

A la carte

Möchten Sie Ihren Anlass mit einem gediegenen Apéro starten und danach ein individuell zusammengestelltes Menü mit mehreren Gängen folgen lassen?

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine reiche Auswahl an Apéro-Häppchen, Suppen, Salaten, Vorspeisen, Hauptmahlzeiten und Desserts. Gerne beraten wir Sie in der Zusammenstellung Ihres Anlasses.

Herkunftsdeklaration (falls nicht anders gekennzeichnet):

Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz
Poulet	Schweiz
Riesencrevetten	Asien

Apéro

Canapés (Parisettescheibe)		
- mit Ei, Schinken, Salami und Käse belegt	Stück	2.30
- mit Lachs und Rindstatar belegt	Stück	2.80
Mini-Bagels		
- mit Ei, Schinken, Salami und Käse gefüllt	Stück	2.50
- mit Lachs und Rindstatar gefüllt	Stück	3.00
Tortilla Chips mit hausgemachter Guacamole und Chili-Sauce	p/P	4.00
Hausgemachtes Blätterteig-Gebäck	100g	6.00
Gemüse - Dips verschiedene knackige Gemüsestengel mit diversen Saucen	100g	3.50
Käse-Platte kleine Stücke von verschiedenen Käsesorten, garniert	100g	5.00
Schinkengipfeli	Stk.	3.00
Curry-Krapfen	Stk.	4.00
Chili-Würstli im Teig	Stk.	3.00
Chäs-Chüechli	Stk.	4.00
Lauwarmes Saté-Spiessli mit Pouletfleisch (ca. 60g)	Stk.	2.50
Rassige Meatballs	Stk.	1.50
Frittierte Reiskugeln, vegetarisch	Stk.	1.50

Parisetten am Meter gefüllt mit Schinken, Salami, Bündnerfleisch, Lyoner, Käse usw.	p/P	5.00
Einfache Fleisch- und Käseplatte (z.B. mit Schinken, Lyoner, Trutenbrust, Salami, Speck und diversen Käsesorten)	p/P	16.00
Exklusive Fleisch- und Käseplatte (z.B. mit Rohschinken, Mostbröckli, Salami, Lyoner, Pastete, Terrine, Schinken und diversen Käsesorten)	p/P	19.00
Vor Ort frittiert:		
Mini-Frühlingsrollen (vegetarisch) mit süsser Chili-Sauce	Stk.	1.00
Potato Shrimps	Stk.	2.00
Mini-Samosa mit Gemüsefüllung	Stk.	1.50

Hausgemachte Suppen

Bündner Gerstensuppe	2dl	5.00
Fleischbouillon mit Gemüsestreifen	2dl	4.00
Tomatencremesuppe mit Basilikum	2dl	4.50
Flädli-Suppe	2dl	4.00
Gulaschsuppe	2dl	6.00
Kürbis-Rahmsuppe (saisonal)	2dl	4.50
Spargelcreme-Suppe (saisonal)	2dl	5.00
Currysuppe	2dl	4.50
Tom Kha Gai Saure Kokosmilchsuppe mit Poulet und Pilzen	2dl	5.00

Salate

Saisonal gemischter Blattsalat	p/P	5.00
Nüsslisalat mit Ei und Speckwürfeli	p/P	7.00
Tomaten-Mozzarella-Salat	p/P	6.00
Griechischer Salat	p/P	6.00
Couscous-Salat	p/P	5.00
Salatbuffet mit 4 verschiedenen Salaten	p/P	8.00
Salatbuffet mit 6 verschiedenen Salaten	p/P	10.00
Salatbuffet mit 8 verschiedenen Salaten	p/P	12.00

Auswahl an Salaten:

Grüner, Mais, Kartoffel, Tomaten, Rübli, Sellerie, Kabis, Blumenkohl, Couscous, Linsen, Gurken, Bohnen, Reis und Fenchel (je nach Saison)

