

Menu Vorschläge ab 25 Pers.

pro Person

Heisser Schinken o. heisser Fleischkäse, Kartoffelgratin grüner Salat	Fr.	25.00
Spiessligrill (4 Sorten Fleisch , Speck, 4 Sorten Gemüse), Gschwellti, Säuceli, Salatbuffet/ nur im Sommer	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.	23.00
grüner Salat Pastetli mit Pouletgeschn. Erbsli und Rüepli	Fr.	25.00
Spaghettiplausch mit 4 Saucen (Napoli, Bolo, Carbonara, Pesto) geriebener Käse	Fr.	25.00
grüner Salat Schweinsgeschnetzeltes mit Pilze, mit Spätzli oder Teigwaren	Fr.	25.00
grüner Salat Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce mit Teigwaren	Fr.	24.00
grüner Salat Schweinsfilet im Teig Teigwaren Sauce Bernaise	Fr.	28.00
grüner Salat Schweinsbraten (vom Hals), Kartoffelgratin oder Teiwaren	Fr.	26.00
grüner Salat Argauer Schw. Braten mit Zwetschgen, Kartoffelgratin	Fr.	26.00
grüner Salat Rahmschnitzel, Teigwaren	Fr.	26.00
grüner Salat, Pouletbrüstli im Teig mit Sauce Bearnaise, Teigwaren	Fr.	26.00
Käse-Fondue mit hausgemachtem Brot	Fr.	28.00
Raclette, div. Essigfrüchte, Ananas, Gschwellti, Zwiebeln Knobli	Fr.	32.00
Salatbuffet mit 4 Salat	Fr.	16.00

Salate zur Auswahl: Kabis,Hörnli, Randen,Kartoffelsalat
grüner Mischsalat, Mais, Rüepli, Tomaten, Bohnensalat,

Nüsslisalat mit Ei oder Mischsalat	Fr.	6.00
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
Caramelköppli, 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



75 cl

Fr.

40.00

Watter Cuve

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.

9.00

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

Preise inkl. Mwst.

Zapfgeld für selber mitgenommen Wein/Prosecco Pro Flasche Fr. 15.00

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

Zusätzliches Personal Pro Stunde Fr. 25.00 kommt zum Menuepreis dazu!

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

Möchten sie vorher einen Apero?

Das ist auch machbar.

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

Vorschläge:

Schinkengipfeli, Käsechüechli,
Gemüsedip mit Säuceli
Kalte Fleisch und Käse Platte
Chips , Nüssli
Speckzopf
Tomaten Mozzarella Spiessli

Stück	Fr.	3.00
pro Pers.	Fr.	3.50
pro Pers.	Fr.	12.00
pro Pers.	Fr.	2.50
1 Kilo	Fr.	15.00
pro Pers.	Fr.	2.00