

# ORSONS GOURMET

## Unsere Apérovorschläge

2011

	Stk	Preis	Mindest- Bestellmenge
- Blätterteigstangen	Stk	0.50	10
- Geröstete Kürbiskerne in Schälchen	Stk	4	1
- Grüne und Schwarze Oliven ohne Stein in Schälchen	Stk	7	1
- gemischte Toasthäppchen	Stk	6	3
- Selleriesalat mit Äpfel und Nüsse	Stk	4	5
- Schottischer Rauchlachs auf Vollkornbrot mit Senf-Dill-Dipp	Stk	4.50	2
- Kalte Gurkensuppe mit Sauerrahm und Dill im Shotglas	Stk	3	10
- Gemischtes Grillgemüse in Schälchen	Stk	6	3
- Lachstatar mit kleinem Gemüse auf Brioche	Stk	7.50	5
- Schweizer Büffelmozzarella mit Ramati-Tomate und Basilikum	Stk	4.50	5
- Melone mit Bündner Rohschinken	Stk	4.50	5
- Schinkengipfeli	Stk	2.50	5
- Warme Oliven-Lauch-Quiche mit Speck	Stk	4.50	10
- Meatballs mit pikanter Sauce	Stk	3.50	10
- Jakobsmuschel im Speckmantel gebraten	Stk	6.50	10
- Ravioli nach Tagesangebot	Stk	2	10
- Dörrzwetschge im Speckmantel	Stk	1.50	10
- Riesenkrevette im Teig gebacken	Stk	4.50	10
- Mini-Frühlingsrollen	Stk	2	10
- Samosa mit vegetarischer Füllung	Stk	2	10
- Mini Wienerschnitzel mit Kartoffel-Gemüsesalat	Stk	7.50	5
- Bündner Capuns mit vegetarischer Füllung	Stk	4	10
- Gehacktes mit Hörnli und Apfelmus	Stk	6	10
- Eglichnusperli mit Tartarsauce	Stk	5.50	6

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 \* MAÎTRE D': MARTIJN GRIM