



**KLÄNGE - MENSCHEN - MASCHINEN**



## **Gastroangebot für Gruppen**



**Dies ist eine Auswahl aus unserem Gastroangebot, gerne  
berät Sie unser Küchenchef für ein individuelles Angebot.**

## Apéro

---

**Apéro 1** Fr. 7.50 p.P.  
*Oliven, Parmesan-Stücke, Flûtes, Chips*

**Apéro 2** Fr. 11.50 p.P.  
*Schinkengipfeli, Käseküchlein, Blätterteiggebäck, Gemüse-Dip*

**Apéro 3** Fr. 14.50 p.P.  
*Gemüse-Dip, Schinkengipfeli, Käseküchlein, Blätterteiggebäck,  
Knoblauchbrötli, Bruschetta, Tomaten-Mozzarella-Spiesse, Trinksüppchen*

**Apéro 4** Fr. 20.50 p.P.  
*Poulet-Spiesse, Frühlingsrollen mit Sweet-Chillisaucе,  
Blätterteiggebäck, Gemüse-Dip, Knoblauch Brötli, Schinkengipfeli,  
Käseküchlein, Tomaten-Mozzarella-Spiesse*

**Apéro 5** (vegetarisch/vegan) , Fr. 15.50 p.P  
*Hummus-Variationen, Gemüse- und Fruchtspiesse, Falafel mit Dip  
Guacamole mit Chips, Kokos-Karotten Süppchen (Vegan)*

**Stellen Sie sich Ihre eigene Auswahl zusammen:** pro Stück

<i>Schinkengipfeli</i>	<i>Fr. 2.50</i>
<i>Käseküchlein</i>	<i>Fr. 2.50</i>
<i>Canapés (Ei, Thon, Käsemasse, Aufschnitt)</i>	<i>Fr. 4.50</i>
<i>Hackbällchen mit rassisger Tomatensauce</i>	<i>Fr. 4.00</i>
<i>Tomaten-Mozarella-Spiesse</i>	<i>Fr. 2.50</i>
<i>Bruschetta</i>	<i>Fr. 3.50</i>
<i>Belegte Brötchen mit versch. Aufschnitt</i>	<i>Fr. 4.50</i>
<i>Hummus-Kreationen</i>	<i>Fr. 3.50</i>

*Antipasti (getrock. Tomaten, Oliven, Parmesan, Artischocken, Auberginen)*  
*ab 10 P.* *Fr. 25.00*

*Gemüse-Dip mit Karotten/Salatgurken/Peperoni/Cherry Tomaten ab 10 P.*  
*Fr. 25.00*

## Vorspeisen

---

### Suppen

Karotten Orangen-Ingwercreme (vegan erhältlich) Fr. 8.50

Blumenkohlcreme mit Rahmhaube Fr. 8.50

Tomatencreme mit Basilikum Fr. 8.50

Weitere Suppen (Saisonal) auf Anfrage

### Salate

Bunter Blattsalat Fr. 9.00

Gemischter Salat Fr. 11.50

Nüsslisalat oder Bunter Blattsalat mit Ei Fr. 14.50

Nüsslisalat oder Bunter Blattsalat mit gebratenen Pilzen, Croutons, Speck Fr. 16.50

Salatteller mit Ei Fr. 18.50

Saucen: Französisch, Italienisch oder Essig und Öl

**Salatbuffet klein** ab 20 Personen Fr. 15.50

Blattsalat, Eisberg, Nüssli, Karotten, Gurken, Randen, Mais, Rettich,  
Tomaten-Mozzarella, Eier, Crouton mit französischer und italienischer Sauce

**Salatbuffet gross** ab 20 Personen Fr. 20.50

Blattsalat, Eisberg, Rucola, Nüssli, Karotten, Gurken, Randen, Mais, Rettich,  
Coleslaw, Kartoffelsalat, Tomaten-Mozzarella, Sellerie, Griechischer Salat,  
Teigwarensalat, Eier, Crouton, Zwiebeln mit französischer und italienischer Sauce

Weitere Salate auf Anfrage.

## Hauptspeisen

---

### **Inkl. einer Stärkebeilage und Ofengemüse**

Äpler Macaroni (Penne, Kartoffelwürfel, Käserahmsauce) mit Apfelmus	Fr. 18.50
Hackbraten an Rotweinsauce	Fr. 28.50
Schweinsbraten an Rotweinsauce	Fr. 28.50
Poulet Geschnetzeltes an Pilz-, Paprika- oder Currysauce	Fr. 32.50
Kalbsbraten an Portweinsauce	Fr. 34.50
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»	Fr. 38.50
Rindsfiletstreifen «Stroganoff»	Fr. 43.50
Roastbeef an Sauce Bernaise	Fr. 45.50

### **+ Zusätzliche Stärkebeilagen:**

Reis / Nudeln / Kartoffelstock / Kartoffelgratin / Spätzli

### **+ Zusätzliche Gemüsebeilage:**

Rüebli, Zucchini, Blumenkohl, Rotkraut, Sauerkraut, Brokkoli

## **Vegi / Vegan**

Pilz- oder Gemüserisotto (auch vegan möglich)	Fr. 17.50
Spätzlipfanne mit Käse oder Gemüserahmsauce	Fr. 18.50
Pilzragout mit Beilage nach Wahl	Fr. 19.50
Gemüseteller mit Spiegelei (auch vegan möglich)	Fr. 18.50

