

APÉROKARTE

„Es gibt niemanden, der nicht isst und trinkt,
aber nur wenige,
die den Geschmack zu schätzen wissen.“
(Konfuzius)



Liebe Gäste




Wählen Sie Ihren Apéro, mit der von Ihnen gewünschten Anzahl, aus unserem Angebot. Bestellbar ab 8 Häppchen pro Sorte.
Spezielle Ernährungsanforderungen für Unverträglichkeiten und Allergien berücksichtigen wir selbstverständlich. Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung.

Ihre Ansprechpersonen Stefanie Brigger, Evelyn Stampfli und Lara Sigg freuen sich darauf von Ihnen zu hören

Events
+41 (0) 44 723 83 38
event@hotel-belvoir.ch

Seminare
+41 (0) 44 723 83 88
seminar@hotel-belvoir.ch




Kalte Häppchen

Blätterteiggebäck (2 Stück pro Person) 	2.5
Grissini nature (pro Glas für 3 Personen) 	5
Grissini mit Parmaschinken (pro Stück) 	5
Dreierlei Taralli (pro Schale für 3 Personen) 	7
Marinierte grüne und schwarze Oliven (ohne Stein, pro Schale für 4 Personen)  	7
Bella di Cerignola Oliven (pro Schale für 3 Personen)  	9
Parmesan mit Balsamico (pro Schale für 4 Personen)  	9
Mini Pita mit Kurkuma-Hummus 	5
Mini Pita mit Karotten-Granatapfelsalat 	5
Ofengemüse an Chermoulasauce  	5.5
Saporinotomaten mit Büffelmozzarella  	6
Gemüsecrudités mit Kräuterquark (pro Schale für 4 Personen)  	6
Lachstatar auf Pumpernickel 	5
Crevettencocktail mit Avocado und Mango  	6
Rindstatar auf Baguette 	6.5
Salat vom Kalbstafelspitz mit Meerrettich  	7



Mini Sandwiches



Käse 	5
Schinken 	5
Rauchlachs 	5.5
Thunfisch 	5.5

Cones

Couscous mit Tomaten und Aubergine 	6.5
Trüffelbriemousse 	7
Lachstatar mit Wasabi und Ingwer 	7.5
Black Tiger Riesencrevette mit Zitronengraspüree	8

















Die Preise verstehen sich pro Stück oder Portion, in CHF und inklusive MwSt.

 = vegetarisch
 = laktosefrei

 = vegan & laktosefrei
 = glutenfrei

Warme Häppchen



Suppen (im Shot-Glas serviert)



Kartoffel-Lauchsuppe mit Crème fraîche  	5
Hummersuppe 	8
Falafel mit Kimchimayonnaise  	3.5
Frühlingsrolle mit Sweet-Chilisauce 	3.5
Mini Käseküchlein 	3.5
Mini Schinkengipfel	3.5
Meat Balls mit BBQ-Sauce  	4.5
Poulet Balls mit Curry-Ketchup  	4.5
Pulled Chicken Burger	5.5
Tuna im Sesammantel auf Wakame  	7.5
Curry-Linsen Empanada mit Tomaten Chutney 	4.5
Gyoza mit Gemüsefüllung an Teriyakisauce 	6.5
Gyoza mit Rindfleischfüllung an Ponzusauce 	7.5

Flammkuchen

Sauerrahm, Speck, Zwiebeln und Käse	18
Sauerrahm, Zwiebeln, Lauch und getrocknete Cherrytomaten 	19

Die Preise verstehen sich pro Stück oder Portion, in CHF und inklusive MwSt.

 = vegetarisch
 = laktosefrei


 = vegan & laktosefrei
 = glutenfrei

Für Sie kreierte Apéro Packages

Apéro Klassik

17

(ab 10 Personen, pro Person je ein Stück oder eine Portion und ideal für einen Apéro von 30 bis 45 Minuten)

Dreierlei Taralli 

Bella di Cerignola Oliven  


Saporinotomaten mit Büffelmozzarella  

Focaccia mit Parmaschinken


Apéro Belvoir



23

(ab 10 Personen, pro Person je ein Stück oder eine Portion und ideal für einen Apéro von ca. 60 Minuten)

Nussmischung 

Crevettencocktail mit Mango und Avocado  

Rindstatar auf Baguette 

Falafel mit Kimchimayonnaise  

Frühlingsrolle mit Sweet-Chilisauce 



Apéro Deluxe



36


(ab 10 Personen, pro Person je ein Stück oder eine Portion und ideal für einen Apéro von 75 bis 90 Minuten)

Blätterteiggebäck 

Lachstatar auf Pumpernickel 

Salat vom Kalbstafelspitz mit Meerrettich  

Kartoffel-Lauchsuppe mit Crème fraîche  

Curry-Linsen Empanadas mit Tomatenchutney 

Pulled Chicken Burger

Tuna im Sesammantel auf Wakame  

Sommer-Garten Package



30

(gültig von April bis Oktober, pro Person je ein Stück oder eine Portion und ideal für einen Apéro in unserem Belvoir-Garten)

Melonen-Kaltschale mit Portwein  



Griechischer Salat  



Cones mit Tomaten Espuma und Basilikum 

Tuna auf Mutabal mit Koriander  

Kalbstatar mit Sellerie-Trüffelcrème und Parmesanspäne 

Die Preise verstehen sich pro Stück oder Portion, in CHF und inklusive MwSt.

 = vegetarisch
 = laktosfrei

 = vegan & laktosefrei
 = glutenfrei

Apéro Riche

(ab 15 Personen, pro Person je ein Stück oder eine Portion, Flying serviert, vergleichbar mit einem 3-Gang Menü)

Vitello tonnato mit Kapern 🌊 🍷

Blumenkohl-Crème brûlée mit Walnusscrumble 🌿 🍷

Hausgebeizter Graved Lachs mit Wakame und Senfespuma 🍷

Kokosnuss-Zitronengrassuppe mit Limettenblätter 🌿 🍷

Geschmorte Kalbsbacken mit Kartoffelespuma und Trüffel 🍷

Gebratenes Loup de mer Filet auf Safrancouscous an Olivenschaum

Eierschwämmiravioli an Rosmarinschaum 🌿

Griessflammerie mit Kirschenragout 🌿

Tobleronemousse 🌿 🍷

Mangotartelette 🌿

Apéro Riche mit 6 Häppchen (2 Vorspeisen, 2 Hauptgänge & 2 Desserts)

45

Apéro Riche mit 10 Häppchen

69

Fisch & Fleisch Deklaration:

Kalb – Schweiz

Rind – Australien

Geflügel – Frankreich

Schwein – Schweiz

Lachs – Schottland

Crevetten – Vietnam

Hummer – USA T

hunfisch – Malaysia

Die Preise verstehen sich pro Stück oder Portion, in CHF und inklusive MwSt.

🌿 = vegetarisch
🌊 = laktosefrei

🌿 = vegan & laktosefrei
🍷 = glutenfrei