

KostBar

SENNHOF



Apérovorschläge

PICKEREIEN...

...auf leicht getoastetem Brot

pro Stück 4.50

Trockenfleisch (ve)

Karamellierter Churer Brie | Nusscrumble (ve)

Getrocknete Tomaten | Aubergine (vn)

Gereifter Bündner Rohschinken | Tomaten | Kräuterpesto

...zum Knabbern

Linthmais-Chips mit hausgemachtem Hummus (vn)

12.—

Brewbee-Chips pro Schale

3.50

KostBar-Apéro-Plättli «kalt»*

Kalte Platte mit Kleinkreationen aus unserer Küche

Churer Brie | Rohschinken | Salsiz | Bergkäse und mehr

21.—

KostBar-Apéro-Plättli «warm»*

Warme Platte mit Kleinkreationen aus unserer Küche

Broccolibites | Schaumsüpli | Buchser Pilze im Pankomantel |

Tschappiner Hackfleischpraliné | Lostallo-Lachsknuserli

24.—

* Plättli im Apéro für ca. 2–3 Personen geeignet.

KostBar

SENNHOF

APÉRO INDIVIDUELL ZUSAMMENSTELLEN...

...auf leicht getoastetem Brot

pro Stück 4.50

Tomatentatar mit Auberginen (vn)
Veganes Trockenfleisch auf Früchtebrot (vn)
Paprikamousse mit Sprossen (vn)
Karamellisierter Churer Brie (ve)
Bündner Rohschinken mit Pesto
Tomatenwürfel mit Mozzarella

...Flying Service

Kräutershot (vn) 3.—
Lostalio Lachsknusperli, Aioli 4.50
Ein-Biss Cheesburger vom Tschappiner Bio-Rind, BBQ-Sauce 6.—
Vegetarischer Schinken-Käsetoast (ve) 4.—
Buchser Austerseitling, Kräutersauce (ve) 4.—
Pikantes Rindstatar auf Toast 5.—
Geräuchertes Forellenmousse im Weisskabisblatt 4.—
Pouletspiess an Honigmarinade 4.—

Suppe im Glas, je nach Saison 3.50
Salatkreation, je nach Saison 3.50
beides vegan oder vegetarisch erhältlich.

ABGERUNDET MIT...

Raw cake | je nach Angebot (vn) 7.—
Schokoladenkuchen 6.50
Schlorzifladen 6.50
Crème Catalan 6.50
Blechkuchen 5.—

KostBar

SENNHOF

WEINVORSCHLÄGE

Schaum | Cidre

75 cl

Cidre Brut Apfelschaumwein | Mosterei Kobelt

56.—

Saten Franciacorta DOCG | Cortefusia

73.—

Muskateller Pet Nat 2021 | Johannes Trapl

65.—

Vergorener Traubensaft in der Flasche...

Weiss

75 cl

Schweiz

Fläscher Weissburgunder 2022 | Weingut GatLuzi

62.—

Malanser Pinot Gris 2020 | Weinkellerei Giani Boner

68.—

Jeninser Sauvignon Blanc BIO 2022 | Luzi Jenny

72.—

Malanser Completer Barrique BIO 2019 50cl | Weinbau zur Krone

59.—

Fläscher Chardonnay 2021 | Weingut Jürg Marugg

71.—

Italien

Nebbiolo Biancho Alpi Retiche 2021 | Nino Negri

58.—

Monferrato DOC Bianco «Sèj» 2021 | Frasca

62.—

Arneis, Riesling

Lugana Classico DOC 2021 | Cavaliere del Garda

52.—

Trebbiano

Frankreich

Fleur 2020 | Château le Jonc Blanc

62.—

Sauvignon Blanc, Semillon, Sauvignon Gris

Orange Wein

75 cl

Orange Moon | Wabi Sabi Wein

56.—

Grüner Veltliner, Riesling

Projekt 108 Blanc Cabirou 2021 | Les Clos Perdus

62.—

Carignan

KostBar

SENNHOF



Herkunftsdeklaration

Rindfleisch: Graubünden | Schwein: Graubünden | Rohschinken: Prättigau | Poulet: Culinarium-Zertifiziert, Ostschweiz | Eier: Graubünden

Wir streben eine regionale Einkaufspolitik an, mit regenerativ produzierten Lebensmitteln.

ve = vegetarisch | vn = vegan

Allergene

Bitte informieren Sie uns vorgängig über allfällige Unverträglichkeiten und Allergien.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MWSt.