

## 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, Säuceli, Salatbuffet/ <b>nur im Sommer</b>	Fr.	40.00
Grillplausch (4 Fleischsorten, Würste ), Gschwellti, Sour Cream, Salatbuffet (4 Sorten)	Fr.	36.00
Fondue Chinoise mit 3 Sorten Fleisch versch. Essigfrüchte, Saucen und Brötli	Fr.	40.00
Gehacktes mit Hörndli grüner Salat oder Apfelmus	Fr.	22.00
Spaghettiplausch mit 4 Saucen ( Napoli, Bolo, Carbonara, Pesto) geriebener Käse	Fr.	24.00
Schweinsgeschnetzeltes mit Pilze, mit Spätzli oder Teigwaren	Fr.	23.00
Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce mit Teigwaren	Fr.	23.00
Salatbuffet 4 Salate , Schweinsfilet im Teig Teigwaren	Fr.	28.00
Salatbuffet 4 Salate, Schweinsbraten (vom Hals), Kartoffelgratin,	Fr.	26.00
Salatbuffet 4 Salate, Argauer Schw. Braten mit Zwetschgen, Kartoffelgratin	Fr.	26.00
Salatbuffet 4 Salate, Rahmschnitzel, Teigwaren	Fr.	26.00
grüner Salat, Pouletbrüstli im Teig mit Sauce Bearnaise, Teigwaren	Fr.	26.00
Käse-Fondue mit hausgemachtem Brot	Fr.	27.00
Raclette, div. Essigfrüchte, Ananas, Gschwellti, Zwiebeln Knobli	Fr.	30.00
Salatbuffet mit 4 Salat	Fr.	15.00
<b>Salate zur Auswahl: Kabis, Hörnli, Randen, Kartoffelsalat grüner Mischsalat, Mais, Rüeibli, Tomaten, Bohnensalat,</b>		
Nüsslisalat mit Ei oder Mischsalat	Fr.	5.00
Kürbissuppe, Pilzrahmsuppe, Broccolisuppe	Fr.	5.00


### Dessertvorschläge

5 verschiedene Desserts	pro Person	Fr.	18.00
4 verschiedene Desserts	pro Person	Fr.	14.00
3 verschiedene Desserts	pro Person	Fr.	12.00
1 Dessert je nach Sorte	pro Person	Fr.	5.00


### Dessertauswahl / hausgemacht

Mousse au Chocolat		Fr.	5.00
Tirami-sù traditionell / Himbeeren		Fr.	5.00
Schwarzwäldertorte ( Kirschen )		Fr.	5.00
Schwarzwäldertorte (Annanas, Himbeeren )		Fr.	5.00
Caramelköpfli, Panna Cotta		Fr.	5.00
Creemeschnitte		Fr.	5.00
Rüebli torte	Quarktorte	Fr.	5.00
Fruchtsalat		Fr.	5.00
Zwetschgensorbet mit Vielle Prune		Fr.	8.00

### Wein rot

der Rote	 WEINGUT LIENHARD & VÖGELI	75 cl	Fr.	40.00
Watter Blauburgunder		75 cl	Fr.	38.00
Bopplisser Blauburgunder		75 cl	Fr.	36.00
Watter Blauburgunder		50 cl	Fr.	20.00

### Wein weiss

der Weisse		75 cl	Fr.	38.00
der Federweisse		75 cl	Fr.	38.00
Féchy Murinet		50 cl	Fr.	18.00

### Perlwein

Volgaz		75 cl	Fr.	30.00
--------	--	-------	-----	-------

### Weitere Getränke

Mineralwasser		1.5 l	Fr.	8.00
Süssgetränke		1.5 l	Fr.	8.00
Bier Quöllfrisch		5 dl	Fr.	5.50
Säntis Kristall Spezli		3.3 dl	Fr.	4.00
Sonnwendlig Spezli alkoholfrei		3.3 dl	Fr.	4.00
Sure Most		5 dl	Fr.	5.50
Orangensaft		1 l	Fr.	7.00
Kaffee			Fr.	3.50
Kaffee mit Schnaps			Fr.	6.00
Tee			Fr.	3.00
Williams, Vieille Prune, Grappa, Eigenbrände 40-45 %Vol.		2 cl.	Fr.	5.00

**Preise inkl. Mwst.**

**Zapfgeld für selber mitgenommen Wein/Proseco** **Pro Flasche** **Fr.** **15.00**

**Die Menuepreise sind ab 25 Personen. Bei weniger wird Miete von 250.- verrechnet** **Fr.** **250.00**

Das sind unsere Vorschläge. Haben sie einen anderen Wunsch? Wir können das besprechen.

Möchten sie vorher einen Aperero?

Das ist auch machbar.

Vorschläge:

Schinkengipfeli, Käsechüechli, Gemüsechüechli	Stück	Fr.	3.00
Gemüsedip mit Säuceli	pro Pers.	Fr.	3.50
Kalte Fleisch und Käse Platte	pro Pers.	Fr.	12.00
Chips , Nüssli	pro Pers.	Fr.	2.50
Speckzopf	1 Kilo	Fr.	15.00
Tomaten Mozzarella Spiessli	pro Pers.	Fr.	2.00

**Wir verrechnen die Reservierte Personenzahl wenn nicht bis 2 Tage vor dem Anlass die Anzahl verkleinert wird.**