















## Aperovorschläge „Hochzeitsapero“



### Kalt

Bresaolaröllchen mit Ziegenfrischkäse und Ruccola	Stk.	3.5
Rindstatar, Schweizer bio Fleisch, mit crème fraîche	Stk.	3.5
Kalbstatar vom hausgereiften Engadiner Kalb mit Limone	Stk.	5.5
Rindscarpaccio vom hausgereiften Engadiner Rind	Stk.	5
Grissini mit Puschlaver Rohschinken	Stk.	1.5
Bündnerplatte HATECKE (Rohschinken, Bündnerfleisch, Salsiz)		250
 Gemüsesticks mit dreierlei Dips	Stk.	12
Contadino-Salsiz mit Hobel	Stk.	18
 Platte mit feinstem Engadiner Alpkäse		150
Erbsen-Guacamole mit Mais-Sorbet und gebratenem Speck	Stk.	4.5
Erdbeer-Melonen-Salat mit Jakobsmuschel-Carpaccio	Stk.	6
 Mini Tomaten-Mozzarella di Bufala Salat mit Meersalz im Glas	Stk.	3.5
Melonenschnitt im Rohschinkenmantel	Stk.	3
 Frische Beeren oder Saisonfrüchte in Schalen	100g	12
Gerstensalat mit Bündnerfleisch	Stk.	3.5
 Tomaten-Oliven Tatar mit mildem Fenchelschaum	Stk.	4.5
 Gazpacho oder Melonenkaltschale	Stk.	2.5
 Alpkäse-Spiessli mit Trauben	Stk.	2
Crostino mit Büffelmozzarella, Spargel, Poulet, reifem Balsamico	Stk.	3.5
Crostino mit Thunfisch	Stk.	3
 Crostino mit Tomate	Stk.	2.5
 Crostino mit Oliventapenade	Stk.	2.5

### Warm

Flammechueche „Original“ aus dem Holzofen (in 16 Stk. geschnitten)		18
 Flammechueche „Provençale“ aus dem Holzofen (in 16 Stk. geschnitten)		19
 Tessiner Maispüree mit Eierschwämmli, Nussöl, Popcorn, Trüffel	Stk.	4.5
Mini Buffalo Burger	Stk.	4.5
Mini Hamburger mit leicht pikantem Aji-Amarillo aus Peru	Stk.	4.5
 Grillgemüse im Löffel	Stk.	2.5
 Bündner Weissweinschaumsüppchen	Glas	3.5
Bündner Gerstensüppchen	Glas	3.5
Mini Capuns	Stk.	3.5
 Engadiner Wachtel-Ei mit Kartoffelpüree und Steinpilzschaum	Stk.	5
An der Engadinerluft heiss geräuchertes ganzes Lachsfilet (outdoor)	Filet	189
Käsefondue mit Engadiner Bergkräuter auf offenem Feuer (outdoor)	Topf (2l)	169
dazu ein wärmender Schluck Schweizer Xellent Vodka	Shot (2cl)	9.5

### Süss

Vanille Soft Ice Cream als Mini-Cornet	Stk.	4
 Apfel-Zimt Flammechueche aus dem Holzofen	12 Stk.	14
 Sorbet im Shotglas	Stk.	3
Mini Fruchtsalat im Shotglas	Port.	2.5
Gebrannte Caramel Crème im Schälchen	Stk.	3.5
Mousse au Chocolat	Port.	3
dazu ein fruchtiger Bündner Bio-Erdbeerwein mit Eis	5cl	7.9



Vegetarisch



Vegan