

SNG – seit 1357 im Dienste der Schifffahrt

Welcome on Board  
mit Service nach Mass

# GETRÄNKE-APÉROVORSCHLÄGE FÜR TAXI-BOOT UND MS NICOLAS

*Sämtliche Preise verstehen sich inkl. 8.1 % MwSt., in CHF, inklusive Gedeck, Servietten, Entsorgung, Reinigung.*

01/24

Liebe Gäste

Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie, Ihren gewünschten Wein **bis 3 Wochen** vor Ihrem Anlass bekannt zu geben.

Mineralwasser, Bier: bitte geben Sie uns die ungefähre Menge an.

Süsswasser: bitte Artikel und ungefähre Menge angeben.

Sollten Sie Ihr eigenes Apéro mitnehmen, werden für die Gläser, Servietten, Entsorgung Abfall/Leergut, Reinigung Pauschal CHF 60.00 verrechnet.



## WEINE

### WEISSWEINE

50cl 75cl

#### Schweiz

Epesses, *Chasselas* 24.50 --

Union Vinicole Cully, Waadtland

Typisch fruchtiger und würziger Weisswein. Passend zu Apéro-Häppchen und Käse.

Troisblanc, *Blanc de noir*, *Riesling+Silvaner*, *Gewürztraminer* 41.50

Schaffhausen

Vielschichtige Duftnoten nach Melonen, Aprikosen, Limetten und Mango. Lebhaft frische und spannendes, komplexes Fruchtspiel im Gaumen. Breit und ausgewogen. Anhaltend. Ideal zu Apéro, Vorspeisen, asiatische Gerichte.

St. Saphorin La Roche aux Vigne, *Chasselas* 43.00

Waadtland

Der intensive Auftakt und die Fülle an feinen Blumen- und Fruchtaromen hinterlassen in der Nase einen nachhaltigen Sinneseindruck. Im Gaumen präsentiert sich dieser typische St. Saphorin ebenso gehaltvoll, mächtig wie ausgewogen und mild. Gut geeignet für Vorspeisen (z.B. Gemüseterrine, Geflügelpastete), Fischgerichte, Weich- und Halbhartkäse.

Tschangerang, *Fendant* 44.00

Wallis

Der Duft des Weines gibt die Aromen nach reifen Früchten wieder. Das schmelzige Mundgefühl verbindet sich hervorragend mit den zarten Feuersteinnoten. Geniessen Sie diesen feinen Fendant zu Käse, Apéritif, Fisch, Krustentiere

Donnatiziano Bianco di Merlot, *Merlot* 45.00

Tessin

Tropischer und ausgewogener trockener Weißwein. Frisches, saftiges Steinobst mit einem Zitrusduft. Oft geprägt von warmen tropischen Früchten und einem Hauch von Eiche. Aromen von reifen Zitrusfrüchten, Nektarinen und Passionsfrüchten bestimmen diesen Wein. Passend zu Käse, Antipasti, Apéritif und Fisch.

#### Italien

Pinot Grigio Mosaico 21.00 --

Veneto, Italien

Im Gaumen besticht er durch seinen vollen Körper sowie seine fruchtige Säure, die sich im Abgang markant und recht facettenreich entwickeln. Passend zu Apéro-Häppchen.

|   |             |             |
|---|-------------|-------------|
| <b>ROSÉWEIN</b>   | <b>50cl</b> | <b>75cl</b> |
| Oeil de Perdrix du Valais, <i>Pinot noir</i><br>Wallis, Schweiz | 21.00       | --          |

|                 |             |             |
|-----------------|-------------|-------------|
| <b>ROTWEINE</b> | <b>50cl</b> | <b>75cl</b> |
|-----------------|-------------|-------------|

### Schweiz

|   |  |       |
|---|--|-------|
| Merlot Selezione d'Ottobre Matasci, <i>Merlot</i><br>Tessin, Schweiz  |  | 43.00 |
| Fruchtiges, frisches Bouquet, rubinrote Farbe, harmonischer und ausgewogener Körper. Ideal zu Teigwaren, Risotto und weissem Fleisch. |  |       |

