

FINGERFOOD - APÉRO (PREISE PRO STÜCK/PORZION)

Wir stellen unsere Fingerfoods immer frisch für Sie her. Daher ist eine Vorbestellung erforderlich. Da die Produktion sehr arbeitsintensiv ist, bitten wir um eine Mindestbestellmenge pro Sorte von mindestens 10 Stück.

Die Preise gelten in unserem Restaurant und beinhalten Servicekosten.

Cateringpreise ohne Personal sind 20% günstiger. Sollten Sie Personal für Ihr Auserhauscatering benötigen so rechnen wir dieses separat und nach Aufwand ab

	Preis
APÉRO SNACKS:	
Hausgemachte Nussmischung	CHF 4,00
Tortilla Chips mit hausgemachter Mojo	CHF 6,50
Blätterteigstängeli	CHF 6,00
Oliven	CHF 6,50
Tappasauswahl (250 g) / frisches Brot	CHF 14,00
APÉRO SPECIALS (to share)	
Speckgugelhupf 800g	CHF 32,00
Speckgugelhupf 1200g	CHF 48,00
Speckgugelhupf 2000g	CHF 78,00
Flammkuchen Klassisch (Speck) in 8 Stücke Portioniert	CHF 19,50
Flammkuchen Vegetarisch in 8 Stücke Portioniert	CHF 20,50
Götterbrot*	CHF 59,00
Götterbrot Vegetarisch*	CHF 55,00
CROSTINI MIT:	
Pesto Rosso / Manchegokäse	CHF 5,20
Oliventapenade / Rauchlachs	CHF 5,20
Auberginenmousseline / frittierter Basilikum	CHF 5,20
Basilikumfrischkäse / Randenfritta	CHF 5,20
MINI-CROSTINI MIT:	
Pesto Rosso / Manchegokäse	CHF 3,50
Oliventapenade / Rauchlachs	CHF 3,50
Auberginenmousseline / frittierter Basilikum	CHF 3,50
Basilikumfrischkäse / Randenfritta	CHF 3,50

*saisonal



FOCACCIA / BRUSCETTA

Gemüsefocaccia / Basilikumfrischkäse	CHF 5,20
Mini-Gemüsefocaccia / Basilikumfrischkäse	CHF 3,50
Bruscetta / Tomate / Basilikum	CHF 5,50
Hausgemachte Grissini / Serranoschinken	CHF 6,30
Knödelbruscetta / Steinpilze* / Pecorino	CHF 6,50

MINI-TARTELETTES:

Mini-Tartelettes mit Lachs	CHF 5,00
Mini-Tartelettes mit Spinat	CHF 4,00
Mini-Tartelettes mit Käse und Speck	CHF 4,00

SUPPEN:

Die Auswahl unseres Suppenangebotes hängt davon ab, was wir saisonal am Markttag bekommen.

Kürbiscrèmesuppe / gerösteter Sesam	CHF 6,80
Spargelschaumsuppe mit Apfel und Knäckebrot	CHF 6,80
Kürbislaksa (japanische Brühe) / Kokosgranola	CHF 6,80
Bio Kartoffel-Dashi / Kürbis Gyoza (japanische gefüllte Teigtasche)	CHF 7,50
Tom Ka Gai / Enten Wan Tan (asiatische gefüllte Teigtasche)	CHF 7,50
Steinpilzessenz / Trüffel-Ricotta-Profiterol	CHF 8,50
Gamba-Kokossuppe	CHF 7,00
Gazpacho Rosso	CHF 6,80
Gazpacho Verde / Lotuswurzelchip	CHF 6,80
Melonen-Chili Gazpacho / Rosmarin / Ingwer	CHF 6,80
Kalte Gurken-Avocadosuppe / Ingwer / griechischem Joghurt / Gewürze	CHF 6,80
Kalte Rhabarber-Tomatensuppe mit Prosecco, Tasmanischem Pfeffer und Vanille	CHF 6,80



SALAT BOWL: 150 ml.

Die Auswahl unseres Salatangebotes hängt davon ab, was wir saisonal am Markttag bekommen.

