

APÉROANGEBOT BOURBAKI BISTRO 2019

Für einen Apéro vor dem Essen empfehlen wir 3 – 5 Häppchen pro Person.
Für einen Apéro Riche, der eine Mahlzeit ersetzt, empfehlen wir 7 – 9 Häppchen.

.....

VAL-DE-TRAVERS*	6.00
Gemischte Antipasti, Portion	
Sprinzmöckli, Portion	
Dazu wird Brot unseres Hausbäckers serviert (im Preis inbegriffen)	
LES TURCOS	10.00
Gemischte Käse- und Fleischplatte aus garniert, Portion à 60g	
Dazu wird Brot unseres Hausbäckers serviert (im Preis inbegriffen)	
VALLÉ DE JOUX	14.50
(je ein Stück)	
Schinkengipfeli	
Chäschüechli	
Tomaten-Mozzarella Spiessli	
Pouletstückli im Wasabi-Gurkenmantel	
EDOUARD CASTRES	16.50
(je ein Stück/Portion)	
Canapées basic (Schinken, Salami, Thon, Eier, Käse)	
Canapées deluxe (Lachs, Rohschinken)	
Poulet-Spiessli an pikanter Erdnusssauce oder Sweet Chili Dip	
Saisonale Minisuppe kalt oder warm	
LES VERRIÈRES	28.00
(je ein Stück/Portion)	
Minisandwiches belegt mit Schinken, Salami, Camembert	
Gemischte Antipasti & Sprinzmöckli	
Saisonale Minisuppe kalt oder warm	
Tomaten-Mozzarella Spiessli	
Mini Hamburger mit Rindfleisch aus der Region oder vegetarisch**	
Schinkengipfeli	
Mini Cupcakes	
ABSINTH-DEGUSTATION	18.00
(Preis pro Person)	
Absinth – die «grüne Fee» – war das Getränk der grossen Künstler des Fin de Siècle. Im Val-de-Travers geboren, gelangte der Absinth in die weite Welt, wo er geliebt, dann verboten und wieder legalisiert wurde.	
Degustieren Sie unsere drei Absinth-Variationen La Clandestine, La Capricieuse und Angélique auf traditionelle Art und erfahren Sie spannende Details zum Absinth. Idealerweise im Anschluss an eine Museumsführung.	

HÄPPCHEN KALT

Blätterteig Schnecken mit roter Pesto oder Oliventapenade*	1.00
Focaccia Nature, Oregano oder Peperoncini (Kleinbrot à 280g) **	6.00

Focaccia gefüllt

Brottyp: Nature, Oliven, Oregano, Peperoncini oder Rosmarin	
Füllungen: Poulet-Curry, Thon, Lachs, Salami, Chorizo, Schinken, Rohschinken oder Frischkäse*	
(Blech à 60 Stück, pro Blech ein Brottyp und 1 – 4 Füllungen wählbar)	107.00

Minipita**

mit Hummus, Moutabel (Auberginenmousse) oder Labneh (arabische Joghurtspezialität)* (Portion à 3 Brötchen)	5.00
--	------

Minibrötli (div. Chörnlibrötli)

Schinken, Salami, Camembert oder nach Wunsch	3.50
Lachs, Thon oder Rohschinken	4.90

Canapées

½ Toast mit Thon, Schinken, Salami, Eier, Camembert*	4.00
½ Toast mit Lachs, Rohschinken, weitere Sorten sind auf Anfrage möglich	4.50

Bruschetta mit Tomaten oder Pilzen*

Gebackene Kartoffelscheiben mit Lachs und Sauerrahm	*** 2.90
mit Cantadou*	*** 3.50
	*** 2.20

Crevetten-Cocktail

*** 5.50

Tomaten-Mozzarella-Spiessli*

*** 3.50

Melone-Rohschinken-Spiessli (nur im Sommer)

*** 3.90

Pouletstückli im Wasabi-Gurkenmantel

4.50

Diverse Salate im Spoon serviert (z.B Taboulé, kleine Linsen, Rüepli ...) **

3.00

Saisonale Minikaltschalen (Gurke, Gazpacho, Melone ...) **

2.50

Gemüsesticks, Portion mit verschiedenen Dips (Sauerrahmbasis) **

2.50

Sprinzmökli, Portion pro Person*

3.00

Oliven, Portion pro Person**

3.00

Antipasti gemischt, Portion pro Person

3.00

Käseplatte standard Sbrinz, Alpkäse, Hobelkäse*

6.00

Käseplatte deluxe je nach Angebot und Bestellmenge

5 - 10 Sorten, garniert

9.00

Käse- und Fleischplatte je nach Angebot und Bestellmenge

4 - 6 Käsesorten, 4 Fleischsorten, garniert

10.00

Preisangaben pro Portion. Die Portionengrößen entsprechen einer mittleren Portion à 60g.

