

Beschreibung	Einheit	Preis
<b>Apéro 3 Häppchen</b> Handgezogene Grissini mit Parmaschinken umwickelt, Datteln im Speckmantel, Käse-Trauben-Spiesse	Stück	6.00
<b>Apéro 4 Häppchen</b> Fleischbällchen mit BBQ-Sauce, Tartlett mit Rauchforellentatar, Spiess mit Taggiasche Oliven und getrockneten Tomaten aus unserem Gourmet-Lädeli, handgezogenen Grissinis	Stück	8.50
<b>Apéro Asiatischer Gemüse-Glasnudelsalat</b>	Stück	2.50
<b>Apéro Alaska Wildrauchlachs auf Roggenbrot</b> mit Honig-Dill-Senfsauce	Stück	4.50
<b>Apéro Antipastatatar im Glas</b>	Stück	4.00
<b>Apéro Avocado Wrap Rolle</b> ergibt ca. 10 Stücke	Stück	9.50
<b>Apéro Avocadomousse mit Speckchips</b>	Stück	3.00
<b>Apéro Blacktiger Riesencrevette auf Asiagemüse</b>	Stück	5.50
<b>Apéro Blätterteiggebäck</b> 5 Stk.	Stück	2.50
<b>Apéro Bresaolacarpaccio</b> mit Ruggula und Parmesan	Stück	3.00
<b>Apéro Caprese Spiess mit Buffelmozzarella und getrockneten Kirschtomaten</b>	Stück	2.90
<b>Apéro Chorizo</b> ergibt ca. 10 Spiessli	Stück	8.00
<b>Apéro Currywust</b>	Stück	2.50
<b>Apéro Dattel-Speck-Spiess</b>	Stück	2.40
<b>Apéro Dim Sum mit Crevetten</b>	Stück	9.50

<b>Apéro diverse Antipasti</b> Unsere Antipasti sind z.T. haugemacht und z.T. von von Kleinbauern aus Italien von höchser Qualität serviert werden sie im Weckglas	Stück	4.50
<b>Apéro Fleischbällchen am Spiess</b> mit BBQ Sauce	Stück	2.50
<b>Apéro Frühlingsrollen mit Gemüse</b>	Stück	2.80
<b>Apéro Frischkäseterrine im Kernenmantel</b>	Stück	2.50
<b>Apéro Gemüsegipfel</b>	Stück	2.50
<b>Apéro Gorgonzola mit Feigenchutney auf Mürbteigboden</b>	Stück	3.00
<b>Apéro Graved-Lachs</b> mit Senf-Dillsauce	Stück	4.50
<b>Apéro Greyerzer Käsestangen</b>	Stück	1.00
<b>Apéro Grissini ummantelt</b> mit Parmaschinken, Speck oder geräucher Entenbrust Bitte eines Auswählen!	Stück	1.80
<b>Apéro Gänseleber-Kakao-Praline auf Tarte-Tatin</b>	Stück	8.00
<b>Apéro handgezogene Grissini</b> 5 Stk.	Stück	2.00
<b>Apéro Hauspastete mit Chutney</b>	Stück	3.50
<b>Apéro in Olivenöl eingelegte Tomaten aus unserem Gourmetlädeli</b>	Stück	2.50
<b>Apéro Kartoffelsalat mit Rauchlachs und Löwenzahn</b>	Stück	5.50
<b>Apéro Rauchlachstatar auf Weissbrot</b>	Stück	4.00
<b>Apéro Käse-Trauben-Spiess</b>	Stück	2.20
<b>Apéro Kürbismousse im Kernenmantel mit Parmaschinken-Chips</b>	Stück	3.50
<b>Apéro Kürbissüppchen mit seinen Kernen und seinem Öl</b>	Stück	3.00
<b>Apéro Lauch-Speck-Tartlette</b>	Stück	2.50
<b>Apéro Libanesischer Tabouleh Salat</b> erfrischender Salat mit Cous-cous, Tomaten, Gurken, Peperoni, Zwiebeln, Petersilie, Minze, Chili, Limettensaft, Olivenöl	Stück	2.50
<b>Apéro mediterran gefülltes Pastetli</b>	Stück	2.80
<b>Apéro Mini Sandwich</b> z.B. mit Parmaschinken IGP, Bresaola IGP, Salami IGP, Thon premium Qualität	Stück	2.80
<b>Apéro Minipastetchen mit Vitellotonomousse</b>	Stück	2.80
<b>Apéro Parmaschinken-Melonen Spiess</b>	Stück	2.50
<b>Apéro Parmesan "reggiano"</b> Weckglas	Stück	2.00

Apéro Pilzroulade	Stück	3.00
Apéro Poulet Spiess "Saté" auf Frühlingswiebelgemüse	Stück	4.00
Apéro Randencarpaccio mit Frischkäseterrine	Stück	3.20
Apéro Rauchfleischtatar auf Erbsen- oder Wirz- oder Rosenkohl-Pannacotta	Stück	3.80
Apéro Rauchlachsroulade mit Meerrettich im Gourmetlöffel serviert	Stück	2.50
Apéro Rheintaler Forellentatar mit Schalotten und Apfelwürfel	Stück	3.50
Apéro Ribelspitzen auf Pilzragout	Stück	4.00
Apéro Roastbeefröllchen gefüllt mit Apfel-Meerrettichschaum	Stück	4.50
Apéro Rotkrautsuppe mit Speckchips	Stück	3.00
Apéro Schinkengipfeli hausgemacht	Stück	2.50
Apéro Stundenei mit Trüffel Espuma	Stück	7.50
Apéro Taggiasche Oliven im Weckglas	Stück	1.90
Apéro Tafelspitzsalat	Stück	4.50
Apéro Tartlette mit Rauchforelle	Stück	2.80
Apéro Tomaten-Mozzarella Spiess	Stück	1.90

“Unsere Gerichte werden, wenn möglich, ausschliesslich mit frischen Produkten aus der Region hergestellt. Es werden keine Fertigprodukte verwendet und wir produzieren alles in mühevoller Handarbeit. Wir kochen ehrlich und mit viel Engagement, know-how und Leidenschaft. Deshalb sind unsere Speisen in Qualität und Originalität einzigartig.”

Die definitive Personenzahl ist für beide Seiten bindend. Bitte geben Sie diese bis spätestens sieben Tage vor dem Anlass bekannt. Sämtliche Abweichungen, Änderungen im Zeitplan, Menü, Gästeanzahl, Änderungen des Mobiliars oder dergleichen können eine Preisänderung zur Folge haben.

Bitte beachten Sie unser AGB`s. Diese finden Sie auf unserer Homepage.

**Marxers Kochwelt** Fallengässli 10 - 9470 Buchs

**E-Mail:** geniessen@marxers.ch **Telefon:** 076 511 43 66

**Website:** [www.marxers.ch](http://www.marxers.ch)