Couscous Taboulée (Weizen) / Joghurt / Mandeln / Dörrcranberries	CHF 7,00
Indischer Linsensalat / Koriandergrün / Joghurt Granatapfel	CHF 7,00
Kartoffelsalat / Schnittlauch	CHF 6,00
Blumekohl Gado-Gado (indonesische Gemüse Mischung)	CHF 6,00
Frischer Gemüse Jardin / Grapefruit / Olivenöl / Djah Oftadeh (nordafrikanische Gewürzmischung) / Mandeln / Avocado	CHF 7,00
Orangen-Fetasalat / Minze / Salmoriglio (kalte italienische Sauce aus Knoblauch Petersilie, Meersalz und Zitrone)	CHF 7,00
Pastasalat / Tomatensugo / Oliven / Grana Padano / Kirschtomaten / Basilikum	CHF 6,50
Tomatensalat / Büffelmozzarella / Olivenöl / Fleur de Sel / Pesto	CHF 7,00
Hummus / geschmorte Aubergine / Olivenöl / Tahini / Berberitze / Petersilie	CHF 7,00

VEGETARISCH:

Empanada mit Aubergine - Thymian	CHF 5,00
Empanada mit roten Bohnen	CHF 5,00
Empanada mit Spinat	CHF 5,00
Empanada mit Apfel - Chutney - Appenzellerkäse	CHF 5,20
Gemüse-Samosa (indische Teigtasche) / Raita (indische Joghurtgewürzsosse)	CHF 5,20
Gemüse-Pakoras in Raita	CHF 5,20
Brokkoli Arancini (italienische Reisbällchen) / Kräuterdip	CHF 5,20
Rösti Okonomiyaki (japanisches Omlette / Kartoffel / Ei / Soja)	CHF 6,00
Hüttenkäsetatar / Chili-Aubergine / Pesto	CHF 6,50
Schweizer Büffelmozzarella / Tomaten-Orangenespuma	CHF 6,80



	Preis
Rote-Linsenköfte / Joghurt / Petersilie / Minze	CHF 6,50
Schafskäsewrap / Avocadofrischkäse / Avocado	CHF 6,80
Saisonales Risotto / geschmorte Tomate / Pecorino	CHF 7,50
Bao-Burger / Tempeh / Chili / Koriander / grober Senf	CHF 6,80
Geräucherter Zitronengras-Tofu / Miso-Zwetschgensauce / Lauchzwiebel	CHF 6,20
Hüttenkäse Wan Tan / Avocado / Reiscracker / Zwetschgenjam	CHF 7,50
Antipastilasagne / Kalamataolivenespuma	CHF 7,50
Bio Feige / Ziegenkäse / Thymian	CHF 6,50
Knödelbruschetta / Steinpilze* / Pecorino	CHF 6,50
Ponzu Freilandei / Kirschbalsam / Schnittlauch	CHF 6,80
Gartenerbsen-Crème Brûlée / Minze / Chili	CHF 7,50
Roggenbrot Taco / Schrebergartendrop / geschmorte Rande / Büffel-Blauschimmelkäse	CHF 7,20
Auberginen Lasagne im Glas / Büffelmozzarella / Pinienkerne / Rosmarin / Tomatensugo	CHF 7,50

MINI SPRINGROLLS:

Baby Leaf im Reisblatt / Pinienkerne / Rettichspäne / Balsamico Bianco-Dip	CHF 6,50
Kalte Reispapier-Springroll / Mango-Chilichicken	CHF 7,00
Kalte Reispapier-Springroll / Poulet Creol Style / Minze / Petersilie / Gemüse / Chilisaucce / Limette	CHF 7,00
Kalte Reispapier-Springroll / Pastrami / Kapern / Büffelmozzarella / gegrillter Paprika / Zitrone	CHF 7,00
Kalte Reispapier-Springroll / Natura-Roastbeef / Eisbergsalat / Sauerrahm / Avocado / Koriander Cashewkerne	CHF 7,00
Kalte Reispapier-Springroll / thailändisch sauer mariniertes Lammrücken / Erdnuss / Zitronengras / Knoblauch	CHF 7,00



Preis

CRISPY SUSHI:

