

# VORSPEISEN

TORTELLINI mit verschiedenen Füllungen	Portion	8.50
PASTETEN TELLER <i>verschiedene Pasteten serviert mit hausgemachter Cumberland Sauce</i>	Portion	11.50
SEEMANNS TELLER <i>verschiedene geräucherte Fischfilets garniert</i>	Portion	11.90
RINDSCARPACCIO	Portion	11.50
MELONEN MIT ROHSCHINKEN	Portion	11.90
SUPPEN:		
Bündner Gerstensuppe	2,5 dl	7.50
Gulaschsuppe	2,5 dl	9.50
Tomatencremesuppe	2,5 dl	6.90
Broccolicremesuppe	2,5 dl	6.90
Pikante Currycremesuppe	2,5 dl	6.90
SALATE:		
Grüner Salat	Portion	5.50
Salatbuffet dreierlei	Portion	8.50
Salatbuffet viererlei	Portion	10.50
Salatbuffet fünferlei	Portion	12.50
Salat <i>Auswahl:</i> <i>Grüner Salat / Tomaten-Mozzarella- / Mais- / Rüebli- / Gurken- / Sellerie- / Reis- / Randen- / Bohnen- / Griechischer- / Russischer- / Teigwaren- und Kartoffelsalat Salatsaucen italienisch und französisch</i>		

# HAUPTSPEISEN

## VOM SCHWEIN:

Schweinebraten mit Rotweinsauce	Portion	16.50
Schweinegeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce	Portion	16.50
Rahmschnitzel	Portion	16.50
Steak vom Nierenstück mit Morchelsauce	Portion	20.90
Schweinsragout	Portion	13.50
Schweinsfilet im Blätterteigteig	Portion	20.90
Schweinshalsbraten	Portion	15.50
Schwedenbraten <i>Schweinshals mit Zwetschgen gefüllt</i>	Portion	18.50

## VOM RIND:

Rindsragout	Portion	16.50
Roastbeef	Portion	23.50
Rindsstroganoff	Portion	18.50
Rindssaftplätzli	Portion	20.50

## VOM LAMM:

Lammgigôt	Portion	13.50
Lammcarré	Portion	13.90
Lammragout	Portion	10.50

# HAUPTSPEISEN

## VOM POULET:

Halbes Poulet vom Grill	Stück	10.50
Grillierte Pouletschenkel	Stück	6.50
Pouletbrust mit Paprikasauce	Portion	16.50
Pouletgeschnetzeltes mit Currysauce	Portion	15.50
Pouletgeschnetzeltes sweet & sour	Portion	15.50

## VOM KALB:

Kalbsbraten mit Portweinsauce	Portion	20.50
Zürcher Geschnetzeltes	Portion	22.50
Kalbsrahmschnitzel	Portion	22.50
Kalbsvoressen	Portion	18.50
Kalbssteak mit Morchelrahmsauce	Portion	26.90

## BEWÄHRTES:

Schinken im Brotteig	Portion	14.50
Heisser Fleischkäse	Portion	8.50
Gehacktes mit Hörnli	Portion	11.90
Spaghetti mit einer Sauce nach Wahl	Portion	13.90
Spaghetti Buffet mit drei Saucen nach Wahl	Portion	17.50

*Bolognese, Napoli, Pesto, Carbonara, Cinque Pi*

# HAUPTSPEISEN

## VOM GRILL:

Grillplatte Standard Portion ca. 250g 26.50

*Rindshuft, Kalbshohrücken, Schweinsnierenstück,  
Lammkoteletts, Pouletknusperli, Rinds- und  
Pouletminispiessli, Pouletbrüstli, diverse Mini - Grillwürstli*

Grillplatte mit Crevetten Portion ca. 250g 26.50

*Crevettenspiesse, Rindshuft, Kalbshohrücken,  
Schweinsnierenstück, Lammkoteletts, Pouletknusperli,  
Rinds- und Pouletminispiessli, Pouletbrüstli,  
diverse Mini - Grillwürstli*

