



Apéro

Wir sind Gastgeber und planen Ihren Anlass von A-Z, überlassen nichts dem Zufall und unterstützen Sie professionell. 15 Jahre Erfahrung - wir kennen die Kunsthalle Ziegelhütte bis in den kleinsten Winkel und meistern kleine und grosse Apéros zauberhaft und perfekt. Vom Ausschank der Getränke bis zur Dekoration dürfen Sie alles in unsere Hände geben und sich zurücklehnen. Vertrauen Sie uns!

...stimmungsvoller Apéro vor dem Brennofen, im schönen Kunstcafé der Kunsthalle Ziegelhütte oder auch im Foyer des Kunstmuseum Appenzell

Dürfen wir Sie „gluschtig“ machen?

5 dl Wein (Epresses, Jeninser, Chianti)	22.00
Hausgemachte Bowle (je nach Saison) pro Glas	5.00
Appenzeller Alpenbitter 4cl	5.50
Liter Mineral	7.00
Liter Orangensaft	8.00
Chips und Salzstengel für 10 Pers.	10.00
Appenzeller Chäsflade lauwarm, in feine Tranchen geschnitten	à 25.00
Belegte Brötchen mit Schinken/Salami/Mostbröckli/Käse/Eier/Spargeln oder Thon	à 4.40
Lachsbrötchen	à 5.50
Kleine gefüllte Silserbrötchen mit Salami, Mostbröckli, Käse	à 3.00
Käseplatte oder Fleischplatte	pro Person 9.-- bis 15.--
Warmes Apérogebäck wie Schinkengipfeli, Käseküchlein, kleine Pizza	je nach Aufwand
Fruchtspieße	à 2.50
Gemüsetengeli mit zweierlei Dipp	à 5.00
Crostini mit Mostbröckli-Tartare	à 2.50

Appenzeller Apéro

Feinste Spezialitäten aus unserer Region wie Pantli, Landjäger, versch. Appenzeller Käse, Ziegenkäse, Chäs-Bülle-Flade, Chäscheuche, Berebrot à 18.00

Appenzeller Apéro klein

Mostbröckli und Käsestücke mit feinem Holzofen-Brot à 10.00

Italienischer Apéro

Auserlesene Häppchen aus dem sonnigen Süden, wobei weder der Prosecco noch die feinen Bruschette fehlen dürfen à 18.00

Selbstverständlich nehmen wir auch Ihre Wünsche und Anregungen entgegen und beraten Sie gerne bei der individuellen Planung Ihres Anlasses.

Kontakt: Ursula Schmid anlass@kunsthalleziegelhuette.ch oder 071 788 18 60