



## Apérokarte

# Deklarationen und Zeichenerklärung

## Deklaration

Produkte mit Zutaten, die allergische Reaktionen auslösen können, werden wie folgt gekennzeichnet:

- V = Vegetarisch
- V\* = Vegan
- O = Eier
- L = Milchprodukte
- L\* = Milchprodukte laktosefrei
- G = Gluten
- N = Nüsse
- E = Erdnuss
- S = Sesam
- C = Sellerie
- B = Soja
- M = Senf
- F = Fisch
- K = Krustentiere
- Sch= Sulfite/Schwefel
- U = Lupine
- W = Weichtiere

*Spuren durch Kontaminationen können nicht verhindert werden.*

## Herkunft unserer Rohstoffe

- Rind-, Schweine-, Kalbfleisch: Schweiz
- Wurstwaren: Schweiz
- Poulet- und Trutenfleisch: Schweiz
- Lachs: Türkei  
(aus Aquakultur)
- Rauchlachs: Nordostatlantik  
(aus Aquakultur)
- Fischstäbli: Nordwestpazifik  
(Schleppnetzfang)
- Brot und Kleinbrote: Schweiz

## Zeichenerklärung

- \* bis 10 Personen max. 4 Füllungen  
bis 20 Personen max. 6 Füllungen  
bis 30 Personen max. 8 Füllungen  
ab 40 Personen alle Füllungen
- \*\* ab 40 Personen beide Saucen möglich

# Angebotsübersicht

Unsere langjährige Erfahrung macht uns zum Spezialisten für Anlässe aller Art. Ob Business-Lunch, Pausensnack oder ein privater Anlass; wir offerieren Ihnen gern das passende Angebot. Wir begleiten Ihren Steh-Apéro, Vortrag und Ihren Jubiläumsanlass nach Ihren Wünschen mit Fingerfood bis Gala-Diner. Lassen Sie sich von unserem Angebot inspirieren. Für Ihren Anlass erstellen wir Ihnen gern eine individuelle Offerte.

Unser Hotellerie-Team freut sich auf Ihren Kontakt per E-Mail [hotellerie@spitaeler-sh.ch](mailto:hotellerie@spitaeler-sh.ch) oder per Telefon 052 634 29 68.

## Inhalt

Apéroplatten Klassisch .....	4
Apéroplatten gemischt .....	5
Apéro riche.....	6
Partybrote.....	7
Einzelkomponenten salzig .....	5
Einzelkomponenten süss.....	10
Torten und Cakes.....	11
Wähen.....	11
Pizza.....	12
Getränkete Karte .....	13

*Leiden Sie oder Ihre Gäste an Allergien oder Unverträglichkeiten? Zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren, wir finden bestimmt das passende Angebot.*



## Apéroplatten klassisch



### Fleischplatte<sup>o</sup> mit Partybrötli<sup>LGBS</sup>

Mostbröckli, Rohschinken, Trutenschinken, Beinschinken und Salami ausgarniert mit Cherrytomaten, gekochten Eiern und Essiggurken

pro Person

Fr. 14.00



### Käseplatte<sup>L</sup> mit Partybrötli<sup>VLGBS</sup>

Bergkäse, Greyerzer, Parmesan, Mozzarella und Brie ausgarniert mit Cherrytomaten. Dazu gibt es ein Mango-Apfelchutney.

pro Person

Fr. 12.00



### Fleisch- & Käseplatte<sup>L</sup> mit Partybrötli<sup>LGBS</sup>

Mostbröckli, Rohschinken, Trutenschinken, Beinschinken, Salami, Bergkäse, Greyerzer und Brie, ausgarniert mit Cherrytomaten und Essiggurken. Dazu gibt es ein Mango-Apfelchutney.

pro Person

Fr. 14.00

## Apéroplatten gemischt



### Munot Päckli

2 Partybrötli<sup>LGBS</sup> mit Füllung  
nach Wahl\*

Schinken, Trutenschinken, Fleischkäse, Salami,  
Rauchlachs (F), Bergkäse, Philadelphia,  
Eiermousse (OM), Thonmousse (OMF)  
oder Tomaten-Mozzarella (L)

1 Spiessli mit Cherrytomaten und  
mariniertem Mozzarella<sup>VL</sup>

1 Fruchtspiessli<sup>VM</sup>

1 Frittierte Quinoakugel mit  
Tomaten-Dattelschutney<sup>VOM</sup>

pro Person

Fr. 15.50

### Rhyfall Päckli

ca. 2 Stück vom Riesenbrezel<sup>LG</sup>  
mit Füllung nach Wahl\*

Schinken, Trutenschinken, Fleischkäse, Salami,  
Rauchlachs F, Bergkäse<sup>VL</sup>, Brie<sup>VL\*</sup>, Philadelphia<sup>VL</sup>,  
Eiermousse<sup>VOM</sup>, Thonmousse<sup>OMF</sup>, Tomaten-Moz-  
zarella<sup>VL</sup>, Grillgemüse<sup>VM</sup>, Vegetatar<sup>VM</sup>, Hummus<sup>VM</sup>