Crispy Tofu Roll / Ingwer / Wasabi / Avocado / Crème Fraîche / Kokos / Tamago (<i>jap. gebratenes Ei ist in der japanischen Küche ein gerolltes Omelett</i>)	CHF 7,50
Crispy Roll Nordic Style mit Fisch	CHF 7,50
Crispyroll / Bio-Gamba / Avocado	CHF 8,00
Crispyroll / Rauchlachs / Avocado	CHF 8,00

WRAP:

Schafskäsewrap / Avocadofrischkäse / Avocado	CHF 6,80
Chili-Chickenwrap / Erdnussateycrème	CHF 7,50
Lemon-Chickenwrap / Chimichurri (argentinische Grillsauce) / Ricotta	CHF 7,50
Lamm-Duccawrap / Ajvar (Paprika-Gemüsesauce -Balkan) / Minze / Koriander	CHF 8,00
Gaucht Beefwrap / Chermoula (arabische Gewürzsauce) / geschmorte Peperoni	CHF 8,00

MINI-BAOBURGER

Bao-Burger / Tempeh / Chili / Koriander / grober Senf	CHF 6,80
Bao-Burger / Pulled Schäufele / Chili / Koriandergrün / grober Senf	CHF 7,00
Bao-Burger "Himmel & Erde" / Blutwurst / Apfel / Zwiebel / Kartoffelstock	CHF 7,00

EMPANADA mit

Roten Bohnen	CHF 5,00
Spinat	CHF 5,00
Aubergine - Thymian	CHF 5,00
Apfel - Chutney - Appenzellerkäse	CHF 5,20
Ribelmals - Poularde	CHF 5,20
Saucisson - Lauch	CHF 5,20
Black Tiger Crevetten	CHF 5,20



Preis

FLEISCH:

POULET:

Pouletsamosa / Raita	CHF 5,50
Poulet-Satayspiess / Erdnussdip	CHF 6,80
Poulet-Spiess mit Honig / Koriander / Teriyaki	CHF 7,30
“Sticky Chicken Balls” / Miso-Zwetschgensauce / Sesam	CHF 5,50
Geflügelleber Paté / Apfel / Fenchel	CHF 7,80
Ingwer-Honig Poulet Bowl / Kokosmilch / Koriander / Jasminreis	CHF 8,00
Tandoori Chicken / Grünes Taboulée / Estragon Basilikum / Datteln	CHF 8,00

RIND:

Gebeiztes Rindstartar / Ponzouei / Kirschbalsam	CHF 9,50
Rinderhuft / marokkanischer Berberpaste / Limette	CHF 8,50
Gesottenes Rind / warmer Kartoffelsalat / Schnittlauchvinaigrette / Meerrettich	CHF 8,50
Cecina De Leon (luftgetrockneter, leicht geräucherter spanischer Rinderschinken / Daikon / Tomate / Basilikum	CHF 7,60

SCHWEIN:

Momos (tibetanische, gedämpfte Teigtaschen) / Wildschwein / Tamarinde / Preiselbeere *	CHF 7,80
Gegrillter Stangenspargel* mit Serranoschinken	CHF 8,00
In Craftbier geschmorter Schweinsbrustspitz / Rahmsauerkraut	CHF 8,50
Schweinsrippli Bowl / Tandoori / Honig / Biryanireis / Joghurt	CHF 8,50

LAMM:

Indischer Lammkebab / Geissenkäse / Minz-Gurkenraita	CHF 7,00
Lammfilet / Melissen-Salmorigliopaste	CHF 8,00
Lamm Tajine Bowl / Pastinaken / Kartoffelstock / Provolone	CHF 8,50
Geschmortes Lammgigot in Berberpaste / Minzgremolata / Mascorpone-Polenta	CHF 8,50

*saisonal



FISCH:

