

Menu Vorschläge ab 25 Pers.

pro Person

Heisser Schinken o. heisser Fleischkäse, Kartoffelgratin und 4 Salat nach Wahl	Fr.	25.00
Spiessligrill (4 Sorten Fleisch , Speck, 4 Sorten Gemüse), Gschwellti, hausgemachte Säuceli, Salatbuffet/ nur im Sommer	Fr.	35.00
Grillplausch (5 Fleischsorten), hausgemachte Säuceli, Gschwellti, Salatbuffet (4 Sorten)	Fr.	36.00
Fondue Chinoise mit versch. Saucen und Gemüse à discretion Gschwellti oder Pomes	Fr.	35.00
Gehacktes mit Hörndli grüner Salat oder Apfelmus	Fr.	19.00
Spaghettiplausch mit 4 Saucen (Napoli, Bolo, Carbonara, Pesto) geriebener Käse	Fr.	20.00
Schweinsgeschnetzeltes mit Pilze, mit Spätzli oder Teigwaren	Fr.	20.00
Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce mit Teigw.und Gemüse	Fr.	20.00
Salatbuffet 4 Salate , Schweinsfilet im Teig Teigwaren	Fr.	28.00
Salatbuffet 4 Salate, Schweinsbraten (vom Hals), Kartoffelgratin,	Fr.	26.00
Salatbuffet 4 Salate,Rahmschnitzel, Teigwaren	Fr.	25.00
Salatbuffet 4 Salate, Pouletbrüstli im Teig mit Sauce Bearnaise, Teigwaren	Fr.	26.00
Käse-Fondue mit hausgemachtem Brot	Fr.	25.00
Raclette, div. Essigfrüchte, Ananas, Gschwellti, Zwiebeln Knobli	Fr.	26.00
Salatbuffet mit 4 Salat (grüner, Mais, Rüeblü und Tomaten)	Fr.	10.00
Sonstige Salate zur Auswahl: Kabis,Hörnli, Randen,		
Nüsslisalat mit Ei oder Mischsalat	Fr.	5.00
Kürbissuppe, Pilzrahmsuppe, Broccolisuppe	Fr.	5.00
Beilagen: Teigwaren, Reis, Pommes Frites	Fr.	5.00


Dessertvorschläge

5 verschiedene Desserts	pro Person	Fr.	12.00
4 verschiedene Desserts	pro Person	Fr.	11.00
3 verschiedene Desserts	pro Person	Fr.	10.00
1 Dessert je nach Sorte	pro Person	Fr.	3.50-5.00


Dessertauswahl / hausgemacht

Mousse au Chocolat			5.00
Tirami-sù traditionell / Himbeeren			5.00
Schwarzwäldertorte (traditionell)			5.00
Caramelköppli, Panna Cotta			4.00
Cremeschnitte			5.00
Rüebli torte	Quarktorte		5.00
Fruchtsalat			4.00

Wein rot

der Rote	 75 cl	Fr.	38.00
Watter Blauburgunder	75 cl	Fr.	30.00
Rioja Reserva La Tonada	75 cl	Fr.	32.00
Bopplisser Blauburgunder	75 cl	Fr.	28.00
Bopplisser Blauburgunder	50 cl	Fr.	18.00
Rioja Crianza El Coto	50 cl	Fr.	20.00

Wein weiss

der Weisse, JG 2017		75 cl	Fr.	36.00
der Federweisse, JG 2016		75 cl	Fr.	34.00
Féchy Murinet		50 cl	Fr.	16.00

Perlwein

Volgaz		75 cl	Fr.	26.00
--------	--	-------	-----	-------

Weitere Getränke

Mineralwasser		1.5 l	Fr.	7.00
Süssgetränke		1.5 l	Fr.	8.00
Bier Quöllfrisch		5 dl	Fr.	5.00
Sure Most Ramseier Burehöfler		5 dl	Fr.	5.00
Orangensaft		1 l	Fr.	5.00
Kaffee			Fr.	3.50
Kaffee mit Schnaps			Fr.	6.00
Tee			Fr.	3.00
Williams, Vieille Prune/Poire, Grappa, Eigenbrände 40-45 %Vol.		2 cl.	Fr.	5.00

Zapfgeld für selber mitgenommen Wein/Prosecco Pro Flasche Fr. 10.00
 Die Menuepreise sind ab 25 Personen bei weniger wird noch Miete verrechnet Fr. 250.00