6 Pers. Fr. 37.00
garniert mit Spiesschen	12 Pers. Fr. 65.00
mit Schinken, Roastbeef, Salami, Cantadou	6 Pers. Fr. 37.00
und Bündnerfleisch, garniert mit Spiesschen	12 Pers. Fr. 65.00
mit geräuchertem Lachs und Meerrettich	6 Pers. Fr. 46.00
garniert mit Spiesschen	12 Pers. Fr. 82.00

## Warme Häppchen

Hackfleischchügeli mit Kräutern, Barbequesauce	Stk. Fr. 1.50
Hackfleischchügeli mit Paprika, Barbequesauce	Stk. Fr. 1.50
Hackfleischchügeli mit Curry, Barbequesauce	Stk. Fr. 1.50
Premium Chicken Nuggets mit Tartarsauce	Stk. Fr. 1.80
Fischknusperli mit Tartarsauce	Stk. Fr. 2.20
Cocktailkäse- und Gemüsechüechli	Stk. Fr. 2.00
Chiliwürstchen mit Senf	Stk. Fr. 2.00
Samosa mit Gemüsefüllung, Tomatendip	Stk. Fr. 2.20
kleine Frühlingsrolle mit Chilisauce	Stk. Fr. 1.80
Riesencrevetten in Knusperpanade mit Cocktailsauce	Stk. Fr. 3.00
Yakitori-Pouletspiesschen mit Sojasauce, Chilisauce	Stk. Fr. 2.00

### Desserts zu Apéro

**Teils in Porzellan- oder Glasschälchen angerichtet! Alles hausgemacht!**

Panna Cotta mit Passionsfrucht	Fr. 3.00
Fruchtsalat mit Granatapfel und Minze	Fr. 3.00
Chocolatcremetöpfchen	Fr. 3.00
Limonenmousse auf marinierten Orangen	Fr. 3.00
Vanillemousse mit Beeren	Fr. 3.00
Amarettiquarkmousse	Fr. 3.00
Chocolatmousse weiss und dunkel	Fr. 3.00
Rote Grütze mit Sauerrahmhaube	Fr. 3.00
Apfelcreme mit Mango	Fr. 3.00
Früchtetörtchen klein gemischt	Port. Fr. 5.50
Zitronenwürfel mit Himbeeren	Port. Fr. 4.50
Brownies	Port. Fr. 5.00

### Apérogetränke

Fruchtbowle nach Saison	Lt. Fr. 17.50
Fruchtbowle nach Saison ohne Alkohol	Lt. Fr. 14.50
Sangria	Lt. Fr. 15.00
Fruchtcocktail nach Saison im Glas (ohne Alkohol)	1.5 dl Fr. 3.80

**Alle weiteren Getränke finden Sie auf unserer separaten Getränkepreisliste!**

## Apérobuffets

Die Mengen reichen auch für ausgedehnte Apéros!  
Ab ca. 25 Personen

### Rustico

Fr. 12.00

geräucherte Bauernwurst  
Rohessspeck, chüschtigen Sbrinzmöckli  
Gemüsedips mit dreierlei Dips  
Zwirbelbrot dunkel, Bauernzopf

### Bauernklassiker

Fr. 13.50

Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami  
Schinken, Aufschnitt, Terrinenspiessli  
Rohessspeck, gebratene Pouletbrust  
Käseplatte mit 7 Sorten Käse  
reichhaltige Garnituren  
Gemüsestäbchen mit dreierlei Dips  
Bauernzopf, dunkles Zwirbelbrot  
Partybrot mit zwei Sorten Teig

### Business

Fr. 14.00

Cocktailbrötchen mit Bündnerfleisch  
Rauchlachs, Roastbeef, Käse und Ei  
Rohschinkenspiesschen mit Melone  
Käsespiesschen mit Früchten  
Crudités mit dreierlei Dips

### Wellness

Fr. 14.50

Gemüsestäbchen mit Quarkdips  
(Früchtecurry, Kräuter, Baumnuss)  
Vollkorncrêperöllchen mit Paprikafrischkäse  
Vollkorncrêperöllchen mit Ananasfrischkäse  
Pumpnickel mit Pouletbrust und Orangenfilet  
Grahambrötchen mit Bündnerfleisch und Olive  
Grahambrötchen mit Rauchlachs  
Käsespiesschen mit Früchten

