

## Apéro im Schloss



### Variante I

CHF 22.- p.P.

Nüssli  
Oliven & Parmesanstückchen  
Cruditée mit zweierlei Dips  
Grissini mit Rohschinken  
Lauwarme Speck-Lauch Muffins  
Kleine Pitabrötchen, gefüllt mit Thunfischmousse, Frischkäsecrème, Roastbeef & Sauce Tatar  
Saisonale Suppe in der Trinktasse

### Variante II

CHF 26.- p.P.

Nüssli  
Oliven & Parmesanstückchen  
Cruditée mit zweierlei Dips  
Grissini mit Rohschinken  
Tomaten-Mozzarella-Spiesschen  
Profiteroles gefüllt mit mediterranem Gemüse  
Kleine Pitabrötchen, gefüllt mit Thunfischmousse, Frischkäsecrème, Roastbeef & Sauce Tatar  
Saisonale Suppe in der Trinktasse

### Variante III

CHF 32.- p.P.

Hausgeröstete Currymandeln  
Oliven & Parmesanstückchen  
Grissini mit Rohschinken  
Cruditée mit zweierlei Dips  
Tomaten-Mozzarella Spiesse  
Dreierlei Crostini mit Rindstatar, Lachstatar & mediterraner Gemüsecreme  
Saisonale Suppe in der Trinktasse  
Poulet Spiess an Zitronenmarinade  
Meatballs an pikanter Tomatensalsa



### Apéro Variation IV

CHF 35.- p.P.

Hausgebrannte Currymandeln  
Oliven und Parmesanstückchen  
Grissini mit Rohschinken  
Cruditée mit zweierlei Dips  
Tomaten Mozzarella Spiesse  
Gebratene Riesencrevette an einer Knobli-Orangenbutter  
Dreierlei Crostini mit Rindstatar, Lachstatar & mediterraner Gemüsecreme  
Lollipop vom gebeizten Lachs an Zitronensauerrahm  
Saisonale Suppe in der Trinktasche  
Meatballs & Ofenkartoffel an Sauerrahm-Schnittlauchdip

### Optional zu allen Varianten

Schinkengipfeli & Käseküchlein	p.P. je ein Stück	CHF 4.- p.P.
Lauwarme Speck-Lauch Muffins		CHF 3.- p.P.
Profiteroles gefüllt mit mediterranem Gemüse		CHF 3.- p.P.
Tortilla Española (Eierkuchen)		CHF 4.- p.P.
Gebratene Riesencrevette an einer Knobli-Orangenbutter		CHF 4.- p.P.
Cheesecake mit Himbeeressenz		CHF 4.- p.P.
Mousse au chocolat		CHF 4.- p.P.
Fruchtspiess		CHF 4.- p.P.

### Apéro Variante mit Sandwich

Sandwichbaguette, belegt mit Schinken, Käse, Salami & Thunfischmousse  
mit einem Dessert

CHF 18.- p.P.

### Getränkeapéro für 1 Stunde

Nüssli, Chips und Grissini

CHF 9.- p.P.

Wir machen Sie höflichst darauf aufmerksam, dass wir die Möglichkeit von externen Caterer  
im Schloss Rapperswil nicht anbieten. Vielen Dank.

### Herkunft des Fleisches

Schweiz: Rind, Kalb, Schwein, Poulet      Deutschland: Reh, Hirsch



## Unsere Weinempfehlung

### Prosecco / Champagner

<b>Prosecco Sergio Mionetto, Valdobbiadene</b> Trockener Spumante mit angenehmer Säure und feiner Perlage.	0.7l	CHF 59.-
<b>Seeperle, Vin Mousseux, Weingut Hasenhalde Feldmeilen</b> Wunderbar Schaumwein aus der Region. Sehr zu empfehlen.	0.7 l	CHF 65.-
<b>Bollinger Brut Special Cuvée</b> Dieser atemberaubende Champagner, von blass goldener Farbe, weiche Mousse aus langsam aufsteigenden Bläschen, elegantes Aroma von gerösteten Nüssen und Trockenfrüchten, kräftig, grosse Finesse und Komplexität, mit zunehmender Reife entwickelt er Honigaromen.	0.7 l	CHF 105.-
<b>La Caliera, Moscato d'Asti 2013 – 5% vol.</b> Mit seiner frischen Muskataromatik, seiner sanften Perlage und der verführerischen Süsse ist er der ideale Sommer-Apéro-Begleiter.	0.7l	CHF 55.-