HÄPPCHEN WARM

Gemüsetoast – Ruchbrot mit Gemüse-Mascarpone mousse*	3.00
Poulet-Spiessli an pikanter Erdnusssauce oder Sweet Chili Dip	5.00
Hackfleischbällchen an Minz-Joghurt	3.80
Falafel mit Labneh oder Minze-Joghurt-Dip**	3.50
Gorgonzola-Datteln im Speckmantel	3.80

Mini Hamburger mit Rindfleisch aus der Region	*** 5.50
vegetarisch, saisonale Gemüse-Tätschli	*** 5.00

Flammkuchen mit Speck	3.10
Flammkuchen vegetarisch mit saisonalem Gemüse*	2.80

Schinkengipfeli	3.50
Chäschüechli Nature*	3.00

Diverse Mini-Suppen saisonal (Portion in Espressotassen)*	2.50
---	------

DESSERTS

(alle Desserts sind Miniportionen)

Fruchtsalat saisonal **	3.50
Mousse au Chocolat mit Pfefferminze*	*** 3.90
Dunkles Mousse au Chocolat mit Tonkabohnenrahm*	5.00
Panna Cotta mit Passionsfrucht	5.00
Quarkmousse*	5.00
Cake ½ Stück*	1.75
Mini Cupcake: Vanille, Schokolade, Zitrone, Heidelbeer oder Himbeer*	3.50
Maxi Cupcake: Vanille, Schokolade, Zitrone, Heidelbeer oder Himbeer*	5.50
Cake Pops* Kuchenkugel am Stängel in den Sorten Schoggi, Rüepli, Vanille, Zitrone-Mohn, Brownie, Red Velvet (Schokolade- Vanille)	4.50

Die Mindestbestellmenge pro Häppchen liegt bei 20 Stück mit Ausnahme der Canapées, Focaccia, Schinkengipfeli, Antipasti, Oliven und Sprinzmöckli.

Bei der Käse-Fleischplatte liegt die Mindestbestellmenge bei 15 Portionen.

Selbstverständlich können wir jederzeit auf Ihre individuellen Wünsche eingehen und unterbreiten passende Vorschläge je nach Budget und Vorlieben.

Alle Preise verstehen sich in CHF Schweizer Franken, inkl. Service und 7.7 % MwSt., Preis- und Sortimentsänderungen vorbehalten.

* vegetarisch

** vegan

*** aus liefertechnischen Gründen nur an Werktagen möglich.

GETRÄNKE

WEISSWEINE

Flasche à 75cl

- Weingut Rosenau : Quintett VdP Kastanienbaum, CH (Viognier, Pinot Gris, Pino Blanc, Sauvignon Blanc, Gewürztraminer)	52.00
- Arneis delle Langhe (Piemonte), IT	46.00
- Sauvignon blanc (Touraine), FR	40.00
- Grand'Arte Chardonnay DFJ Vinhos Lissabon, PRT	43.00

ROTWEINE

Flasche à 75cl

- Weingut Rosenau: Terzett VdP Kastanienbaum, CH (Pinot noir, Merlot, Regent)	54.00
- Les Garrigues (Syrah, Carignan, Grenache), FR	43.00
- Tempranillo (Cencibel, VDT de Castilla), ESP	46.00
- Grand'Arte Touriga Nacional DFJ Vinhos Lissabon, PRT	50.00
- Primitivo Senza Parole IT	38.00

SCHAUMWEIN

Flasche à 75cl

Prosecco Goccia d'Oro, it	50.00
---------------------------	-------

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Flasche à 100cl

Mineralwasser, mit/ohne Kohlensäure	10.00
Pilatus Orangensaft	11.00
Zamba Fruchtsäfte, diverse Sorten, frischgepresst 100% Fruchtsaft	18.00
Makoto-T, Eistee auf Grünteebasis, 100% natürlich offen 100cl	12.00

BIER

Flasche à 33cl

Luzerner Bier	6.50
Appenzeller Lagerbier	6.00

Alle Preise verstehen sich in CHF Schweizer Franken und inkl. Service und 7.7 % MwSt.
(Stand 2019/05)