### Italien

|  |       |    |
|--|-------|----|
| Primitivo del Salento<br>Apulien, Italien  | 21.00 | -- |
| Intensives Rubinrot, weich, vollmundig mit Aromen von Kirschen, Zwetschgen und Noten von Rosmarin und Vanille. Passt sehr gut zu pikanten Vorspeisen, Rind und Lamm. |       |    |

|  |  |       |
|--|--|-------|
| Primitivo di Mandurio TRECENTI<br>Apulien, Italien   |  | 42.00 |
| Die dunkle Farbe zeigt die Konzentration des Weins, die von den relativ alten Rebstöcken herrührt. Das sehr intensive Bouquet duftet nach vollreifen, roten Früchten und Schokolade. Beim ersten Schluck offenbart sich der kraftvolle Körper mit attraktiver, reifer Tanninstruktur und einer zarten Süsse. Die Röstaromen sind hervorragend eingebunden durch die intensive Frucht. Passend zu Fleisch und Käse. |  |       |

|   |  |       |
|---|--|-------|
| Valpolicella Ripasso Zonin, <i>Corvina, Rondinella und Molinara</i><br>Veneto, Italien  |  | 48.50 |
| Reich und komplex, mit klaren Noten nach Kirschen und Kakao. Fein mit guter Struktur. Im Nachgeschmack angenehm fruchtig mit leichten Gewürznoten. Der Ripasso ist ein kräftiger Wein der hervorragend zu herzhaften Vorspeisen, Nudelaufläufen, gekochtem Fleisch und reifem Käse passt. |  |       |

### Spanien

|  |  |       |
|--|--|-------|
| Rebel.lia Tinto, Tempranillo-Garnacho Tintorera<br>Utiel-Requena, Valencia, Spanien  |  | 41.00 |
| Der Rebel.lia ist ein Rotwein aus der wenig bekannten Region Utiel Requena. Die Reben dieser Cuvée sind alt, d.h. durchschnittlich 60 Jahre, und geben daher konzentrierte Beeren, was sich nach der Kelterung im Wein zeigt. Nach vier bis fünf Monaten Ausbau in Holzfässern präsentiert sich dieser biologisch zertifizierte Rotwein intensiv fruchtig und stoffig mit einem attraktiven Nachhall. Passend zu Pasta und Grilladen |  |       |

## SCHAUMWEINE/CHAMPAGNER

75cl

### Italien

Prosecco Raffaello (11.0% Vol), *Glera* 40.00  
Conegliano Veneto

Schöne fruchtige Nase mit dezenten Noten von Blüten und Äpfeln. Verführerisch frisch und prickelnd. Harmonisch und elegant im Gaumen, weich und seidig auf der Zunge. Apfel und Birnenaromen kombiniert mit seiner leichten Frische ist es ein herrlicher Prosecco für jede Gelegenheit.

Moscato Dettlinger (6.0% Vol.), *Moscato, Lombardei* 40.00

### Frankreich

Champagne V<sup>VE</sup> Alice Margot brut (12.0% Vol.), *Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier* 44.00

Bollinger Spéc. Cuvée Champagne brut (12.0% Vol.), *Pinot Noir, Pinot Meunier, Meunier* 94.00

ALKOHOLFREI : Cadet Mauler Muscat Blanc, *Muskat weiss* 36.00

## SPIRITUOSEN

Individuelles Spirituosenangebot auf Anfrage. Bitte nehmen Sie mit uns Kontakt auf.

## GETRÄNKE AB BORDLAGER

### Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Coca Cola,  
Coca Cola Zero, Ice-Tea, Fanta, Apfelschorle, Rivella rot 50cl PET 5.00  
Orangensaft 1lt. 10.00

### Bier

Eichhof „Lager“ 33cl 4.50

Eichhof alkoholfrei 33cl 4.50

Weitere Getränke auf Anfrage möglich.

# Bachmann

**Bei der Auswahl müssen die Plattengrößen und Mindestbestellmengen beachtet werden.**

## KLASSISCHE APÉROS

### **Pilatus Surprise**

58.00

16 Triangel auf 4 Etagen, pro Brot 2 Füllungen wählbar, Brotmasse 12x14cm  
Sorten: Krustenschinken, Wild-Lachs, Landrauschinken, Thonmousse, Rübli, Frischkäse, Salami

### **Gemüse-Dip** (Broccoli, Cherrytomaten, Gurken, Lollo Salat, Peperoni, Radiesli, Rettich, Rübli)

**Berechnung: ca. 120 gr. p.P. zusätzlich zu einem Apéro Classic**

Palmblatt-Schale gross, 42x28cm, Gemüse 1300 gr. , inkl. 4 Saucen

95.00

Platte Schieferoptik gross, 37x27cm, Gemüse 1300 gr. , inkl. 4 Saucen

95.00

Saucen à 150g: Cocktail, Curry, Maison und Tartar

### **Runde Apéro-Canapés** (mind. 4 Stück je Sorte, ø 5 cm, 20-30 gr.)

Stück 4.30

Sorten: Ei & Gurke, Wild-Lachs, Krustenschinken, Landrauschinken, Salami, Spargel, Thonmousse, Tête de Moine, Tomaten-Mozzarella