Filetgrillplatte Portion ca. 250g 32.50

*Rindsfilet, Kalbsfilet, Schweinsfilet,  
Lammnierenstück, Pouletknusperli,  
Rinds- und Pouletminispiessli,  
Pouletbrüstli, Mini - Grillwürstli*

American Barbecueplatte Portion ca. 250g 32.50

*Baby Ribs, Spare Ribs, Rib Eye Steak, US Filetspiessli,  
Maiskolben, Baked Potatoes mit sour cream*

Grillwürstliplatte Portion 14.50

*fünferlei Mini - Grillwürstli*

# HAUPTSPEISEN

## BEILAGEN:

Kartoffelgratin	Portion	6.90
Kartoffelstock	Portion	5.90
Röstikroketten	Portion	6.50
Trockenreis	Portion	4.50
Teigwaren	Portion	4.50
Baked Potatoes mit sour cream	Portion	5.90

## GEMÜSE:

Bohnen	Portion	5.00
Rüebli	Portion	5.00
Mischgemüse	Portion	5.00
Blumenkohl	Portion	5.00
Rosenkohl	Portion	5.00
Broccoli	Portion	5.00
Ratatouille	Portion	5.90

# DESSERT

Hausgemachter Fruchtsalat	Portion	8.90
Mousse au chocolat braun	Portion	6.90
Mousse au chocolat weiss	Portion	6.90
Vanillecrème	Portion	6.90
Tiramisù	Portion	9.50
Schokoladenkuchen im Gläsli	Portion	7.50
Dessert Buffet mit mini Köstlichkeiten	Portion	15.90
<i>Mousse au chocolat, Schokokuchen, sechs verschiedene Mini -Patisserie, Fruchtsalat alles serviert in kleinen Gläsern</i>		

Alle Preise in CHF und exkl. 7.7 % MwSt.

Gerne unterbreiten wir Ihnen eine individuelle und unverbindliche Offerte. Mit unserer Kompetenz und voller Leidenschaft stehen wir Ihnen dabei gerne zur Seite. Für nähere Auskünfte oder ein persönliches Treffen nehmen Sie bitte Kontakt mit uns auf.

# INFORMATIONEN FÜR IHREN ANLASS

## Apéro und Bankette:

Unsere Menuvorschläge gelten ab 10 Personen.

## Anzahl Gäste:

Wir bitten sie spätestens 14 Tage vor dem Anlass die genaue Personenanzahl bekannt zu geben. Diese Angabe gilt dann als Grundlage für den Einkauf, die Produktion, Mitarbeiterplanung und auch für die Rechnungsstellung.

Personalkosten: pro Mitarbeiter > 30.- / h

Zapfengeld: pro 75cl Flasche > 25.-

Torten: Wenn Torten mitgebracht werden, berechnen wir 4.50 für Gedeck und Service, sofern diese ein Dessert von uns ersetzt.

## Zelt:

Für die Durchführung von Veranstaltungen über 40 Personen muss als Schlechtwettervariante ein Zelt (8x8 Meter) aufgestellt werden. Für diesen Aufwand wird folgendes in Rechnung gestellt: Pauschal CHF 650.- inkl. Auf- und Abbau. Wünscht der Veranstalter aufgrund sicherer Wettervorhersage keinen Zeltaufbau, muss er uns dies bis spätestens 3 Tage vor dem Anlass mitteilen. In diesem Falle werden die Kosten für die Reservation des Zeltes auf CHF 150.- reduziert.

## Absage der Veranstaltung:

Eine kostenloste Annullation der Veranstaltung muss spätestens 30 Tage vor dem Anlassdatum in schriftlicher Form erfolgen. Bei kurzfristigerer Annullation wird 50% des erwarteten Totalumsatzes in Rechnung gestellt.

Alle Preise verstehen sich in CHF und exkl. MwSt. Preisänderungen vorbehalten.