1 Gemüsestängeli mit Cocktail-  
oder Tartarsauce<sup>\*\*VOML</sup>

1 Spiessli mit Tomaten-Olivenantipasti

1 Wrap mit Frischkäsemousse  
und Peperoniantipasti<sup>VLG</sup>

pro Person

Fr. 15.50





## Apéro riche

Gerne kreieren wir für Sie auch ein exklusives Apéroangebot. Wir haben das richtige Sortiment für jeden Anlass. Erweitern Sie Ihren klassischen Apéro um einige Komponenten zu einem Apéro riche.

Lassen Sie sich dafür von dem kleinen Auszug aus den Möglichkeiten inspirieren. Ihr individuelles Angebot ergänzen wir jeweils mit Snacks, abgestimmt auf die aktuelle Jahreszeit und Ihr gewünschtes Motto.

- Antipasti-Spiess
- Asiatischer Glasnudelsalat mit Sesamcracker
- Pasta auf frischen Spinatbeet
- Crostini mit Oliventapenade oder Vegi-Tatar
- Focaccia gefüllt mit Tomaten und Mozzarella
- Gurkenröllchen mit Lachs
- Gyoza gefüllt mit Poulet und Shiitakepilzen dazu Sweet and Sour-Sauce
- Hummus mit Flower Sprouts
- Involtini Rohschinken-Frischkäse
- Lachs-Zander-Tatar mit Rucola
- Melonen-Minze-Kaltschale
- Mini-Pita gefüllt mit mariniertem Poulet und Sauerrahmdip
- Orientalischer Linsensalat
- Pikantes Rindstatar
- Pumpernickel-Rondel mit Avocadocreme
- Spinat-Fetamuffin
- Weissweinschaumsuppe

## Partybrote gross und klein

Unsere Partybrote, ob klein oder gross schmecken zum Apéro, zum Znacht, als Imbiss zum Business-Lunch und sie machen ausserdem eine richtig gute Figur. Gefüllt werden sie nach Ihrer Wahl und geschnitten oder ungeschnitten präsentiert.

Wählen Sie Ihre Füllungen aus:

Schinken, Trutenschinken, Fleischkäse, Salami, Rauchlachs <sup>F</sup>, Bergkäse <sup>VL</sup>, Brie <sup>VL\*</sup>, Philadelphia <sup>VL</sup>, Eiermousse <sup>VOM</sup>, Thonmousse <sup>OMF</sup>, Tomaten-Mozzarella <sup>VL</sup>, Grillgemüse <sup>V\*</sup>, Vegetatar <sup>V\*</sup>, Hummus <sup>V\*</sup>



Riesenbrezel <sup>VLG</sup> mit Füllung Ihrer Wahl\*

Gross (48 Stk.) Fr. 82.00

Mittel (24 Stk.) Fr. 58.00



Halbmeter Crustabrot <sup>V\*G</sup>

mit Füllung nach Wahl\* Fr. 34.00



Halbmeter Flûte <sup>V\*G</sup>

mit Füllung nach Wahl\* Fr. 34.00



Halbmeter Buurebrot <sup>VLG</sup>

mit Füllung nach Wahl\* Fr. 34.00

Halbmeterbrote geschnitten in je 10 Stk



Partybrötli <sup>VLGBS</sup>

mit Füllung nach Wahl\* Fr. 3.50

## Einzelkomponenten



*Kalt*

Spiessli mit Tomaten-  
und Olivenantipasti<sup>VM</sup> Fr. 2.00



*Kalt*

Spiessli mit Cherrytomaten  
und mariniertem Mozzarella<sup>VL</sup> Fr. 2.50



*Kalt*

Spiessli mit Rohschinken  
und Melone Fr. 3.00



*Kalt*

Fruchtspiessli<sup>VM</sup> Fr. 3.00



*Kalt*

Frittierte Quinoakugel  
mit Tomaten-Dattelchutney<sup>VOM</sup> Fr. 3.00



*Kalt*

Falafel mit Tzatziki<sup>VOM</sup> Fr. 3.00



*Kalt*

Fregola di sarda Salat<sup>VMGB</sup> Fr. 3.00



*Kalt*

Marinierte Meatballs mit Basilikum  
und Cherrytomaten<sup>O</sup> Fr. 3.50



*Kalt*

Wraps mit Frischkäsemousse  
und Peperoniantipasti<sup>VLG</sup> Fr. 3.50





*Kalt*

Gemüwestängeli <sup>V\*</sup> mit Cocktail-  
oder Tartarsauce <sup>\*\* VOMLB</sup> Fr. 4.00

