

## Apero + Stehlunch

ab 20 pers.

### zur Auswahl stehen:

Die Preise verstehen sich pro pers. und stk.

#### Amouse Bouche:

(kleine Canape)

Schinken, Salami, Ei, Spargel

4

Lachs und Tatar

5

#### im Schiffli serviert:

Crevetten Cocktail Bärenart

5

Asiatischer Glasnudelsalat

4

Riesencrevetten mit Tomaten-Avocado- Salat an Himbeeressig

6

#### Sticks: (Knobli und Cocktailsauce dazu)

Gemüse Dips

2.50

frittierte Mozzarellasticks

4

frittierte Chicken Fingers

5

#### Spiessli:

Tomaten-Mozzarella-Basilikum

3

Fruchtspiessli

3

Yakatorispiessli Poulet

3.50

#### auf Cracker:

mit Ivicini Pate bzw. hausgemachte Pesto:

- Tomaten

2

- Artischocken

2

- Oliven

2

#### hausgemacht:

Karpfen mit Hackfleisch

3

Karpfen mit Gemüse-Feta

3

Quiche Lorraineschnitten

3.50

Schinkengipfeli

3.50

Blätterteig Wienerli mit Senf

3

**Platten:** pro Platte a 4 pers:

gemischte Kalte Platten  
mit Schinken, Fleischkäse, Salami, Rohschinken, 22

Käseplatte mit 4 vers. Käse 18

**Mini Chuechli und Pizza**

Käse-Spinat-Chüächli und Mini-Pizzen 3

**Aufgespiesst:**

Speckmantel-Pflaumen 3

Appenzeller Möckli 3

Bergkäse-Möckli 3

Kräuterbrie 3

**Gemüse pro Platte:**

gebratenes und Mariniertes Gemüse  
(Peperoni, Zucchini, Aubergine und getrocknete Tomaten 18  
Zucchini Involtini

**hausgemachtes Focaccia-Blech-Brot:**

ca. 25 stk. pro Blech  
mit Olivenöl und Rosmarin 25  
gefüllt mit Schinken, Salami oder Käse 50

**Bärenturm-Sandwiches ca.30cm. hoch:**

ca. 45 stk. pro Turm 90  
geröstetes Toastbrot, bestrichen mit Cantadou, belegt mit Schinken, Salami und Käse

**Warm:**

Älplermaggronen vegi und mit Fleisch 7.50

gehacktes Hörnli 7.50

Penne Quattro Formaggi 7.50

Cholera (Walliser Spezialität mit Kartoffel, Käse, Apfel und Blätterteig) 7.50

**Aranchini**

mit Bolo, Mozzarella, Gemüse-Feta 7

## Suppe:

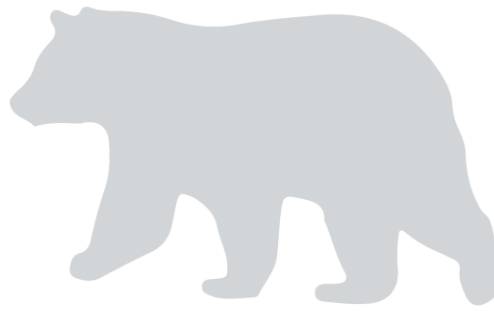
1 Suppe, plus 5.50.- pro Pers.

Red Thaicurry (Pikant)  
Rüabli -Ingwer-Orangensuppe  
Tessiner Minestrone  
Steinpilzcreme  
Bouillon mit Flädli

## Salate + Saucen:

2 Saucen nach Wahl inbegriffen

French  
Italienne  
Thousand Island  
Baslmico  
Spanische



4 Sorten nach Wahl 6.50

6 Sorten nach Wahl 9.50

Blattsalate (Lollo, Eichblatt, Rucola,

Mais mit Peperoni

Rüebli Salat

Fenchelsalat mit Curry

weisser Kabis mit Kümmel und Speck

Selleriesalat mit Mayo und Ananas

roher Randensalat

Italienischer Salat (Tomaten, Oliven, Mozzarella, Basilikum und Gurken

Griechischer Salat (Tomaten, Peperoni, Oliven, Feta und Gurken)

Gurkensalat mit Dill

Tomaten-Mozzarella Salat

Ruccola mit Tomatenwürfeli und Parmesanspäne

Hörnli Salat

Kartoffelsalat

Thai Green Papayasalat (grüne Papaya, Gemüsestreifen, Cashew Nut, Chili und Glasnudeln)

Asiasalat (Glasnudeln, Cashew Nut, Gemüsestreifen und Sesamöl)

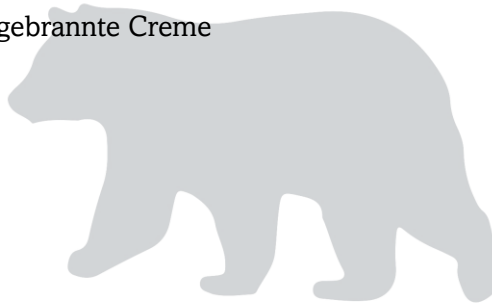
*Gasthof Bären*

## Dessert nach Wahl:

1 stk. 6.-

Alle unsere Desserts werden in kleinen Gläsern oder Teller serviert

Tiramisu (Saisonal)  
Caotinamousse  
frischer Fruchsalat  
Himbeermousse  
Aprikosenschnitte  
Berliner mit Konfifüllung  
Panna Cotta mit Waldbeeren  
Caramelköpfl  
hausgemachter Schoggokuchen  
Fruchtspiessli  
Mini Patisserie  
hausgemachte Emmentaler gebrannte Creme  
Rüäblitorte  
Schwarzwäldertorte  
Russenzopf  
Creme Schnitte



*Gasthof Bären*

---

*Zetzwil*