#### **Angerichtet auf:**

16 Stück auf schwarzer Platte Schieferoptik klein, 4-er Einheit, max. 4 Sorten wählbar

20 Stück auf schwarzer Platte Karton klein, 4-er Einheit, max. 5 Sorten wählbar

24 Stück auf schwarzer Platte Schieferoptik gross, 4-er Einheit, max. 6 Sorten wählbar

30 Stück auf schwarzer Platte Karton gross, 5-er Einheit, max. 6 Sorten wählbar

### **Paillassini** (mind. 4 Stück je Sorte, 70-90 gr.)

Stück 5.50

Sorten: Greyerzer, Poulet Burger, Schinken, Thonmousse, Tomaten-Mozzarella

#### **Angerichtet auf:**

12 Stück auf schwarzer Platte Karton klein, in 4-er Einheit, max. 3 Sorten wählbar

20 Stück auf schwarzer Platte Karton gross, in 4-er Einheit, max. 5 Sorten wählbar

**Bruschettas** (mind. 4 Stück je Sorte, 30-40 gr.) Stück **5.70**

Ei & Gurke, Wild-Lachs, Salami, Krustenschinken, Landrauchschnitten, Thonmousse, Tomaten-Mozzarella, Spargel, Tete de Moine

**Angerichtet auf:**

12 Stück auf schwarzer Platte Schieferoptik klein, in 4-er Einheit, max. 3 Sorten wählbar

12 Stück auf schwarzer Platte Karton klein, in 4-er Einheit, max. 3 Sorten wählbar

16 Stück auf schwarzer Platte Schieferoptik gross, in 4-er Einheit, max. 4 Sorten wählbar

20 Stück auf schwarzer Platte Karton gross, in 4-er Einheit, max. 5 Sorten wählbar

**Apéro-Brötli** (mind. 4 Stück je Sorte, Preis pro Stück) Stück **5.00**

Ei & Gurke oder Wild-Lachs im Brioche – Landrauchschnitten oder Tête de Moine im Fünfer-Brötli, Krustenschinken oder Thonmousse im Laugen-Brötli – Greyerzer oder Salami im Mohn-Brioche, Rüeblli oder Frischkäse im Ruedigs Brötli - Camembert oder Chicken-Avocado im Soft-Rye

**Angerichtet auf:**

12 Stück auf schwarzer Platte Karton klein, in 4-er Einheit max. 3 Sorten wählbar

20 Stück auf Platte Schieferoptik gross, in 4-er Einheit, max. 5 Sorten wählbar

20 Stück auf schwarzer Platte Karton gross in 4-er Einheit, max. 5 Sorten wählbar

**Snack-Board** (zum Apéro Classic p.P. mit ca. 80-90 gr. rechnen)

Curry-Cashews, Försterknebel, Greyerzer, Honig-Feigen-Senf Sauce, Kalamata Oliven, Kräuterspeck, Landrauchschnitten, Pouletsticks, Salamini, Sbrinz, Tomaten-Crème

Palmblatt-Schale gross, 42x28cm, 570 gr. **90.00**

Dazu Pain Paillasse Nuss und Rustic, 40 Stück geschnitten **20.00**

**Mini-Salate im Holzschälchen** Stück **4.20**

(50-60g pro Schale, für eine Apéro-Ergänzung empfehlen wir 2-3 Schälchen pro Person)

Sorten: Chicken Mexican, Griechisch (vegi), Humus Falafel (vegan), Thon Mediterran

Tomaten-Mozzarella (vegi)

**Angerichtet auf:**

12 Stück auf schwarzer Platte Karton klein, in 4-er Einheit max. 3 Sorten wählbar

20 Stück auf schwarzer Platte Karton gross, in 5-er Einheit, max. 4 Sorten wählbar

## SÜSSE STÜCKE

**Mini-Pâtisserie** (mind. 4 Stück je Sorte) Stück **4.50**

Mini-Schnittli:

Himbermousse, Mangomousse, Schoggi-Mousse, Vanille-Marzipan, Crèmeschnittli

Cupcakes: Erdbeer, Oreo, Red Velvet, Schoggi

### **Angerichtet auf:**

16 Stück auf schwarzer Platte Schieferoptik klein, in 4-er Einheit, max. 4 Sorten wählbar

20 Stück auf schwarzer Platte Karton klein, in 4-er Einheit, max. 5 Sorten wählbar

24 Stück auf schwarzer Platte Schieferoptik gross, in 4-er Einheit, max. 6 Sorten wählbar

30 Stück auf schwarzer Platte Karton gross, in 5-er Einheit, max. 6 Sorten wählbar

## **Konfekt**

Sorten:

