

# Apéro - Vorschläge

GASTHOF  
LYSS *Bären*

- Party-Brot verschieden belegt nach Ihrer Wahl
- Kleine Hamburger nach Bären-Rezept
- Hausgemachte Quiche- Lorraine
- Parmesan mit Olivenöl
- Schinkengipfeli
- Hausgemachte Nürnberger
- Rostbratwürste mit Sauerkraut
- Spanischer Serrano- Schinken
- Roastbeef- Röllchen mit Meerrettich und Essiggurke
- Crevetten- Cocktail mit Passionsfrucht
- Tomaten- Mozzarella- Sticks mit Basilikum
- Forellentartar auf Pumpernickel
- Gemüsedips mit zwei Saucen
- Emmentaler Käsetartar auf Toast
- Geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum auf Toast
- Geräuchertes Lachstartar mit Kapern und Zwiebeln auf Toast
- Hausgebeizter Graved Lachs (Mind. 3 Tage im Voraus)
- Blätterteig- Gebäck
- Hausgemachte Bratwurst am Meter
- Vegetarische Frühlingsrollen
- Hausgemachte Thailändische Frühlingsrollen
- Holzbrett mit verschiedenen Würsten und Aufschnitt
- Grilliertes Gemüse mit frischen Kräuter und Olivenöl
- Original Fränkischer O'Batzda mit Brezel
- Spargelragout mit Landrauchschinken (Saisonal)
- Tempuragemüse mit Wasabicreme
- Diverse Suppen kalt oder warm
- Quinoa- Gemüsetaler mit Sauerrahm

**Gerne dürfen Sie unsere Apéro Vorschläge selber zusammenstellen oder Sie geben uns ein Budget an und wir machen Ihnen dann ein paar Vorschläge.**

# Fertig zusammengestellte Vorschläge

## Bayrisches Apéro

---

mit Fleischkäse, Nürnberger Rostbratwürste auf Sauerkraut 18.-  
Brezel, O'Batzda, Radi und Rettich  
süsser Senf

## Bären Apéro

---

Kleine Hamburger, Quiche- Lorraine, 17.-  
Crevetten- Cocktail mit Passionsfrucht und Forellentartar auf  
Pumpernickel

## Rauch Apéro

---

Grosse Trockenfleischplatte 22.-  
Nach Wunsch im Aperokeller frisch geschnitten  
mit Brot und Garnituren

## Hochzeits Apéro

---

Hausgeräucherter Lachs auf Toast, Melone mit Rohschinken 25.-  
Hausgemachter Lauch-Käsekuchen, Curry- Kokossuppe (Kalt oder Warm)  
Tempuragemüse mit Wasabicreme,

## Seeländer Apéro

---

Gebackene Eglifilet mit Tartarsauce, Twanner Weissweinsuppe 27.-  
Gemüsetartar mit gekochtem Ei, knusprige Schweinspraline mit Senf  
Gebratene Cervelat mit Speck und Käse

Gasthof Bären Lyss GmbH  
Florian Schirmer

Bernstrasse 1  
3250 Lyss

Tel. 032 384 13 29  
info@baeren-lyss.ch