### Weisswein:

<b>Damana Verdejo, Rueda, Spanien</b> In der Nase ein Feuerwerk an Fruchtaromen welche sich am Gaumen widerspiegeln. Dieser süffige Apérowein lebt von seiner intensiven	0.7l	CHF 48.-
<b>Sauvignon Blanc, Burgenland, Österreich</b> Feine Noten von reifem Paprika in der Nase, am Gaumen Stachelbeeren mit kräftiger Struktur, schöner Fruchtschmelz mit Cassis im Abgang.	0.7l	CHF 50.-
<b>Chardonnay Holzer, Nussdorf im Mostviertel, Österreich</b> Zarter Limonenduft, etwas nussig und fruchtig. Am Gaumen schöne Textur unterlegt mit feiner Extraktsüsse, sehr süffig, klingt lange aus.	0.7l	CHF 52.-
<b>Grüner Veltliner Alte Reben Holzer, Nussdorf im Mostviertel, Österreich</b> Frisches Bouquet nach Grapefruit und Pfirsich mit einem Hauch von Tabak. Saftig, frisch und spritzig präsentiert er sich im Gaumen. Eigent sich als Apéro wie auch zu Fisch.	0.7l	CHF 54.-
<b>Grauburgunder (Pinot Grigio) Zwickl, Südsteiermark, Österreich</b> Intensive Frucht und Würze in der Nase. Samtig weich und kräftig, sehr ausgewogen und elegant mit schöner Mineralität. Ein hochklassiger Wein aus der Steiermark	0.7l	CHF 54.-
<b>Roero Arneis Recit, Piemont, Italien</b> Der Recit von Monchiero Carbone gehört zu den besten seiner Art. In der Nase Aromen von Apfel und Zitrusfrüchten. Am Gaumen mittelkräftig, frisch und sehr bekömmlich.	0.7l	CHF 54.-



**Rotwein :**

<b>Primitivo di Manduria/ Italien</b>	0.7l	CHF 50.-
Intensiv weinige Nase, kräftige Aromafülle die vom süsslichen Tannin unterstützt wird, sehr zugänglich – ein Allrounder.		
<b>Damana 5, Bodegas Tábula, Ribera del Duero / Spanien</b>	0.7l	CHF 50.-
Die 5 steht für den fünfmonatigen Ausbau im Barrique. Das Bouquet begeistert mit fruchtigen Aromen nach Kirschen, schwarzen Beeren und dezenter Vanille. Mittelkräftig und erfrischend. Idealer Tapas-Wein.		
<b>Muro Rioja Crianza / Spanien</b>	0.7l	CHF 50.-
Ansprechendes Bouquet mit Noten von Pflaumen, Gewürzen und einem Hauch von Vanille im Vordergrund. Am Gaumen elegant, dicht und geschmeidig, sehr ausgewogen. Ein Musterbeispiel eines Riojas.		
<b>Barahonda Organic, Begas Barahonda, Yecla / Spanien</b>	0.7l	CHF 52.-
<b>Nero d'Altuda, Lombardo, Sizilien / Italien</b>	0.7l	CHF 54.-
<b>Damana Crianza, Bodegas Tábula, Ribera del Duero / Spanien</b>	0.7l	CHF 56.-
<b>Ripasso Valpolicella Classico Superiore DOC, Carlo Boscaini / Italien</b>	0.7l	CHF 56.-
<b>Summum, Bodegas Barahonda, Yecla / Spanien</b>	0.7l	CHF 58.-
Undurchdringliches Violet. Intensive Aromen von schwarzen Kirschen, Brombeeren und Blaubeeren sowie ein Hauch von Zimt, Gewürznelken und Noten von edlem Holz. Am Gaumen kraftvoll und konzentriert, mit einer Makellosen und perfekt ausgewogenen Tannin- und Säurestruktur.		
<b>Tre la Terra e il Cielo, Barbera d'Asti / Italien</b>	0.7l	CHF 64.-
Wuchtiger, vielschichtiger, hochklassiger Barbera, kraftvolle Frucht, Sauerkirschen, gut eingebundene Säure, starke Struktur, mineralisch, Vanille, Teer, Leder		
<b>Pinot Noir, Höcklistein, Weingut Rapperswil-Jona</b>	0.7l	CHF 68.-
Hellroter, vollmundiger und samtiger Rotwein mit Aromen von Bittermandeln, leicht rauchige Note.		
<b>Tábula, Bodegas Tábula, Ribera del Duero / Spanien</b>	0.7l	CHF 81.-
Vielschichtiges Bouquet nach schwarzen Beeren unterlegt mit würzigen Noten. Am Gaumen vollmundig und doch sehr elegant, feingliedrig, fleischig, komplex, beeindruckend im langen Abgang. Ein grosser Ribera.		

Dies ist eine kleine Empfehlung aus unserem Weinsortiment. Gerne offerieren wir Ihnen anschliessend an die Menüwahl in einem persönlichen Gespräch weitere dazu passende Tropfen! Sehr gerne senden wir Ihnen auf Wunsch auch noch unsere komplette Weinauswahl zu. Bitte fragen Sie uns danach.

Mineralwasser in der Karaffe	0.5l	CHF 5.-
Orangensaft	0.5l	CHF 8.-
Softdrinks	0.33l	CHF 5.-
Bier Quöllfrisch	0.33l	CHF 6.-
Kaffee/ Espresso		CHF 5.-