

## APÉRO RICHE ANGEBOT AB 20 PERSONEN

Frühling/Sommer

Frischer Gemüsesalat an Vinaigrette mit Sprossen	9.–
Dreierlei Crostini	11.–
Saisonale Kaltschale	8.–
Saisonale Gemüsecremesuppe	6.–
Weissweinsüpli an Kräuteröl mit Croûtons	7.–
Knödel mit Hinterschinken an Weissweinsauce	14.–
Tagliata vom 2nd Cut an Chimichurri-Sauce	18.–
Gebackene Pilze und Kartoffeln an Wildkräutern	14.–
Reussfisch-Taler an Beurre blanc mit Kartoffeln	16.–
Dessert im Weckglas	5.–

Alle Preise sind inklusive 8.1% Mehrwertsteuer.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren dich unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

## APÉRO RICHE ANGEBOT AB 20 PERSONEN

Herbst/Winter

Dreierlei Crostini	11.–
Ziegenkäsemousse mit Linsen und Hagebutte	12.–
Weissweinsüpli an Kräuteröl mit Croûtons	7.–
Saisonale Gemüsecremesuppe	6.–
Gerstensuppe mit Gemüse und Kräutern	8.–
Pilzgulasch mit Semmelknödel an Sour Cream	14.–
Hacktätschli vom Jungrind mit Kartoffeln an Jus	16.–
Linseneintopf mit Wurzelgemüse und Speck	14.–
Bouillabaise mit Vierwaldstättersee-Fisch und Rüssmüschele	18.–
Dessert im Weckglas	5.–

Alle Preise sind inklusive 8.1% Mehrwertsteuer.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren dich unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.