

APÉRO-VARIATIONEN

Geschätzte Gäste, willkommen im Dialoghotel Eckstein.

Wir präsentieren Ihnen eine Auswahl von beliebten Speisen, um Ihnen einen kleinen Vorgeschmack auf Ihren Anlass und eine Idee unserer Preisgestaltung zu geben.

Selbstverständlich gibt es fast unendlich viele weitere leckere Gerichte – teilen Sie uns Ihre Wunschvorstellungen mit und wir stellen Ihnen ein individuell auf Sie passendes Apéro zusammen.

APÉRO KALT

STÜCK

Mediterraner Antipasti-Kuchen	4.50
Früchtebrot mit Käse	5.50
Im Glas servierte Spargel mit Zitronen-Mayonnaise (saisonal)	6.50
Im Glas serviertes Randenmousse mit Meerrettich	6.50
Tomaten-Mozzarella-Spiessli (saisonal)	4.50
Garnierte Canapés garniert: Ei, Schinken, Thunfisch, Salami, Käse, Grillgemüse, Trutenbrust	4.50
Diverse Mini-Sandwiches, gefüllt mit Rohschinken, Trutenbrust, Käse, Grillgemüse, Tomaten/Mozzarella (saisonal)	5.50
Bruschetta mit Knoblauch und Tomaten oder Champignons (saisonal)	5.50
Bruschetta einmal anders: Tartine mit Poulet, Aubergine, Peperoni (saisonal)	7.50
Hausgemachte Wrap mit Rohschinken, Käse, mediterranem Gemüse	5.50

APÉRO WARM

STÜCK

Schinkenweggli oder Gemüseweggli (hausgemacht)	5.50
Dörripflaumen im Speckmantel (Portion, 3 Stk.)	5.50
Quiche-Schnitte mit Lauch und Speck oder Lauch und Käse	5.50
Diverse Mini Bun (farbige Burgerbrötchen), gefüllt mit Pulled Beef, Poulet-Curry oder Grillgemüse & Coleslaw	6.50
Meat Balls an rassisger Tomatensauce (Portion, 5 Stk.)	6.50

ETWAS SÜSSES

STÜCK

Gefüllte Rouladen	5.50
Süssmostcreme	5.50
Mini-Crèmeschnitte	5.50
Hausgemachte Fruchtwähe (saisonal)	5.50

Gerne besprechen wir Ihren Anlass persönlich. Einfach anrufen und Termin vereinbaren.
Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

Dialoghotel Eckstein

Edith Knüsel
Chefköchin

Willy Graf
Hotelier, Geschäftsführer

REGIONAL. SAISONAL. HAUSGEMACHT.

REGIONAL.

Wir arbeiten mit Produzenten aus unserer Umgebung zusammen, die wir persönlich kennen und schätzen. So wissen wir genau, woher unsere Produkte kommen – und das schmeckt man.

SAISONAL.

Wir kochen im Rhythmus der Jahreszeiten und verwenden, was gerade frisch verfügbar ist. Deshalb kann es auch zu kleinen, spontanen Änderungen im Menu kommen. Vertrauen Sie uns – es lohnt sich.

HAUSGEMACHT.

Alles, was bei uns auf den Teller kommt, entsteht mit viel Liebe direkt in unserer Küche. Ehrlich gekocht, frisch zubereitet und mit Freude serviert.

DEKLARATION

Alles Fleisch beziehen wir aus der Schweiz.
Tunfisch MSC Herkunft Thailand

Version 2026 - 19.12.2025