## Apérobuffets

Die Mengen reichen auch für ausgedehnte Apéros!  
Ab ca. 25 Personen

### Baguettezaubereien

Fr. 15.00

kleine Baguettescheiben belegt mit  
Mozzarella, Kirschtomaten und Basilikum  
Rohschinken und Melone, Salami und Oliven  
Pouletbrust und Orangenfilet, Avocadopüree und Crevetten  
Ruccola und Tomatenpesto, Ruccola und Thunfisch  
Spargel und Ei

### Der Klassiker

Fr. 16.00

#### kalt:

Royaltorte, Crudités mit 3 Dipsaucen Grissinistangen  
mit Rohschinken, Cocktailbrötchen mit Roastbeef, Spargel  
Terrine, Crevetten und Rauchlachs

#### warm:

Hackfleischchügeli mit Kräutern, Hackfleischchügeli  
mit Paprika, vegetarische Frühlingsrolle, Schinkengipfeli  
Chilisauce, Barbequesauce

### Zum Verweilen

Fr. 19.50

#### kalt:

Crêpesröllchen gefüllt mit Rauchlachs und Meerrettich  
Crêpesröllchen gefüllt mit Frischkäse und Schnittlauch  
Royaltorte, Crudités mit 3 verschiedenen Dips  
Aspic gefüllt mit Champignons, Crevetten, Spargel  
Terrine und Thon, Melone mit Parmaschinken  
Pouletspiesschen mit Ananas

#### warm:

Dörrpflaumen mit Bratspeck, Hackfleischchügeli  
mit Curry, Hackfleischchügeli mit Paprika  
kleine vegetarische Frühlingsrollen, Chiliwürstchen  
Chilisauce, Barbequesauce, Senf

## Apérobuffets

Die Mengen reichen auch für ausgedehnte Apéros!  
Ab ca. 25 Personen

### Capri

Fr. 15.50

marinierte Auberginen, Peperoni und Champignons  
getrocknete marinierte Tomaten  
Mozzarellakugeln mit Basilikum  
Melonenspiesschen mit Parmaschinken, Salami  
Provolonewürfel in Kräutermarinade  
gemischte Oliven, Kapernäpfel  
Focaccia mit Rosmarin, Baguette

### Casablanca

Fr. 18.00

Gazpacho portioniert  
Fladenbrot mit Hummus  
Fladenbrot mit Baba Ganoush  
Fladenbrot mit Harissa-Frischkäse  
Chorizo und Manchegokäse mit Salsa verde  
Tzatziki mit Pouletspiessli  
Melone mit Parmaschinken  
Crevettenspiesschen mit Cocktailsauce  
Couscoussalat mit Gemüse  
Focaccia mit Rosmarin, Olivenbrot

### Portofino

Fr. 24.50

marinierte Riesencrevettenschwänze  
Parmaschinken mit Feige und Melone  
Carpaccio mit Rindfleisch  
Vitello tonnato al Limone  
Coppa, Mailänder Salami  
Cherrytomaten-Mozzarellaspiesschen  
marinierte getrocknete Tomaten  
marinierte Champignons  
marinierte Zucchini  
marinierte Auberginen  
Kapernäpfel, gemischte Oliven  
Pastasalat mit grünem Gemüse im Glas  
Focaccia al rosmarino

# Apérobuffets

Ab ca. 25 Personen

## Pinchosbuffet

### In Porzellan- und Glasschälchen angerichtet

gebratenes Gemüse auf Kartoffeltortilla  
 Crevettenspiesschen auf Gazpacho  
 Serranoschinken mit Melone auf Portweingelee  
 Kirschtomaten mit Mozzarella und Basilikum  
 Pouletbrustspiesschen auf Focaccia  
 Manchego Käsespiesschen auf Bohnensalat  
 Fleischbällchen mit grillierten Champignons

6 Schälchen Fr. 18.50

## Tapasbuffet

### In Porzellan- und Glasschälchen angerichtet

Lomospiesschen mit Olive auf Ratatouille  
 Tortilla mit Kartoffeln und Gemüse  
 Riesencrevetten mit Knoblauch auf Tomaten  
 Chorizo und Manchegokäse mit Salsa verde  
 gebratenes Gemüse mit Kräuterfrischkäse  
 Melone mit Serranoschinken  
 Pouletspiesschen auf Kräuter-Champignons