## Büffet

---

**Spaghettiplausch** ab 15 Personen Fr. 23.50  
*Tomatensauce, Bolognese Sauce, Carbonara, Pesto, Gorgonzola, Toscana (v)*

**Braten-Büffet** ab 25 Personen Fr. 33.50  
*Schweins-, Kalbs- und Rindsbraten mit Portweinsauce dazu  
2 Stärkebeilagen und Ofengemüse*

**Geschnetzeltes Büffet** ab 25 Personen Fr. 32.50  
*Schweinsgeschnetzeltes an Senfsauce, Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce,  
Rindsgeschnetzeltes an Paprikasauce dazu 2 Stärkebeilagen und Ofengemüse*

## Vom Grillbüffet

---

**Grillbüffet klein** ab 20 Personen Fr. 28.50

*Verschiedene kleine Würste ( Kalb, Schwein, Curry, Chilli, Käse), Grillkäse,  
Schweinshalssteaks, Pouletbrust, Rindshohrückensteaks, Gemüsespiesse*

**Grillbüffet gross** ab 20 Personen Fr. 35.50

*Div. kleine Würste (Kalb, Schwein, Curry, Chilli, Käse) Schweinshalssteaks,  
Schweinsfilet im Speckmantel, Pouletschenkel, Pouletbrust, Rindshohrücken-  
steaks, Lammhuft, div. Fleisch- und Gemüsespiesse, Grillkäse*

*Erweiterbar: Kalbs-, Rinds- und Schweinsfilet, Lachs in Folie,  
Crevettenspiesse.- Preis auf Anfrage.*

### Beilagen

Ofenkartoffeln	Fr. 6.00
Baked Potatoes mit Sauerrahmsauce	Fr. 6.00
Baked Sweet Potatoes mit Sauerrahmsauce	Fr. 6.00
Kartoffelgratin	Fr. 6.00
Ofengemüse	Fr. 6.00

*Dazu servieren wir Kräuterbutter, verschiedene Saucen und Brot*

## Brunchbuffet

---

**Frühstücksbuffet** ab 30 Personen  
Für 2 Stunden

Erwachsene	Fr. 25.00
Kinder bis 12J.	Fr. 15.00

Verschiedene Brote, Butter, Konfitüre, 2 verschiedenen Cerealien,  
Natur- und Fruchtojoghurt, Käseplatte, Fleischplatte,  
Kaffee, verschiedene Tee, Schokolade, Orangensaft, kalte und warme Milch

**Brunchbuffet** ab 30 Personen  
Für 2 Stunden

Erwachsene	Fr. 38.00
Kinder bis 12J.	Fr. 21.00

Kalt: Verschiedene Brote, Butter, Konfitüre, 2 verschiedenen Cerealien,  
Natur- und Fruchtojoghurt, Käseplatte, Fleischplatte, Lachs  
Warm: Rösti, Speck gebraten, Mini-Würstchen, Spiegelei, Rühr-Ei  
Kaffee, verschiedene Tee, Schokolade, Orangensaft, kalte und warme Milch

## Z'vieri

---

**Kalte Platte** (ab 10 Personen) erhältlich

Fr. 18.50

Verschiedene Aufschnitte und Käsesorten, Essiggurken, Tomaten,  
Silberzwiebeln, Eier, Brot und Butter

Salatteller mit Ei

Fr. 18.50

Kaffee und Cake – Pauschale

Fr. 9.00

## Dessert

---

<i>Caramelköpfl</i>	<i>Fr. 8.50</i>
<i>Diverse Tortenstücke ab</i>	<i>Fr. 6.50</i>
<i>Schokoladenmousse</i>	<i>Fr. 8.50</i>
<i>Frischer Fruchtsalat</i>	<i>Fr. 8.50</i>
<i>Panna cotta</i>	<i>Fr. 8.50</i>
<i>Käseteller mit Nüssen und Dörrfrüchten</i>	<i>Fr. 12.50</i>

## Dessertbuffet

---

**Klein** ab 15 Personen *Fr. 14.50*

*Schokoladenmousse, Panna cotta, Caramelchöpfli, Gebäck, Fruchtsalat, Schlagrahm*

**Gross** ab 20 Personen *Fr. 19.50*

*Schokoladenmousse, Panna Cotta, Caramelchöpfli, Mangomousse, Gebäck, Fruchtsalat, Glacekugeln, Schlagrahm, Schokokuchen*





**Liebe Gäste,**

*haben Sie weitere Wünsche betreffend der Menügestaltung, so können Sie diese gerne mit uns besprechen.*

*Bitte vereinbaren Sie einen Termin mit **Beatrice Reimer: 055 260 17 17***

*Gut zu wissen:*

*Einzelne Gänge oder Beilagen können Sie beliebig austauschen oder ergänzen. Es freut uns, Sie bei uns bewirten und verwöhnen zu dürfen. Menüvorschläge sind als Einheitsmenüs ab 10 Personen gedacht - vegetarische Variante möglich. Die definitive Personenzahl und das Menü teilen Sie uns bitte bis spätestens 1 Woche im Voraus mit.*

*Wir behalten uns vor, bei einer erheblichen Abweichung der Personenzahl eine Aufwandsentschädigung zu verrechnen.*

*Zahlungsart: Bankkarten – Kreditkarten, Bar in CHF oder gegen Rechnung.*