Saucen: Französische und italienische Salatsauce

Zusätzliche Garnituren:

gehackte Eier, knusprige Speckwürfeli, Brotcroustons, geröstete Kernen	p/P	1.00
--	-----	------

Brote

Kleine Tischbrötli, assortiert	Stk.	1.00
Parisetten, hell (250g)	Stk.	3.50
Parisetten, rustico (220g)	Stk.	4.00
Dunkles Kilo-Brot	p/kg	5.00
Partybrot		
Zopf aus einem dunklen und hellen Teig	p/kg	12.00
Brotbuffet mit diversen rustikalen, feinen Broten	p/kg	6.00

Vorspeisen

Frisch geräucherte Forellenfilets aus Bremgarter Zucht mit Meerrettichschaum	p/P	12.50
Frische Crevetten an Cocktailsauce	p/P	12.00
Rauchlachstatar auf einem Salatbouquet angerichtet	p/P	12.00
Rindstatar – unsere Hausspezialität (ca. 120g) pikant gewürzt und mit verschiedenen Garnituren angerichtet	p/P	12.00
Terrinen- und Pastetenteller, garniert mit Waldorfsalat und Sauce Cumberland	p/P	12.00
Rohschinken mit Melone	p/P	9.00
Parmaschinken mit Melone	p/P	12.00
Vitello tonnato Kalbfleisch an Thonsauce, mit Kapern garniert	p/P	11.00
Carpaccio aus zartem Rindfleisch mit feinstem Olivenöl, Aceto Balsamico und Parmesan-Splittern	p/P	11.00
Gourmet-Teller mit Rohschinken, Salami, Pastete, Schinken und Fleischkäse, garniert zusätzlich mit Lachs und Forellenfilets	p/P p/P	15.00 17.00
Tortellini alla panna mit Ricotta- und Spinatfüllung	p/P	7.50
Fleischravioli an feiner Tomatensauce mit Basilikum	p/P	8.00
Tagliatelle an delikater Steinpilzsauce	p/P	8.00

Hauptspeisen

Kalbfleisch

Rosa gebratenes Kalbsnierstück (ca. 200g)		
- an Morchelsauce oder	p/P	26.00
- an Rosmarinjus	p/P	25.00
„Züri Gschnätzlets“		
Zartes Kalbfleisch an Rahmsauce mit Pilzen	p/P	16.00
Kalbs-Voessen Jägerart		
mit Pilzen und Speck zubereitet	p/P	15.00
Wiener Kalbs-Rahm-Gulasch		
Zartes Kalbsvoessen an weisser Rahmsauce	p/P	15.00
Rahmschnitzel		
Kalbsschnitzel an Sherry-Rahmsauce	p/P	17.00
Osso Bucco		
Geschmorte Kalbshaxe (ca. 220g) nach Tessiner Art	p/P	16.00
Saltimbocca		
Zartes Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbeiblatt	p/P	17.00
Kalbs-Schulterbraten mit Rosmarinjus	p/P	16.00

Rindfleisch

Rindstatar – unsere Hausspezialität (ca. 200g) pikant gewürzt und mit verschiedenen Garnituren angerichtet	p/P	18.00
Rassiges ungarisches Rinds-Gulasch	p/P	15.00
Boeuf Stroganof Zarte Fleischwürfel an pikanter Paprika-Rahmsauce	p/P	20.00
Rindssaftplätzli Geschmorte Plätzli Grossmutter Art	p/P	17.00
Roastbeef Englisch gebratenes US-Beef an Sauce Béarnaise	p/P	26.00
Italienischer „Brasato“ Geschmorter Rindsbraten an Balsamico-Sauce	p/P	17.00
Zartes Siedfleisch vom Hohrücken mit Meerrettich-Schaum auf Wurzelgemüse und Bouillonkartoffeln	p/P	20.00