*Kalt*

Rauchlachs mit Meerrettichschaum  
und Apfelkapern <sup>LF</sup> Fr. 4.00

*Kalt*

Metzgersalat Fr. 3.00

*Kalt / Warm*

Schinkengipfeli <sup>OMLG</sup> Fr. 3.00

*Kalt / Warm*

Samosa mit Gemüse <sup>VLGSch</sup> Fr. 3.00

*Kalt/Warm*

Pouletspiessli Tikka Fr. 3.00

*Warm*

Frühlingsrolle  
mit Sweet-Chilisauce <sup>V<sup>GS</sup></sup> Fr. 2.00

*Warm*

Crevette im Kartoffelmantel <sup>BFK</sup>  
mit Sweet-Chilisauce Fr. 3.50

*Warm*

Kartoffelsuppe  
mit Thymian <sup>VLGC</sup> Fr. 4.00

## Torten und Cakes

In unserer hauseigenen Patisserie backen wir täglich Torten und Cakes für unsere Kundinnen und Kunden. Diese können auch für Events als Snack oder Desserts bestellt werden.

*Feiern Sie einen Geburtstag? Bestellen Sie bei uns eine fein ausgarnierte Torte aus unserem Sortiment. Darf es zum Beispiel eine feine Schwarzwälder- oder eine Quark-Torte sein?*

### Cake

Getränkter Zitronencake, Kaffee-Haselnusscake, Feuchter Schokoladencake

ganzer Cake, 60 cm Fr. 61.00

Stück Fr. 3.60

### Wähen

Als weniger süsse Alternative zu Cakes und Torten können wir Ihnen auch unsere Wähen anbieten; praktisch in Stücke geschnitten oder als Ganzes.

### Süsse Wähen

Apfel-, Aprikosen-, Zwetschgenwähe

ganze Wähe Fr. 28.00

Stück (1/8) Fr. 3.90

### Salzige Wähen

Käse und Spinatwähe

ganze Wähe Fr. 28.00

Stück (1/8) Fr. 3.90



## Einzelkomponenten süß



Amaretti<sup>VON</sup> Fr. 2.00



Mini Cremeschnitte<sup>VOLG</sup> Fr. 2.50



Passionsfruchtwürfel<sup>VOLG</sup> Fr. 3.00



Panna Cotta  
mit Himbeercoulis<sup>VL</sup> Fr. 3.00



Mini Muffin  
Schokolade-Haselnuss<sup>VOLGBN</sup> Fr. 3.00



Schokoladen-  
Krokantwürfel<sup>VOLGBN</sup> Fr. 3.00



Sfogliatella Vanille<sup>VOLG</sup> Fr. 3.00



Brownie  
mit Baumüssen<sup>VOLGBN</sup> Fr. 3.90  
*5x5 cm, unsere Empfehlung- Mini«Brownie-Bites»*



Chocolate Cookie<sup>VLGB</sup> Fr. 3.90



Waldbeerenschnitte<sup>OLGBN</sup> Fr. 3.90  
*8x4 cm*

## Pizza

Die frischen Pizzen auf dem Buffet im Bistro Olive können Sie gerne auch für Ihren Event oder als feine Sitzungsverpflegung bestellen. Für jeden weiteren Wunschbelag berechnen wir Fr. 0.80.

