

APERITIFVORSCHLÄGE

APERITIF DU VIGNERON

Fr. 20.50 pro Person

1 Schinkencroissant,
1 Croûton mit Rindtartar,
1 Croûton mit Käse,
1 Käsetörtchen,
2 dl Weiss-oder Rotwein aus der Region,
2 dl Orangensaft oder Mineralwasser

APERITIF VAUDOIS

Fr. 27.—pro Person

3 Croûtons zur Wahl,
1 Käsetörtchen,
1 Mini-Quiche mit Pflaumen,
2 Hähnchensticks,
1 Fruchttörtchen.
2 dl Weiss-oder Rotwein aus der Region,
2dl Orangensaft oder Mineralwasser

APERITIF MONT-BLANC

Fr. 26.—pro Person

3 Croûtons zur Wahl,
1 Käsetörtchen,
1 Mini-Quiche mit Pflaumen,
1 Schinkencroissant
Überraschungsbrot,
Igel,
Gemüsekorb vom Markt
1 Fruchttörtchen,
1 Zitronentörtchen.

AMUSE-BOUCHE UND GOURMANDISES

Kalt

Croûton mit gekochtem Schinken und Nüssen	Fr. 1.90
Croûton mit Bratwurst und Gewürz	Fr. 1.90
Croûton mit Geflügelleberpastete	Fr. 1.90
Croûton mit Quark und Gemüsevinaigrette	Fr. 1.90
Croûton mit hartgekochtem Ei und Tomate	Fr. 1.90
Croûton aux oeufs de lompes	Fr. 1.90
Croûton mit Avocado und Krabben	Fr. 2.00
Croûton mit Thunfischmousse	Fr. 1.90
Croûton mit Bündnerfleisch und Portweinfeigen	Fr. 2.00
Croûton mit Lachstartar	Fr. 2.00
Croûton mit geräucherter Lachsforelle	Fr. 2.00
Croûton mit geräuchertem Lachs und Mayonnaise mit Zitrone	Fr. 2.10
Croûton au tartare de bœuf en cuillère japonaise et tuile de pain	Fr. 2.00
Mini Portion paniertes Tomme Vaudoise mit Endivien bedeckt	Fr. 2.50
Tomate und Mozzarella mit Basilikum	Fr. 1.90
Frischer Lachs, Fenchelwürfelchen und Ingwer	Fr. 2.00
Überraschungsbrot (Räucherlachs, Salami, Käse)	Fr. 80.00

(Alle unsere Croûtons sind aus frischem Bauernbrot hergestellt)

Gläschen und Häppchen

Crème brûlée aus Entenleber	Fr. 2.80
Thunfisch, Aubergine, Mozzarella und Pesto	Fr. 3.00
Krabbencocktail und Curaçao Bleu	Fr. 3.00
Houmos und knuspriges Tortilla	Fr. 3.00
Spargel, Ruccola und Feta émiettée	Fr. 3.00
Reinetteäpfel, frischer Schafskäse und Spekulatius	Fr. 3.00
Thunfisch mit Wasabi und weisser Schokolade	Fr. 3.00
Selleriecreme und Malibu	Fr. 3.00
Sot l'y laisse mit Gremolata	Fr. 3.00
Spiesschen mit Jakobsmuschel und gebratenem Kohl	Fr. 3.50
Gehobelter Parmesan 100 gr	Fr. 4.80

Warm

Käsetörtchen		Fr. 2.10
Lauchtörtchen		Fr. 2.00
Spinattörtchen		Fr. 2.00
Mini-Pizza		Fr. 2.00
Mini Croissant mit Schinken		Fr. 2.00
Hähnchensticks	2 Stück	Fr. 1.60
Mini Geflügelspiess		Fr. 2.60
Mini Fleischknödel	100gr	Fr. 3.80
Blätterteig :	100gr	Fr. 5.00
mit Paprika, mit Kreuzkümmel, mit Käse, mit Sardellen, Oliven		
Thaisuppe mit Garnelen		Fr. 3.80
Sandteig mit Parmesan und Tomate		Fr. 2.30
Schafskäsepastilla mit Honig und Rosmarin		Fr. 2.80
Knusprig gebratene Riesengarnelen		Fr. 3.00
mit Soja bzw. Süss-Saurer Sauce		
Clafoutis der Saison en mini caquelon		Fr. 2.50
Tempura de pommes de terre aux champignons	100gr	Fr. 8.00
Tempura de légumes	100gr	Fr. 6.50
Mini Kebab		Fr. 3.00

Luxus-Canapés

Canapé mit hausgemachter Entenleberpastete		Fr. 2.70
Kaviar (Dose) mit Blinis und Beilagen	100gr.	Fr. 620.00
Galet de pomme grenaille et crème		
<ul style="list-style-type: none"> • Gehacktes Eiweiss • Gehacktes Eigelb • Weisse Zwiebeln • Gehackte Petersilie • Sauerrahm 		
Cœur de saumon mariné au citron confit,	100gr.	
Schnittlauchcreme		Fr. 9.00
Auswahl an Blinis, Toast, Brotauswahl, violette Kartoffelchips		

<u>Igel</u> (minimum 10 Personen)		Fr. 42.00
Käse, Oliven, Cocktailtomaten, Mozzarella, Krabben, Salami		

<u>Waadtländer Platte</u>	100gr.	Fr. 14.00
Würstchen, Roher Schinken aus Penthaz , Trockenfleisch, Käse, Roggenbrot		



Mini Sandwiches

Rohschinken aus Penthaz	Fr.	2.80
Räucherlachs aus Schottland	Fr.	3.00
Gekochter Schinken	Fr.	2.60
Roastbeef nach englischer Art, Essiggürkchen	Fr.	2.80
Brie und Kümmel	Fr.	2.60

Weizentortilla

Schinken, Käse, Salat, kandierte Zwiebeln, Remoulade	Fr.	2.50
Geflügel « Tandori », rote Zwiebel, Koriander, Yoghurt, Gurke	Fr.	3.00
Vegetarisch	Fr.	3.00
(Avocado, Aubergine, Tomate, Salat, Minze, Tzatziki)		

Süssgebäck

Törtchen mit frischen Früchten	Fr.	2.00
Zitronentörtchen	Fr.	2.00
Windbeutel mit Vanille, Mokka, Schokolade	Fr.	1.90
Früchtespiesschen	Fr.	2.50
Mini Crème brûlée	Fr.	2.20
Gläschen Mousse au chocolat	Fr.	2.20
Gläschen Tiramisu	Fr.	2.50
Gläschen Panna Cotta	Fr.	2.50
Gläschen mit frischen Früchten (Mix)	Fr.	2.50

Gemüsekorb vom Markt (minimum 10 Personen)

pers.	Fr.	4.50 pro
Karotten, Gurke, Stangensellerie, Fenchel, Radieschen, Cocktailtomaten, Paprika und Saucenauswahl		