Pouletfleisch

Riz Casimir Zartes Pouletgeschnetzeltes an Curry-Rahmsauce, mit Reis und Früchten	p/P	15.00
Zartes Pouletbrüstchen mit Kräuterkruste und mit Zitronengras verfeinert	p/P	15.00
Güggeli aus dem Ofen knusprig gebackene Hälfte eines Poulets	p/P	12.00

Schweinefleisch

Piccata Milanese Im Ei-Käse-Teig gebratene Plätzli mit Tomaten-Spaghetti	p/P	19.00
Schweinsvoressen nach Hausfrauen-Art	p/P	13.00
Schweinebraten - vom Hals	p/P	14.00
- vom Nierstück	p/P	16.00
Aargauer Braten mit gedörrten Zwetschgen - vom Hals	p/P	15.00
- vom Nierstück	p/P	17.00
Schweinsgeschnetzeltes an Rahmsauce mit Pilzen	p/P	14.00

Lammfleisch

Lammcarrée provençale rosa gebratenes Lammcarrée (Australien oder Neuseeland) an Kräuterpanade	p/P	18.00
Gigot (CH) mit Knoblauch gespickter Gigot an feinem Jus	p/P	14.00

Fisch

Frisches Bremgarter Forellenfilets nach Müllerinnen Art	p/P	18.00
Gebratenes Lachs-Steak (Norwegen) mit kalter Zitronenbutter	p/P	18.00

Vegetarisch

Thailändisches Masaman-Curry Verschiedene Gemüse und Kartoffelwürfel an pikanter Curry-Sauce mit Basmati-Reis	p/P	15.00
Indisches Linsen-Gemüse-Dal	p/P	15.00
Gemüse-Lasagne	p/P	13.00
Risottopfanne mit Steinpilzen und Gemüse-Brunoise verfeinertes Risotto	p/P	15.00
Penne all'arrabbiata	p/P	12.00

Rustikales

Hausgemachter Fleischkäse	p/P	9.00
mit Kartoffelsalat nach Grossmutter Rezept	p/P	13.00
Bauerschinken mit Senf	p/P	13.00
mit Kartoffelsalat nach Grossmutter Rezept	p/P	17.00
Schinken im Brotteig mit Senf	p/P	14.00
mit Kartoffelsalat nach Grossmutter Rezept	p/P	18.00
Hackbraten nach Grossmutter Art	p/P	14.00
Berner Platte mit Rippli, Speck, Saucissons, Salzkartoffeln, Sauerkraut oder Dörrbohnen	p/P	22.00
Aelpler Maccaronen mit Apfelmus mit Speck, Zwiebeln und Kartoffeln zubereitet, mit Käse überbacken	p/P	15.00
Pastelli (2 Stück) mit Kalbfleisch an Pilzrahmsauce	p/P	18.00
Pot au feu Gemüse – Fleisch - Eintopf	p/P	18.00

Around the World

Indonesisches Mah Mee rassig gewürztes Nudelgericht mit zartem Schweinefleisch oder vegetarisch	p/P	14.00
Sweet and Sour mit saftigem Schweinefleisch, serviert mit Reis	p/P	20.00
Indisches Beef Curry Zartes Rindsgeschnetzeltes an pikanter Curry-Sauce, serviert mit Reis	p/P	22.00
Rotes Thai-Curry Pouletgeschnetzeltes an rassisger Kokosmilch-Curry-Sauce, serviert mit Reis	p/P	18.00
Chicken Dal Indisches Pouletgeschnetzeltes mit roten Linsen und Reis	p/P	18.00
Paella Safran-Reisgericht mit Pouletstücken, Chorizo, Erbsen, Peperoni und Tomatenwürfeln zubereitet	p/P	16.00
zusätzlich: Riesencrevetten	p/P	20.00
Hausgemachte Lasagne mit Sugo und Béchamel-Sauce	p/P	14.00
Spaghetti-Plausch mit Pesto-, Bolognese-, Tomatensauce und Parmesan, Hot Chili Öl	p/P	18.00