Amaretti: gefüllt mit zarter Truffescrème

Friandise: mit herrlicher Caramelfüllung

Spitzbuben: mit Himbeerkonfitüre

Linzerli: aus Mürbeteig und Pistachemarzipan

Chatzestreckerli: Florentinergebäck

Gemischte Platten:

21 Stück auf Platte Schieferoptik rund, 4-er Einheit, alle 5 Sorten wählbar **37.00**

36 Stück auf Platte Schieferoptik klein, 6-er Einheit, alle 5 Sorten wählbar **64.00**

48 Stück auf Platte Schieferoptik gross, 6-er Einheit, alle 5 Sorten wählbar **84.00**

## **Pralinés**

Gemischte Platten:

24 Stück auf Platte Schieferoptik rund **48.00**

36 Stück auf Platte Schieferoptik klein **71.00**

48 Stück auf Platte Schieferoptik gross **95.00**

*Falls Pralinés ausschliesslich ohne Alkohol geliefert werden sollen, bitte vermerken*

## **Macarons**

**Sorten ganzjährig:** Chocolat, Vanille, Himbeer, Latte Macchiato, Blueberry-Joghurt

**Sorten saisonal:**

Jan-März: Baileys, Bananen Split, Schoggi-Mango, Nusstorte, Pistazie

Apr-Jun: Zitrone, Espresso, Litschi-Pfirsich, Schwarzwälder, Rhabarber-Erdbeer

Juli-Sep: Kokos-Ananas, Fudge Sea Salt, Schoggi Passion, Oreo, Wassermelone

Okt-Dez: Mandarine, Champagner, Zwetschgen-Zimt, Glühwein, Bratapfel

24 Stück auf Platte Schieferoptik rund, 4-er Einheit, max. 6 Sorten wählbar **41.00**

36 Stück auf Platte Schieferoptik klein, 6-er Einheit, max. 6 Sorten wählbar **64.00**

48 Stück auf Platte Schieferoptik gross, 8-er Einheit, max. 6 Sorten wählbar **84.00**

### Vorschläge/Berechnung Apéro BACHMANN:

#### Apéro classic

Apéro vor einem Mittag- oder Nachtessen, oder einfach für den «Gluscht» zwischendurch

Dauer ca. 30 Minuten, 4-5 Stück pro Person, ca. 80-120 gr. pro Person

Vorschlag 1 pro Person: 4-5 Stück Apéro Canapés oder Apéro warm

Vorschlag 2 pro Person: 3-4 Stück Bruschettas oder Apéro Brötli gefüllt

#### Apéro riche

Längeres Apéro, z.B. nach einem Anlass, Dauer ca. 1 Std., 6-8 Stück pro Person, 180-240 gr. pro Person. Gilt bereits als kleine Zwischenmahlzeit

Vorschlag 1 pro Person: 4 Stück Apéro Canapés, 1 Stück Apéro-Brötli, 1 Stück Apéro warm, 1 Stück Apéro-Pâtisserie oder Konfekt

Vorschlag 2 pro Person: 2 Stück Apéro Canapés, 2 Stück Bruschettas, 2 Stück Apéro warm oder Apéro-Brötli, 1 Stück Apéro-Pâtisserie oder Konfekt

#### Apéro superieur

Dieser Apéro ist gedacht als Stehlunch und ersetzt eine Mahlzeit am Mittag oder Abend.

Dauer ca. 60-90 Minuten, 10 – 12 Stück pro Person, ca. 340 – 440 gr. pro Person

Vorschlag 1 pro Person: 4 Stück Apéro Canapés, 2 Stück Apéro-Brötli, 3 Stück Apéro warm, 2 Stück Apéro-Pâtisserie oder Konfekt, 1 Stück Praliné

Vorschlag 2 pro Person: 3 Stück Apéro Canapés, 2 Stück Bruschettas, 2 Stück Apéro-Brötli, 2 Stück Apéro warm, 3 Stück Apéro-Pâtisserie oder Konfekt

**Apéro warm**



**Pilatus surprise**



**Gemüse-Dip**



**Apéro-Canapé rund**



**Paillassini**



**Bruschettas**



**Apéro-Brötli**



**Snack-Board**



**Mini-Pâtisserie**



**Konfekt**



**Praliné**



**Macarons**

