

Restaurant
SCHÜTZENHAUS
8750 Glarus



Apérovorschläge

Apéro

Getränke zum Apéro			
Mineralwasser	100 cl	CHF	9.00
Orangensaft	100 cl	CHF	10.00
Prosecco	75 cl	CHF	49.00
Früchtebowle je nach Saison			
ohne Alkohol	pro Person	CHF	8.50
mit Alkohol	pro Person	CHF	10.50
Salziges			
Pommes Chips, Nüssli, Salzstangen		CHF	3.00
Canapés (Toastbrotecke)			
Schinken, Salami, Käse, Rauchlachstatar	Stück	CHF	3.50
Rohschinken, Roastbeef, Bündnerfleisch, Tatar	Stück	CHF	4.50
Thonmousse, Eiercrème	Stück	CHF	3.00
Tomate-Mozzarella, Kichererbsen-Crème Fraîche, Spargel, Zigerbutter	Stück	CHF	3.50
Gefüllte Partybrötli			
Schinken, Salami, Fleischkäse	Stück	CHF	4.00
Rohschinken, Bündnerfleisch, Roastbeef	Stück	CHF	4.50
Tomate-Mozzarella, Käse, Ei	Stück	CHF	3.50
Warmes Gebäck			
Blätterteigstangen mit Pfeffer, Käse und Paprika	3 Stück	CHF	4.00
Mini Käsekuchen	Stück	CHF	3.00
Mini Schinkengipfeli	Stück	CHF	3.50
Mini Frühlingsrolle vegetarisch	Stück	CHF	3.00
Mini Frühlingsrolle Fleischfüllung	Stück	CHF	3.50
Spezielles			
Meatballs an Tomatensalsa	2 Stück	CHF	3.00
Lachscrêpesrollen mit Dill-Crème Fraîche	Stück	CHF	3.50
Gemüsedips mit Kräutersauerrahm und Cocktailsauce	pro Person	CHF	3.50
Crevetten im Kartoffelmantel	2 Stück	CHF	3.00
Sbrinz (30 Gramm, gebrochen)	je Portion	CHF	3.00
Pouletspiess an Erdnusssauce	Stück	CHF	2.50
Bruschetta	Stück	CHF	3.00
Grissini mit Parmaschinken	3 Stück	CHF	4.50
Früchtespieße (je nach Saison)	Stück	CHF	2.50

Apéro-Packages

Einsteiger		CHF	19.00
Canapés		4 Stück	
Mini Schinkengipfeli		2 Stück	
Sbrinz (30 Gramm, gebrochen)		1 Portion	
Mini Pizzen		2 Stück	
Fortgeschrittene		CHF	21.00
Canapés		4 Stück	
Pouletspiesse		2 Stück	
Bruschetta		2 Stück	
Gemüsedips		Portion	
Blätterteigstangen		6 Stück	
Profis		CHF	32.00
Canapé		4 Stück	
Früchtespiesse		2 Stück	
Gefüllte Brötchen (Fleisch und vegetarisch)		je 2 Stück	
Crevetten im Kartoffelmantel		2 Stück	
Crissini mit Parmaschinken		4 Stück	
Lachscrêpesrollen mit Dill-Crème Fraîche		2 Stück	
Sbrinz (30 Gramm, gebrochen)		1 Portion	
Apéro Riche in 3 Gängen		CHF	37.00
Vorspeisen	Saisonale Crèmesuppe Crevetten Cocktail Tomaten-Mozzarella-Salat		
Hauptgänge	Safranrisotto mit Champignons Fischmedaillon (Lachs oder Forelle) an Weissweinsauce mit Camargueris Röstispäne mit Zürcher Geschnetzeltem Gemüseragoût im Blätterteigpastetchen		
Desserts	Schokoladenmousse-Nocken mit Früchten Panna Cotta mit Waldbeeren Tiramisu		
Apéro Riche in 4 Gängen		CHF	49.00
1. Vorspeisen	Rüebli-Krautsalat mit Ananas und Crème Fraîche Gefülltes Ei mit Lachskaviar und Kräutern Tomaten-Mozzarella-Salat		
2. Vorspeisen	Crevetten an Champagnerrisotto Wachtelbrust an Erbsenpurée Geflügelroulade an Süsskartoffelmousse		
Hauptgänge	Schweinsfilet an Portweinjus mit gewürfelten Kartoffeln und Gemüse Wolfsbarsch an Dill-Weissweinsauce mit Pilawreis und jungem Blattspinat Rindsfiletwürfen „Stroganoff“ mit Butterspätzle		
Desserts	Griessflammerie mit Früchten Limoncello Zabaione Früchte Tarte (je nach Saison)		