Beilagen

Rosenkohl		
Blattspinat		
Rüebli		
Grüne Bohnen		
Lauchgemüse		
Blaukraut		
Fenchel, gratiniert	p/P	3.00
Nudeln		
Reis		
Kartoffelstock		
Polenta	p/P	3.00
Butterspätzli		
Kartoffelgratin		
Risotto		
Bohnenbündli mit/ohne Speck umwickelt	p/P	4.00

Auf Ihren Wunsch sind selbstverständlich auch weitere Beilagen erhältlich. Diese werden je nach Aufwand verrechnet.

Dessert

Saisonaler Fruchtsalat	p/P	6.00
Exotischer Fruchtsalat	p/P	8.00
Apfelstrudel mit Vanillesauce	p/P	6.50
Gebrannte Crème - unsere Hausspezialität	p/P	5.00
Apfelmost – Crème	p/P	5.00
Vanille-Glacé mit heissen Beeren	p/P	6.00
Saisonale Frucht-Quark-Crème	p/P	5.50
Panna Cotta im Weck-Glas mit saisonalem Früchtecoulis	p/P	7.00
Lemongras-Panna Cotta im Weck-Glas mit Mango-Maracuja-Sauce	p/P	8.00
Mousse au chocolat	p/P	6.00
Tirami sù	p/P	6.00
Crème- und Früchteschnitten	p/P	4.00
Vacherin glacé Eistorte mit verschiedenen Glacé-Aromen	p/P	7.00
Mini-Pâtisserie Verschiedene, kleine Pâtisserie	Stk.	3.00
Auswahl an verschiedenen Kuchen	p/P	5.00
Auswahl an verschiedenen Torten	p/P	7.00

Buffets

Buffets – ein Garant für einen ungezwungenen, fröhlichen Anlass!

Buffets eignen sich hervorragend, wenn Ihr Anlass in einem lockeren Rahmen durchgeführt werden soll. Auf den folgenden Seiten finden Sie eine grosse Auswahl unserer beliebten Buffets – diese reicht vom rustikalen Bauernbuffet über das „Italian Night“ bis zum „World of Asia“-Buffet.

Die Zusammenstellung eines Buffets können wir gerne Ihren Wünschen und Vorstellungen anpassen. Lassen Sie sich dabei von unserem erfahrenen Team beraten.

Bitte beachten Sie, dass bei sehr aufwendigen Buffets eine Mindestanzahl Personen genannt wird. Möchten Sie ein Buffet für eine kleinere Gruppe durchführen, so verrechnen wir Ihnen einen Zuschlag.

Apéro - Buffet

Rustikales Apéro - Buffet

Salzsnacks

Pommes Chips nature/Paprika, Salzstengeli und Nüssli

Schinkengipfeli

Chili-Würstli im Teig

Chäschüechli

Gemüse Dips

Parisetten am Meter

gefüllt mit Salami, Schinken, Lyoner, Trutenbrust und Käse

Menüpreis pro Person

19.00

Eurasisches Apéro - Buffet

(ab 30 Personen)

Verschiedene Oliven

Parmesanwürfeli

Grissini

Cherry-Tomaten – Mozzarella - Spiessli

Mini-Bagels mit Lachs gefüllt

Rindstatar-Canapés

lauwarme Saté-Spiessli mit Pouletfleisch

rassige Meatballs

Menüpreis pro Person

24.00

Exklusives Apéro - Buffet

(ab 40 Personen)

Schinkengipfeli
Chili-Würstli im Teig
Gemüse Dips, verschiedene Oliven
Eingelegte, getrocknete Tomaten, Peperonata (eingelegte Peperoni)

Norwegischer Rauchlachs mit Meerrettich-Schaum
Kalte Riesencrevetten an feinem Olivenöl mit Knoblauch und Tomatenwürfeli
Vitello tonnato
Rindstatar
Lauwarme Saté-Spiessli mit Pouletfleisch
Hausgemachter, heisser Mini-Fleischkäse
Käseplatte
Brot

