



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

Oliven, Parmesan-Stücke, Flûtes, Chips

Fr. 7.50 p.P.

Apéro 2

Schinkengipfeli, Käseküchlein, Blätterteiggebäck, Gemüse-Dip

Fr. 11.50 p.P.

Apéro 3

*Gemüse-Dip, Schinkengipfeli, Käseküchlein, Blätterteiggebäck,
Knoblauchbrötli, Bruschetta, Tomaten-Mozzarella-Spiesse, Trinksüppchen*

Fr. 14.50 p.P.

Apéro 4

*Poulet-Spiesse, Frühlingsrollen mit Sweet-Chillisaucе,
Blätterteiggebäck, Gemüse-Dip, Knoblauch Brötli, Schinkengipfeli,
Käseküchlein, Tomaten-Mozzarella-Spiesse*

Fr. 20.50 p.P.

Apéro 5 (vegetarisch/vegan) ,

*Hummus-Variationen, Gemüse- und Fruchtspiesse, Falafel mit Dip
Guacamole mit Chips, Kokos-Karotten Süppchen (Vegan)*

Fr. 15.50 p.P

Stellen Sie sich Ihre eigene Auswahl zusammen:

pro Stück

Schinkengipfeli

Fr. 2.50

Käseküchlein

Fr. 2.50

Canapés (Ei, Thon, Käsemasse, Aufschnitt)

Fr. 4.50

Hackbällchen mit rassiger Tomatensauce

Fr. 4.00

Tomaten-Mozzarella-Spiesse

Fr. 2.50

Bruschetta

Fr. 3.50

Belegte Brötchen mit versch. Aufschnitt

Fr. 4.50

Hummus-Kreationen

Fr. 3.50

*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

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.

.....