Bio-Gamba / Red Curry (MSC-Mangrovenzucht)	CHF 7,00
Bio-Gamba / Piri Piri (MSC-Mangrovenzucht)	CHF 7,00
Bio-Gamba Cocktail / Salsa de Tierra / Kokosnuss / Coriander	CHF 7,80
Bacalau Falafel / Grüne Sauce / Salzzitrone	CHF 7,00
Pulpo / Ananas-Salbeisalsa	CHF 8,50
Gegrillter Pulpospiess / Salsa Verde	CHF 8,50
Gegrillter Pulpo / gerösteter Blumenkohl / Bärlauch* / Kürbiskerne / Sumach	CHF 9,00
Gegrillte Jacobsmuschel / Melone / Basilikumwolke	CHF 8,50
Lachsteriyaki / Wasabikartoffelstampf	CHF 8,50
Lachspastrami / Apfel-Koriandersalat	CHF 7,00
Lachspastrami / Kürbis*-Pickles / Joghurt	CHF 7,00
Wolfsbarsch-Ceviche-Spiess / Tigermilch	CHF 7,50
Jacobsmuschel-Ceviche / Erbsenhumus	CHF 8,50
Bachforelle / gegrillter Honigmelone / Pumpernickel / Harissa-Mayonaise	CHF 9,00
Bio-Gamba (MSC-Mangrovenzucht) auf Blumenkohl-Koriander mousseline / Bio-Knoblauchkrokant	CHF 8,50
Rückenfilet vom Rauchlachs Boccadillos / Granny Smith*- Gurkensambal / Estragonwolke	CHF 10,50
Wolfsbarsch-Rollmops / Olivenbulgur / Passionsfrucht	CHF 9,00



Preis

DESSERT:

Früchtespiess / Schokoglasur (nicht im Sommer)	CHF 5,20
Apfeltrifle / Mascarponecreme / Crumbles	CHF 6,50
Apfelspringroll / Carameldip	CHF 6,50
New York Bio-Lemon Cheese Cake	CHF 6,00
Kürbis-Cheese Cake	CHF 6,00
Schoggikuchen / Sauerrahm	CHF 6,50
Melonenminzsalat* / Meersalz	CHF 6,00
Pots du Crème / Fleur de Sel / Granola	CHF 7,50
Crème Caramel / Kokosmilch / Kaffirlemon	CHF 7,00
Panna Cotta / Birnenkompott	CHF 7,00
Dark Schoggi-Panna Cotta / frittierter Ingwer	CHF 7,00
Matcha-Panna Cotta / Sojamilchwolke	CHF 8,00
Dark Schoggimousse-Kardamom / Himbeercouli	CHF 7,50
Espresso-weisse Schoggi-Crème Brûlée	CHF 7,50

FLEISCHHERKUNFT:

Poulet	Schweiz
Rind / Kalb	Natura Fleisch, Baselland
Schwein	Natura Fleisch, Baselland
Ente	Frankreich
Lamm	Schweiz
Seranoschinken	Spanien
Gamba	MSC-Mangrovenzucht
Cecina de Leon	Spanien

FISCHHERKUNFT:

Lachs	Zucht Norwegen
Wolfsbarsch	Zucht Frankreich
Bio-Gambas	Vietnam
Pulppo	
Bacalao	Nordatlantik
Jacobsmuscheln	USA



*saisonal

Apero - Pakete

Die Aperovorschläge sind individuell kombinier- und veränderbar.
 Wir stellen unsere Fingerfoods immer frisch für Sie her. Daher ist eine Vorbestellung erforderlich.
 Da die Produktion sehr arbeitsintensiv ist, bitten wir um eine Mindestbestellmenge pro Sorte von mindestens 10 Stück. Die angegebenen Mengen beziehen sich auf 10 Personen

Die Preise gelten in unserem Restaurant und beinhalten Servicekosten.
 Cateringpreise ohne Personal sind 20% günstiger. Sollten Sie Personal für Ihr Auserhauscatering benötigen so rechnen wir dieses separat und nach Aufwand ab

Menge	Artikel	Preis pro Stück	Total
Feuer- und Flamme Snack - Apéro			
2	Tappasauswahl	CHF 14,00	CHF 28,00
3	Flammkuchen Crème fraîche Speck	CHF 19,50	CHF 58,50
3	Flammkuchen Vegi	CHF 20,50	CHF 61,50
Paketpreis (14,80 CHF/Person)			CHF 148,00
Easy Going Snack - Apéro			
3	Mini Blätterteigstängeli	CHF 6,00	CHF 18,00
20	Crostini diverse	CHF 3,50	CHF 70,00
10	Focaccia	CHF 5,20	CHF 52,00
10	Mini-Tartelettes mit Käse und Spinat	oder	CHF 4,00
	Mini-Tartelettes mit Käse und Speck		
Paketpreis (18,00 CHF/Person)			CHF 180,00