Menupreis pro Person 34.00

Zusätzlich:
Mini-Pâtisserie und saisonale Früchte 39.00

Gourmetbuffet

Kaltes Gourmetbuffet

(ab 40 Personen)

Norwegischer Rauchlachs
Geräuchte Forellenfilets
Crevetten an Cocktail-Sauce
Vitello tonnato
Bündnerfleisch
Rohschinken mit Melone
Salami Fumagallo
Hauspastete
Terrine
Trutenbrust
Gemischte Käseplatte
Salatbuffet mit 5 Sorten
Partybrot

Menüpreis pro Person

38.00

Kaltes und warmes Gourmetbuffet

(ab 40 Personen)

Kaltes Gourmetbuffet (siehe oben)
US-Roastbeef mit Béarnaise
Schweinsbraten an Jus
Kartoffelgratin

Menüpreis pro Person

52.00

Bauernbuffet

(ab 40 Personen)

Schinken im Brotteig
Saucissons
Geräucherter Speck
Hausgemachter Fleischkäse
Hackbraten
Kartoffelgratin
Dörrbohnen oder Sauerkraut

Menüpreis pro Person 30.00

Fleischkäsebuffet

(ab 30 Personen)

Verschiedene Fleischkäse – Sorten

- Original
- mit Chili-Koriander
- mit Käsewürfeln

mit hausgemachtem Kartoffelsalat oder Kartoffelgratin

Menüpreis pro Person 16.00

Unser Sommerhit: Grillplausch

Grosser Grillplausch

(ab 40 Personen)

Grillapéro:

Aillerons

rassige Meatballs

Metzgerschnitten

Chiliwürstli

Cipollata

Hauptgang:

Hamburger aus Kalbfleisch

Kalbssteak

Schweinesteak

Rindssteak

Pouletbrüstli

Lammkotelette

Riesencrevetten

Frischlachs

Grillgemüse

Menüpreis pro Person

32.00

Kleiner Grillplausch

(ab 20 Personen)

Verschiedene Grillwürstli

Kalbshamburger

Schweinesteak

Rindssteak

Pouletbrüstli

Grillgemüse

Menüpreis pro Person

20.00

Baked Potatoes in Folie mit Sauerrahm

p/P

3.00

Diverse Saucen

100g

3.50

Fondue Chinoise

Frisch geschnittenes

- Rindsfleisch
- Kalbfleisch
- und Pouletfleisch

Beilagen:

- Mixed Pickles
- Cornichons
- diverse Saucen
- Reis

Menüpreis pro Person 28.00

Bouillon, Fondue-Rechaud, Brennpaste und Gabeln p/p 5.00

World of Asia

(ab 40 Personen)

Vor Ort frittiert:

Frühlingsrolle und Mini-Samosas mit süsser Chili-Dipsauce

Sweet and Sour mit Schweinefleisch

frittierte Schweinefleisch-Streifen an einer süsslich-sauren Früchte-Gemüse-Sauce

Rotes Thai-Curry

Pouletgeschnetzeltes an rassiger Kokosmilch-Curry-Sauce

Indisches Beef Curry

Zartes Rindsgeschnetzeltes an pikanter Curry-Sauce

Basmati-Reis

Mah Mee

Indonesisches Nudelgericht mit Pouletfleisch oder vegetarisch

Menüpreis pro Person

36.00

Italian Night

(ab 40 Personen)

Antipasti-Buffer

Verschiedene Oliven, Parmesan-Würfeli
Peperonata (eingelegte Peperoni), grillierte Auberginen
eingelegte, getrocknete Tomaten
Riesencrevetten an feinem Olivenöl mit Knoblauch und Tomatenwürfeli
Vitello tonnato
Salami
Rindscarpaccio mit dünn geschnittenem Parmesan und Olivenöl
Melonen mit Rohschinken
Insalata Caprese (Tomaten mit Mozzarella)
Gemischter Blatt- und Rucolasalat

