



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 <i>Oliven, Parmesan-Stücke, Flûtes, Chips</i>	Fr. 7.50 p.P.
Apéro 2 <i>Schinkengipfeli, Käseküchlein, Blätterteiggebäck, Gemüse-Dip</i>	Fr. 11.50 p.P.
Apéro 3 <i>Gemüse-Dip, Schinkengipfeli, Käseküchlein, Blätterteiggebäck, Knoblauchbrötli, Bruschetta, Tomaten-Mozzarella-Spiesse, Trinksüppchen</i>	Fr. 14.50 p.P.
Apéro 4 <i>Poulet-Spiesse, Frühlingsrollen mit Sweet-Chillisauce, Blätterteiggebäck, Gemüse-Dip, Knoblauch Brötli, Schinkengipfeli, Käseküchlein, Tomaten-Mozzarella-Spiesse</i>	Fr. 20.50 p.P.
Apéro 5 (vegetarisch/vegan), <i>Hummus-Variationen, Gemüse- und Fruchtspiesse, Falafel mit Dip Guacamole mit Chips, Kokos-Karotten Süppchen (Vegan)</i>	Fr. 15.50 p.P

Stellen Sie sich Ihre eigene Auswahl zusammen: pro Stück

<i>Schinkengipfeli</i>	Fr. 2.50
<i>Käseküchlein</i>	Fr. 2.50
<i>Canapés (Ei, Thon, Käsemasse, Aufschnitt)</i>	Fr. 4.50
<i>Hackbällchen mit rassiger Tomatensauce</i>	Fr. 4.00
<i>Tomaten-Mozzarella-Spiesse</i>	Fr. 2.50
<i>Bruschetta</i>	Fr. 3.50
<i>Belegte Brötchen mit versch. Aufschnitt</i>	Fr. 4.50
<i>Hummus-Kreationen</i>	Fr. 3.50
<i>Antipasti (getrock. Tomaten, Oliven, Parmesan, Artischocken, Auberginen)</i>	
<i>ab 10 P.</i>	Fr. 25.00
<i>Gemüse-Dip mit Karotten/Salatgurken/Peperoni/Cherry Tomaten ab 10 P.</i>	Fr. 25.00

Vorspeisen

Suppen

<i>Karotten Orangen-Ingwercreme (vegan erhältlich)</i>	Fr. 8.50
<i>Blumenkohlcreme mit Rahmhaube</i>	Fr. 8.50
<i>Tomatencreme mit Basilikum</i>	Fr. 8.50
<i>Weitere Suppen (Saisonal) auf Anfrage</i>	

Salate

<i>Bunter Blattsalat</i>	Fr. 9.00
<i>Gemischter Salat</i>	Fr. 11.50
<i>Nüsslisalat oder Bunter Blattsalat mit Ei</i>	Fr. 14.50
<i>Nüsslisalat oder Bunter Blattsalat mit gebratenen Pilzen, Croutons, Speck</i>	Fr. 16.50
<i>Salatteller mit Ei</i>	Fr. 18.50
<i>Saucen: Französisch, Italienisch oder Essig und Öl</i>	

Salatbüffet klein ab 20 Personen	Fr. 15.50
---	-----------

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

Salatbüffet 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

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

+ Zusätzliche Stärkebeilagen:

Reis / Nudeln / Kartoffelstock / Kartoffelgratin / Spätzli

+ Zusätzliche Gemüsebeilage:

Rüebli, Zucchini, Blumenkohl, Rotkraut, Sauerkraut, Brokkoli

Vegi / Vegan

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

Buffet

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

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

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

Vom Grillbuffet

Grillbuffet klein ab 20 Personen Fr. 28.50
Verschiedene kleine Würste (Kalb, Schwein, Curry, Chilli, Käse), Grillkäse,
Schweinshalssteaks, Pouletbrust, Rindshohlrückensteaks, Gemüsespiesse

Grillbuffet gross ab 20 Personen Fr. 35.50
Div. kleine Würste (Kalb, Schwein, Curry, Chilli, Käse) Schweinshalssteaks,
Schweinsfilet im Speckmantel, Pouletschenkel, Pouletbrust, Rindshohlrücken-
steaks, Lammhuf, 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

Brunchbüffet

Frühstücksbuffet ab 30 Personen	Erwachsene	Fr. 25.00
Für 2 Stunden	Kinder bis 12J.	Fr. 15.00

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

Brunchbuffet ab 30 Personen	Erwachsene	Fr. 38.00
Für 2 Stunden	Kinder bis 12J.	Fr. 21.00

Kalt: Verschiedene Brote, Butter, Konfitüre, 2 verschiedenen Cerealien,

Natur- und Fruchtjoghurt, 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>Caramelköpfli</i>	Fr. 8.50
<i>Diverse Tortenstücke ab</i>	Fr. 6.50
<i>Schokoladenmousse</i>	Fr. 8.50
<i>Frischer Fruchtsalat</i>	Fr. 8.50
<i>Panna cotta</i>	Fr. 8.50
<i>Käseteller mit Nüssen und Dörrfrüchten</i>	Fr. 12.50

Dessertbüffet

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.