**Pizza Margherita** <sup>VLG</sup> Fr. 14.00

Tomatensauce, Mozzarella

**Pizza Hawaii** <sup>LG</sup> Fr. 16.50

Tomatensauce, Ananas, Schinken, Mozzarella

**Pizza Mexicana** <sup>LG</sup> Fr. 16.50

Tomatensauce, Mozzarella, Mais, Zucchini, Peperoni

**Pizza Caserta** <sup>LG</sup> Fr. 16.50

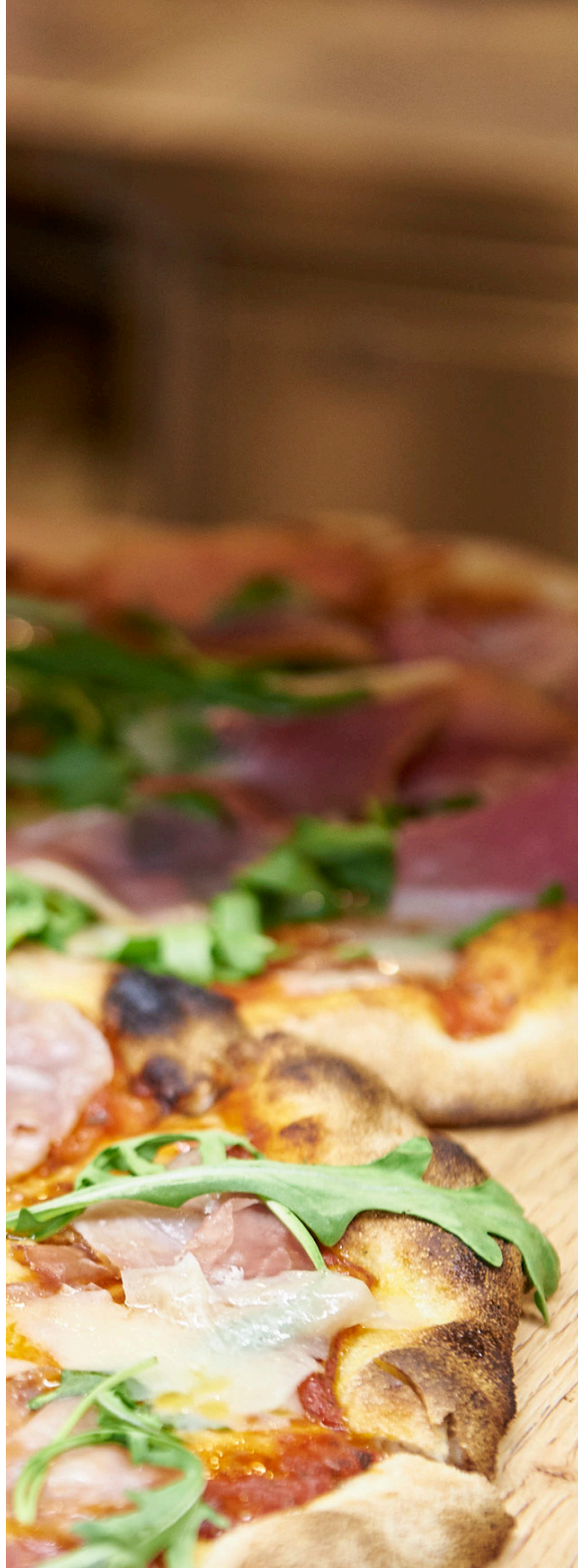
Tomatensauce, Speck, Mozzarella, Mascarpone

**Pizza salame finocchio** <sup>LG</sup> Fr. 16.50

Tomatensauce, Mozzarella, Fenchelsalami, Frühlingzwiebeln, Rucola

**Elsässer Flammkuchen** <sup>LG</sup> Fr. 9.90

Sauerrahm, Speck, Röstzwiebeln



## Getränkekarte

### Mineralwasser und Süssgetränke

Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure	100 cl	Fr. 5.00
Cola, Cola zero, Rivella rot/ blau, Sinalco	50 cl	Fr. 3.90
Gazosa Limone	33 cl	Fr. 3.90
Apfelschorle	100 cl	Fr. 7.00
Orangensaft	100 cl	Fr. 8.50
Orangensaft frisch gepresst	100 cl	Fr. 14.00

### Bier

Falken Hülse diverse	33 cl	Fr. 4.90
Falken Hülse Das Weizen	50 cl	Fr. 6.90

### Alkoholfreie Bitter

Chinotto	20 cl	Fr. 4.00
San Bitter	10 cl	Fr. 4.50

### Rotwein

Gächlinger Blauburgunder / GVS SH	75 cl	Fr. 24.00
Hedinger Selektion Sunneberg / Hedinger, Wilchingen	75 cl	Fr. 29.00
Pinot Noir Spätlese / Aagne vom Schopf, Gysel, Hallau	75 cl	Fr. 34.00

### Weisswein

Räckedorn Riesling-Silvaner / GVS SH	75 cl	Fr. 29.00
Riesling-Silvaner / Aagne vom Schopf, Fam. Gysel, Hallau	75 cl	Fr. 34.00
Pinot Gris / Hedinger, Wilchingen	75 cl	Fr. 34.00

### Prosecco

Selezione Brut DOC / Dal Bello, Veneto IT	75 cl	Fr. 34.00
---	-------	-----------

### Tipp

Bieten Sie Ihren Gästen auch unsere hausgemachten Eistees und Fruchtsäfte an.  
Kontaktieren Sie uns für unser aktuelles Angebot per Email:  
[hotellerie@spitaeler-sh.ch](mailto:hotellerie@spitaeler-sh.ch) oder per Telefon 29 68



Spitaler Schaffhausen  
Hotellerie  
Geissbergstrasse 81  
CH-8208 Schaffhausen

Tel: +41 52 634 29 68  
[hotellerie@spitaeler-sh.ch](mailto:hotellerie@spitaeler-sh.ch)  
[www.spitaeler-sh.ch](http://www.spitaeler-sh.ch)