Menge	Artikel	Preis pro Stück	Total
Modern Swiss			
10	Mini-Tartelettes mit Spinat / Käse und Speck	CHF 4,00	CHF 40,00
10	Bachforelle / gegrillter Honigmelone / Pumpernickel / Harissa-Mayonaise	CHF 9,00	CHF 90,00
10	Hüttenkäsetatar / Chili-Aubergine / Pesto	CHF 6,50	CHF 65,00
10	Gesottenes Rind / warmer Kartoffelsalat / Schnittlauchvinaigrette / Meerrettich	CHF 8,50	CHF 85,00
10	In Craftbier geschmorter Schweinsbrustspitz / Rahmsauerkraut	CHF 8,50	CHF 85,00
10	Gartenerbsen-Crème Brûlée / Minze / Chili	CHF 7,50	CHF 75,00
10	Saisonales Risotto / geschmorte Tomate / Pecorino	CHF 7,50	CHF 75,00
10	Dark Schoggimousse-Kardamom / Himbeercouli	CHF 7,50	CHF 75,00
Paketpreis (59,00 CHF/Person)			CHF 590,00
Beautiful - Asia			
10	Crispy Tofu Roll / Ingwer / Wasabi / Avocado / Crème Fraîche / Kokos / Tamago (<i>jap. gebratenes Ei ist in der japanischen Küche ein gerolltes Omelett</i>)	CHF 7,50	CHF 75,00
10	Crispy Roll mit Rauchlachs / Ingwer / Wasabi / Avocado / Crème Fraîche / Kokos / Tamago	CHF 7,50	CHF 75,00
10	Hüttenkäse Wan Tan / Avocado / Reiscracker / Zwetschgenjam	CHF 7,50	CHF 75,00
10	Lachsteriyaki / Wasabikartoffelstampf	CHF 8,50	CHF 85,00
10	Momos Wildschwein / Tamarinde / Preiselbeere	CHF 7,80	CHF 78,00
10	Tom Ka Gai / Enten Wan Tan	CHF 7,50	CHF 75,00
10	Poulet-Satayspiess / Erdnussdip	CHF 6,80	CHF 68,00
10	Ingwer-Honig Poulet Bowl	CHF 8,00	CHF 80,00
10	Matcha-Panna Cotta / Sojamilchwolke	CHF 8,00	CHF 80,00
Paketpreis (69,10 CHF/Person)			CHF 691,00



Menge	Artikel	Preis pro Stück	Total
Sunny Mediterran			
10	Bruschetta / Tomate / Basilikum	CHF 5,50	CHF 55,00
10	Knödelbruschetta / Pilze / Pecorino	CHF 6,50	CHF 65,00
10	Bio-Gamba / Piri Piri (MSC-Mangrovenzucht)	CHF 7,00	CHF 70,00
10	Lammfilet / Melissen-Salmorigliopaste	CHF 8,00	CHF 80,00
10	Auberginen Lasagne im Glas	CHF 7,50	CHF 75,00
10	Gazpacho Rosso	CHF 6,80	CHF 68,00
10	Orangen-Fetasalat	CHF 7,00	CHF 70,00
10	Brokkoli Arancini (italienische Reisbällchen) / Kräuterdip	CHF 5,20	CHF 52,00
10	Melonenminzsalat* / Meersalz oder	CHF 6,00	CHF 60,00
10	Panna Cotta / saisonales Früchtekompott	CHF 7,00	CHF 70,00
Paketpreis 66,50 CHF/Person			CHF 665,00
Modern Delight			
10	Schafskäsewrap / Avocadofrischkäse / Avocado	CHF 6,80	CHF 68,00
10	GaUCHO Beefwrap	CHF 8,00	CHF 80,00
10	Hummus / geschmorte Aubergine	CHF 7,00	CHF 70,00
10	Bao-Burger / Pulled SchäuFele	CHF 7,00	CHF 70,00
10	Bao-Burger / Tempeh / Chili / Koriander / grober Senf	CHF 6,80	CHF 68,00
10	Frischer Gemüse Jardin	CHF 7,00	CHF 70,00
10	Kalte Reispapier-Springroll / Mango-Chilichicken	CHF 7,00	CHF 70,00
10	“Sticky Chicken Balls” / Miso-Zwetschgensauce / Sesam	CHF 5,50	CHF 55,00
10	Apfeltrifle / Mascarponecreme / Crumbles	CHF 6,50	CHF 65,00
Paketpreis (61,60 CHF/Person)			CHF 616,00



