



Apérovorschläge

Apéro-Weine, wir empfehlen die Regionalen:

Weiss: RieslingxSylvaner von der Domaine Nussbaumer in Aesch / 75cl à chf 47.—

Rot: Blauburgunder von der Domaine Nussbaumer in Aesch / 75cl à chf 48.—

Gerne können Sie auch unsere Weinkarte für weitere Vorschläge konsultieren.

Weitere Getränke zum Apéro:

Schaumweine wie Prosecco, Cava oder Champagner... Bier (em Basler sy Bier), Mineral- und „Süsswasser“, Orangensaft, Apfelsaft, etc.

oder spezielleres wie Bowlen, mit oder ohne Alkohol; frische Frucht- oder Gemüsesäfte, etc. stellen wir gerne nach Absprache für Sie bereit.

Häppchen, aus der grossen Häppchenwelt haben sich über die Jahre in der Cantina Don Camillo folgende Zusammenstellungen bewährt:

Camillo Aperó pP. 12.—

Hausgemachte Prussiens: Kräuter, Tomaten, Curry

Grana Padano Käse, marinierte Oliven

Hausgemachte, ofenfrische Rosmarin-Focaccia und Olivenoel

Kleiner Aperó pP. 23.— (Vegetarisch)

Empanada mit Sherry Spinat, Samosa mit Kartoffeln und Erbsen, Gemüse-SpringRolls, Sigara Böreki mit Kräuter-Feta, Gemüse Sushi, dazu Dips, Schokoladenwürfel

Aperó Riche pP. 32.— (Vegetarisch)

Empanadas mit Sherry Spinat, Samosas mit Kartoffeln und Erbsen, Gemüse-SpringRolls, Sigara Böreki mit Kräuter-Feta, Gemüse Sushi, Marinierte Oliven, Grana Padano Käsewürfel, Gemüsestengel, dazu Dips, Schokoladenwürfel, Panna Cotta

Kleiner Aperó pP. 25.— (mit Fleisch)

Samosas mit Kartoffeln und Erbsen, Spring Rolls, Sigara Böreki mit Kräuter-Feta, Fleischbällchen, Pouletspiesschen, dazu Dips, Schokoladenwürfel

Aperó Riche pP. 37.— (mit Fleisch)

Samosas mit Kartoffeln und Erbsen, Spring Rolls, Sigara Böreki mit Kräuter-Feta, Fleischbällchen, Pouletspiesschen, Krevetten, Rauchlachs-Mousse auf Kräuterbaguette, Thunfisch-Mousse auf Kräuterbaguette, Schokoladenwürfel, Panna Cotta

Nichts für Sie dabei? Auf Seite 2 stellen wir Ihnen weitere Häppchen zur Auswahl!

preise in chf inkl. MwSt.



Weitere Häppchen zur Auswahl:

Rohkost

Allerlei hausgemachte Gemüse und Früchte Chips, frisches Gemüse, frische Früchte nach Saison und Wunsch, Avocado Dip, Wildkräuter, Smoothie Shots

Verschiedene Canapes (kalt):

Brie mit Basilikumpesto, Kräuter-Ricotta, Curry-Ricotta, Oliven-Ricotta, Cantadou, Lachs-Tatar, Büffelmozzarella, Aubergine, Kichererbsen-Mousse (Humus)

Rouladen (kalt):

Creperoulade mit Kräuter-Quark, Creperoulade mit Aubergine-Tahinamousse, Spinat-Roulade mit Ricotta

Suppen im Glässchen (kalt oder warm)

Gazpacho, Erbsen-Minze, Linsen-Apfel

Crostini (warm):

Dörr-Tomaten, Büffelmozzarella, Tomatenwürfel, Erbsen-Sardellen, Fenchel-Oliven, Pikante Pilze, Lachs-Kirschtomaten, Salami-Peperoni, Schinken mit Tomaten-Tatar, Räucher-Forellenfilet, Belugalinsen, Thunfisch, Avocado-Käse, Krevetten-Chili, Ziegenkäse

Gefüllte Focaccia (warm):

Kartoffelpesto, Aubergine, Peperoni, Fruti di Mare, Kräuter-Mozzarella, Lachs, Forelle, Pilze

Süsse (mini)

Früchtetörtchen, Panna Cotta, Brownie, Mousse au chocolat, Tiramisu, Tarte Tatin, Früchtespiess

Weitere „Renner“

Gemüse Pizza, Ricotta Spinat Tortelloni, Schinkengipfeli

Preise auf Seite2:

zwischen 4 und 7 Franken pro Portion, gerne erstellen wir Ihnen eine Offerte!

preise in chf inkl. MwSt.