



Festliches Cateringangebot

Winter 2026

Genussvolle Momente,
mit Liebe zum Detail.



Feine Apéro-Häppchen, warme Klassiker
und süsse Spezialitäten

für unvergessliche Momente.

Apéro Riche Package

Häppchenauswahl CHF 27.00 / Pers.

Rindstatar mit Trüffelöl und Erbsensprosse

★ ★ ★

Vacherin Käseküchlein mit Traubengelee

★ ★ ★

Mini Cornet mit Waldpilzen gefüllt (vegan)

★ ★ ★

Mini Cornet mit Hummus gefüllt (vegan)

★ ★ ★

Mini Raclette mit Kartoffeln und Pickles

★ ★ ★

Topinambur-Suppe mit Haselnuss Crumble
(in der Espressotasse)

Raclette-Plausch

ab 20 Personen

Walliser Raclettekäse

begleitet von Gschwelli, Gewürzgurken und hausgemachten Gemüse-Pickels

CHF 28.00 pro Person (exklusive Koch)

Saisonale Spezialitäten

Suppe in der Espressotasse

Kartoffelcremesuppe mit Trüffel-Espuma

CHF 4.50

Süsser Apéro

Guetzli 100g

CHF 7.50

Gebrannte Mandeln 100g

CHF 6.50

Apéro Warm

Geröstete Maroni 100g

CHF 5.50

Traditioneller Adventsteller

Mandarinen, spanische Nüssli, Schweizer

Edelschokolade und Guetzli 500g

CHF 25.00

Warme Häppchen

Walliser Raclette-Käse-Espuma auf blauen

Kartoffelscheiben mit Nussbutter

CHF 3.50

Dessert

Lebkuchen Tiramisu

CHF 5.00

48 Stunden geschmorte Rindsbacke

Pulled Beef Style auf Pastinaken-Stampf mit

Wildkräutern

CHF 5.00