

Fingerfood – Sommer

Crostini / Toastecken

Crostini mit Oliventapenade	2.20
Crostini mit Hüttenkäse, Auberginenragoût	2.20
Crostini mit Humus	2.20
Crostini mit Rauchlachs, roten Zwiebeln, Kapern	3.00

Kalte Spiesschen

Cherrytomate, Mozzarellino, Basilikum	2.20
Melonen, Rohschinken	3.00
Olive, Zucchetti, Peperoni	2.20
Gebratene Crevetten, Melone, Dill	4.00
Früchtespiesschen	3.00

Warme Spiesschen

Poulet an Knoblauch-Chilimarinade	3.00
Mini-Kartoffel, Champignons, Gemüse	2.50
Lammhackbällchen, Peperoni, Zwiebel	3.50
Rindsentrecôte mit Kräutern,	4.00
Cipollata-Speckspiesschen	3.00

Süppchen (1 dl)

Melonenkaltschale mit Weisswein (kalt)	2.50
Tomatensüppchen mit Gin (kalt oder warm)	2.50
Zucchettisüppchen mit Minze (kalt)	2.50

Snacks in Schalen (100 g)

Rosmarinmandeln mit Fleur de sel	7.20
----------------------------------	------

Kleingebäck, süss

Meringuekörnchen gefüllt mit Schlagrahm, Sommerfrüchte	2.00
Schoggischnitten	2.00

Getränke (1 l)

Hausgemachter Eistee	10.00
Karkadengetränk (ohne Alkohol)	12.00
Pfirsich-Cüpli (mit oder ohne Alkohol)	26.00 / 22.00
Bowle mit Melone und Basilikum (mit oder ohne Alkohol)	26.00 / 22.00
Bowle mit Waldbeeren (mit oder ohne Alkohol)	26.00 / 22.00