

**A C E**

Alternativ CHuchi Erleben

*Olson's*  
*Olson's*

Restaurant, Lounge & Bar

## Unsere Apérovorschläge

- Blätterteigstangen	Stk	0.50
- Geröstete Kürbiskerne in Schälchen	Stk	4
- Grüne und Schwarze Oliven ohne Stein in Schälchen	Stk	7
- gemischte Toasthäppchen	Stk	6
- Selleriesalat mit Äpfel und Nüsse	Stk	4
- Schottischer Rauchlachs auf Vollkornbrot mit Senf-Dill-Dipp	Stk	4
- Kalte Gurkensuppe mit Sauerrahm und Dill im Shotglas	Stk	3
- Gemischtes Grillgemüse in Schälchen	Stk	6
- Lachstatar mit kleinem Gemüse auf Brioche	Stk	7
- Emmentaler Mozzarella mit Ramati-Tomate und Basilikum	Stk	4
- Melone mit Bündner Rohschinken	Stk	4.50
- Schinkengipfeli	Stk	2.50
- Warme Oliven-Lauch-Quiche mit Speck	Stk	4
- Meatballs mit pikanter Sauce	Stk	3
- Jakobsmuschel im Speckmantel gebraten	Stk	6
- Patrizia Fontana`s Trüffel-Ravioli	Stk	2
- Dörrzwetsche im Speckmantel	Stk	1.50
- Riesenkrevette im Teig gebacken	Stk	4
- Mini-Frühlingsrollen	Stk	2
- Samosa mit vegetarischer Füllung	Stk	2
- Mini Wienerschnitzel mit Kartoffel-Gemüsesalat	Stk	7
- Bündner Capuns mit vegetarischer Füllung	Stk	4
- Gehacktes mit Hörnli und Apfelmus	Stk	6
- Eglichnusperli mit Tartarsauce	Stk	5

CLARIDGE HOTEL ZÜRICH – STEINWIESSTRASSE 8-10, CH-8032 ZÜRICH  
TEL: +41-44-267 87 02 E-MAIL: [INFO@CLARIDGE.CH](mailto:INFO@CLARIDGE.CH) WWW.CLARIDGE.CH

DIREKTION: BEAT R. BLUMER \* KÜCHENCHEF: DANILO OPPEL