6 Schälchen Fr. 19.50

## Buffet Mediterran

### In Porzellan- und Glasschälchen angerichtet

Tzaziki mit Pouletspiesschen  
 Gazpacho mit Gemüsespiesschen  
 zweierlei Melone mit Parmaschinken  
 Vitello tonnato mit Kapernfrüchten  
 Cherrytomaten und Mozzarellaperlen mit Basilikum  
 Crevettencocktail Calypso  
 Taboulé mit Kichererbsen und Rindfleischchips  
 Frischkäsebällchen mit Trüffel auf Schwarzbrot  
 Fruchtbowlen-Shot nach Saison (alkoholfrei)

7 Schälchen Fr. 25.50

plus 1 Fruchtbowlen-Shot

# Apérobuffets

Ab ca. 25 Personen

## Apérobuffet Elegance

**Apéro**

6 Schälchen Fr. 25.50

**Apéro riche (grössere Portionen)**

9 Schälchen Fr. 38.50

Rindfleischcarpaccio mit Ruccola und Parmesan  
Geflügellebermousse auf Apfelchutney  
Crêpesröllchen mit Paprikafrischkäse  
Crêpesröllchen mit Ananasfrischkäse  
Crevettencocktail Calypso  
Pouletfiletspiessli auf mariniertem Gemüse  
Broccolimousse mit Rauchlachs und Meerrettichschaum  
Melone und Rohschinken in weissem Portweingelee  
Kräuterkäsemousse auf Pumpernickel

## Apérobuffet Gourmet

**Apéro**

6 Schälchen Fr. 29.50

**Apéro riche (grössere Portionen)**

9 Schälchen Fr. 45.00

Carpaccio vom Rindsfilet mit Ruccola und Parmesan  
Poelierte Entenleber auf Feigenkompott und Bauernbrot  
Crêpesröllchen mit Rauchlachs und Kaviar  
Jakobsmuschel auf Ratatouille  
Aspic mit Crevetten und Gemüseperlen  
Blini mit Auberginenkaviar und Bärenkrebsmedaillon  
Trüffelkäsemousse auf Pumpernickel  
Gemüsestäbchen in Kräutersauce

# Hochzeitsapéro Royal

**Ab 60 Pers. inkl. Getränke à discrétion für 2 Std. Fr. 31.00**

**Ab 60 Pers. inkl. Getränke à discrétion für 2 Std. ohne Süssspeisen Fr. 27.50**

## Herzhafte Sandwiches

Mini Sandwiches gefüllt mit Schinken, Salami, Thon, Frischkäse und Gemüse

## Verführerische Crêpesröllchen

Crêpesröllchen gefüllt mit Rauchlachs und Meerrettich  
Crêpesröllchen gefüllt mit Frischkäse und Kräutern

## Traumhafte Schnittchen

Baguetteschnittchen mit Roastbeef und Ei  
Rohschinken und Melone, Tomatenpesto und Ruccola  
Crevetten und Avocadopüree

## Glückspfeile zum Anbeissen

Pouletspiesschen mit Ananas, Käsespiesschen mit Früchten  
Mozzarellaspießchen mit Cherrytomate und Basilikum  
Fruchtspiesschen mit Saisonfrüchten  
Gemüestäbchen mit dreierlei Dips  
Royaltorte  
Sündige Liebeswürfel  
Zitronenwürfel mit Himbeeren, Brownies

## Getränke à discrétion

Weisswein, Mineralwasser, Orangensaft, Süssgetränke

## Auswahl Weisswein in Flaschenqualität (7.5 dl)

Pinot Grigio, Pinot Grigio-Chardonnay, Vully weiss, Féchy AOC  
inklusive passende Gläser dazu.

---

Gerne richtet Ihnen das Business Lunch Team auch Ihr Lokal her,  
serviert die delikatsten Häppchen und den spritzigen Weisswein und schaut  
dass am Schluss auch alles wieder am richtigen Ort ist.  
Mindestens eine Serviceperson von uns erforderlich.

---