

Apéro Angebot



2850-045 - 10.2023

Sämtliche Preise sind inkl. 7.7 % MwSt
Preisänderungen vorbehalten

Stand: Oktober 2023

Hausgemachtes geniessen

Kombinationen

Betrag CHF
pro Person

«Dä Gluschtigmacher»

14.50

En chline Gaumechützer vor em Esse ohne das es zviel wird

Mostbröcklitatar im Tartelette
Grissini mit Rohschinken
Oliven-Tomaten-Focaccia hausgemacht
Tomaten-Mozzarella Spiese mit Focaccia

«Dä Gmüetlich»

17.50

Näbis salzigs und näbis süesses

Mostbröcklitatar im Tartelette
Grissini mit Rohschinken
Oliven-Tomaten-Focaccia hausgemacht
Tomaten-Mozzarella Spiese mit Focaccia
Schoggibrownie oder heller Schoggi-‘Whity’

«Dä Sattmacher»

28.00

Gnueg vo allem

Mostbröcklitatar im Tartelette
Grissini mit Rohschinken
Gemüestängel im Gläsli mit Dipsauce
Tomaten-Mozzarella Spiese mit Focaccia
Käsekugeln mit pikanter Tomatensauce
Schinkengipfeli
Schoggibrownie oder heller Schoggi-‘Whity’
Panna Cotta, Mini

Hausgemachtes geniessen

Einzelne Häppli

zur individuellen Auswahl oder Ergänzung

	Betrag CHF pro Stück
«Gmüesig`s»	
Käsekugeln mit pikanter Tomatensauce	4.50
Tofukugeln mit Sweet&Sour Sauce	4.50
Kichererbsenkugeln mit marinierten Ofenpeperoni	4.50
Kartoffelkugeln mit Ananasshutney	4.00
Hirse-Erbsenkugeln vegan, mit Kräuterdip	4.00
Gemüsetatar im Tartelette	3.50
Chäschüechli	3.00
Tomaten-Mozzarella Spiesse mit Focaccia	3.50
Käse-Traubenspiesse mit Focaccia	3.50
Roter Linsensalat	4.50
Couscoussalat orientalisch	4.50
Gemüestängel im Gläsli mit Dipsauce	4.00
Käsebiss Birnenbrot mit Camembert oder Gorgonzola	4.00

«Us de Charcuterie»

Rindshackfleischbällchen mit pikanter Tomatensauce	4.00
Mostbröcklitatar im Tartelette	4.00
Crêperollen gefüllt mit Frischkäse und Rauchlachs	4.50
Schinkengipfeli	3.00
Grissini mit Rohschinken (beinhaltet zwei Stück)	4.00
Siedfleischsalat	4.00
Pouletsalat mit Curry und Ananas	4.80

	Betrag CHF pro Person
Fleisch und Käseplatte (120g p.P.) – ab 10 Personen mit Mostbröckli und weiteren regionalen Charcuterie- und Käsespezialitäten individuell nach Wunsch	11.00 – 25.00

Auch zum Bestellen und mitnehmen

Hausgemachtes geniessen

Betrag CHF
pro Stück

«Süesses» Miniformat

Brownie oder Whity	3.00
Schlorzifladen	3.50
Thurgauer Apfelkuchen	3.00
Schwarzwälderschnitte	3.50
Cheesecake	4.00
Panna cotta im Glas	3.50
Crème Brûlée im Glas	3.50
Quarkmousse	4.00
Schoggimousse dunkel	4.00
Schoggimousse zweierlei (hell und dunkel), im Glas	4.00
Gebrannte Crème im Glas	3.00
Tiramisu der Saison im Glas	4.00
Fruchtsalat nach Saison im Glas	4.00

Allergene

Für Informationen bezüglich Allergenen Stoffen in den Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

Herkunft

Fleisch, Fleischerzeugnisse und Poulet, aus der Schweiz
Fisch, Meeresfrüchte und Krustentiere, je nach Saison