



# Gastronomie

## Zum Aperitif

„Parmesan-Möckchen“ serviert mit knusprigem Heidibrot vom Beck Künzli	100 g	CHF	6.50
Bündner Salsiz und Notteler Landjäger mit Dörrotomatenbaguette	100 g	CHF	8.50
Hausgemachtes Knoblibrot mit Weissbrotbaguette	Stück	CHF	1.60
Oliven-Rosmarin-Tartelette mit pikantem Tomatencoulis und Frischkäse	Stück	CHF	1.70
Blätterteiggebäck mit Käse, Kümmel, Paprika und Mohn	100g	CHF	9.00
Orangen-Dill-Lachs im Sesamcrepes	Stück	CHF	2.50
Spiesschen von Portwein-Melone und Muotathaler Urwaldschinken	Stück	CHF	2.00
Saisonales Frucht-Spiesschen	Stück	CHF	2.00
Nussbrot-Baguettes mit Rauchlachs und Meerrettich	Stück	CHF	2.60
Heidibrot-Baguettes mit Roastbeef	Stück	CHF	2.60
Gefüllte Laugenbrötchen assortiert Rohschinken mit Gewürzgurken, Kräuterkäse, Salami, Camembert	Stück	CHF	3.50
Gemischte Bruscetta mit Tomaten und Schinken	Stück	CHF	2.10
Zweierlei Frühlingsröllchen (Poulet und Vegi) mit Sweet-Chili-Sauce	Stück	CHF	1.80
Riesenkrevetten in der Knusperpanade Wasabi-Quark-Mayonnaise und Sweet-Chili-Sauce	Stück	CHF	2.50
Käseküchlein	Stück	CHF	1.50
Schinkengipfel	Stück	CHF	2.00
Chips und Nüssli	pro kg	CHF	28.00



**Reservierungen und weitere  
Auskünfte:**  
**GZI Seminar- und Kongresshotel**  
 Guido A. Zäch-Strasse 4  
 CH-6207 Nottwil  
 Telefon +41 41 939 60 00  
 Fax +41 41 939 57 00  
 hotellerie@kongresshotel-gzi.ch  
 www.kongresshotel-gzi.ch

Preise inkl. 8,0 % MwSt., Preisanpassungen vorbehalten, gültig ab September 2011  
 von 15 bis 110 Personen



# Gastronomie

## Zum Aperitif

### Regio

Nussbrot-Baguettes mit geräucherter Forelle und Kräuterquark  
Kartoffel-Wurzelgemüse-Salat mit Bündnerfleisch  
Salsiz und Notteler Landjäger mit Heidibrot  
Tete de Moine-Rose gefüllt mit Napf-Kräuterkäse  
Fisch-Knusperli mit Remouladensauce  
Hausbeckküchlein mit Lauch, Champignons und rezentem Greyerzer

Für den kleinen Apero:	6 Stück	CHF	13.50
Für zwischendurch:	9 Stück	CHF	20.50
Für den reichhaltigen Imbiss:	12 Stück	CHF	26.50

### Mediterrano

Spießchen von marinierter Melone und Coppa  
Gemischte Bruschetta mit Schinken und Tomaten  
Vitello Tonnato-Cocktail  
Dörrotomaten-Baguettes mit italienischem Rohschinken  
Oliven-Rosmarin-Tartelettes mit pikantem Tomatencoulis und Frischkäse  
Basilikumschaum „Tricolore“

Für den kleinen Apero:	6 Stück	CHF	13.50
Für zwischendurch:	9 Stück	CHF	20.50
Für den reichhaltigen Imbiss:	12 Stück	CHF	26.50

### Asia

Zweierlei Frühlingsröllchen (Poulet und Vegi) mit Sweet-Chili-Sauce  
Orientalischer Cous-cous  
California Rolls mit Ingwer-Wasabi-Mayonnaise  
Orangen-Dill-Lachs im Sesamcrepes  
Curry-Fleisch-Bällchen mit Mango-Passionsfrüchte-Chutney  
Exotische Fruchtspießchen

Für den kleinen Apero:	6 Stück	CHF	13.50
Für zwischendurch:	9 Stück	CHF	20.50
Für den reichhaltigen Imbiss:	12 Stück	CHF	26.50



**Reservierungen und weitere  
Auskünfte:**  
**GZI Seminar- und Kongresshotel**  
Guido A. Zäch-Strasse 4  
CH-6207 Nottwil  
Telefon +41 41 939 60 00  
Fax +41 41 939 57 00  
hotellerie@kongresshotel-gzi.ch  
www.kongresshotel-gzi.ch

Preise inkl. 8,0 % MwSt., Preisanpassungen vorbehalten, gültig ab September 2011  
von 15 bis 110 Personen