Menge	Artikel	Preis pro Stück	Total
Exquisit			
10	Roggenbrot Taco / Schrebergartendrop / geschmorte Rande / Büffel-Blauschimmelkäse	CHF 7,20	CHF 72,00
10	Steinpilzessenz / Trüffel-Ricotta-Profiterol	CHF 8,50	CHF 85,00
10	Gebeiztes Rindstartar / Ponzouei / Kirschbalsam	CHF 9,50	CHF 95,00
10	Cecina De Leon (luftgetrockneter, leicht geräucherter spanischer Rinderschinken / Daikon / Tomate / Basilikum	CHF 7,60	CHF 76,00
10	Geflügelleber Paté / Apfel / Fenchel	CHF 7,80	CHF 78,00
10	Bio-Gamba Cocktail / Salsa de Tierra / Kokosnuss / Koriander	CHF 7,80	CHF 78,00
10	Jacobsmuschel-Ceviche / Erbsenhumus	CHF 8,50	CHF 85,00
10	Lachspastrami / Apfel-Koriandersalat	CHF 7,00	CHF 70,00
10	Espresso-weisse Schoggi-Crème Brulée	CHF 7,50	CHF 75,00
Paketpreis (71,40 CHF/Person)			CHF 714,00

FLEISCHHERKUNFT:

Poulet	Schweiz
Rind / Kalb	Natura Fleisch, Baselland
Schwein	Natura Fleisch, Baselland
Ente	Frankreich
Lamm	Schweiz
Seranoschinken	Spanien
Gamba	MSC-Mangrovenzucht
Cecina de Leon	Spanien

FISCHHERKUNFT:

Lachs	Zucht Norwegen
Wolfsbarsch	Zucht Frankreich
Bio-Gambas	Vietnam
Pulpo	
Bacalao	Nordatlantik
Jacobsmuscheln	USA



GETRÄNKE

Hier finden Sie eine Auswahl unserer Getränkekarte. Das Gesuchte ist nicht dabei...? Sprechen Sie uns an.

Die Preise für die Getränke gelten in unserem Restaurant und beinhalten Servicekosten. Cateringpreise ohne Personal sind 25% günstiger.

	Preis
CAFÉ	
Espress	CHF 4,00
Cafe	CHF 4,90
ALKOHOLFREIE GETRÄNKE	
Saftschorle 0,2 l Orange / Apfel / Cranberry / Pink Grapefruit	CHF 4,60
Hausgemachte Limonaden Holunder / Ingwer / Himbeermojito...	CHF 9,00
WfW = Wasser für Wasser 0,25 l Sodawasser / Hahnwasser	CHF 2,50
<small>* Pro 1/4 Liter verkauftem Wasser spenden wir 1,- CHF an den Verein „Wasser für Wasser“ zur Verbesserung der Wasserversorgung in Sambia www.wasserfuerrwasser.ch</small>	
Passuger 0,75 l Mineralwasser mit Kohlensäure	CHF 9,00
Allegra 0,75 l Mineralwasser ohne Kohlensäure	CHF 9,00
Softdrinks 0,2 l	CHF 4,60
BIER	
Becks 0,3 l Export vom Fass 4,9% vol.	CHF 5,20
Becks 0,3 l Export vom Fass 4,9% vol.	CHF 8,20
PROSECCO 0,75 l Prosecco di Conegliano Valdobbiadene Brut	CHF 65,00
WEINE 0,75 l weiss/rot	ab CHF 45,00
APERITIFS	
Aperol Spritz	CHF 13,50
Hugo	CHF 13,50
COCKTAILS auf Anfrage alles was man sich wünschen kann ...	
DIGESTIF	ab CHF 7,50