Menüpreis pro Person 34.00

Antipasti-Buffer und Spaghetti-Plausch

Antipasti-Buffer (siehe oben)
Spaghetti an feinen Saucen:
Bolognese, aglio olio e peperoncini, Pesto- und Tomaten-Sauce 40.00

Antipasti-Buffer und Saltimbocca

Antipasti-Buffer (siehe oben)
Kalbs-Saltimbocca
Safran – Risotto (frisch vor Ort zubereitet) 45.00

Antipasti- und exklusives warmes Buffet

Antipasti-Buffer (siehe oben)
Kalbsbraten
Rindsbraten an Chianti-Sauce
Frische Bohnen
Polenta 48.00

Mexican Night

(ab 40 Personen)

Mexikanisches Apéro-Bufferet

Knusprige Tortilla-Chips mit Hot Taco Sauce und Guacamole

Vor Ort frittiert:

Mozzarella Fingers

Jalapeño Poppers (mit Cream cheese gefüllte Peperoni) mit Salsa

Onion Rings

Menüpreis pro Person

16.00

Mexikanisches warmes Buffet

Chili con Carne

Würziges Rindshackfleisch mit Bohnen an einer Chili-Sauce

Reis

Fajitas

Weizentortillas, welche mit folgenden Zutaten gefüllt werden können:

- Pouletfleisch
- Pilzragout
- Sourcream mit frischem Koriander
- Guacamole
- Geriebener Käse
- Pico di Gallo (scharfe Tomatensauce)
- Julienne von Eisbergsalat, Tomatenscheiben, Zwiebelringe und Mais

Menüpreis pro Person

32.00

Mexikanisches Apéro und warmes Buffet

Menüpreis pro Person

44.00

Dessert - Buffet

(ab 30 Personen)

Kleines Dessert - Buffet

Frischer Fruchtsalat

Gebrannte Crème

Mousse au chocolat

Süsse Mini-Pâtisserie

Menüpreis pro Person

11.50

Grosses Dessert - Buffet

Frischer Fruchtsalat

Gebrannte Crème

Mousse au chocolat

Tirami sù

Vacherin glacé

Eistorte mit verschiedenen Glacé-Aromen

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Süsse Mini-Pâtisserie

Menüpreis pro Person

14.00

Weinliste

Weissweine

Schweizer Weissweine

Stadtberger

Belvédère blanc AOC

Zart, fruchtbetont mit etwas Muskat im Fond. Ein Weisswein modernen Stils, mit der Frische im Vordergrund und getragen durch eine zarte Säure.

7,5dl 15.00

Stadtberger

Charmont AOC

Eine harmonische Kreuzung aus Chasselas- und Chardonnay-Trauben.

7,5dl 18.00

Stadtberger

Cuvée blanc Barrique AOC

Betörende Frucht unterlegt mit präsenten Rösttönen, leichte Muskatnote.

Schöne Mundfülle, gechmeidig und rund, feine Restsüsse. Ein Wein für viele Gelegenheiten, sowohl zum Apéro wie auch zum Essen.

7,5dl 20.00

Aigle "Les Murailles" AOC

Henri Badoux SA Aigle

Weicher, trockener Weisswein von reicher Fruchtigkeit, harmonisch-weicher Eleganz und Finesse. Der wohl berühmteste Weisswein der Schweiz!

7,0dl 24.00

Dézaley Lavaux AOC "Eveque"

Fonjallaz

Von grosser Feinheit getragen ebenso wie von beachtlichem Gerüst gestützt.

Wein mit viel Charakter und Eigenständigkeit.

7,0dl 25.00

St. Saphorin

"Roche Ronde" Testuz, Lavaux AOC

Fruchtige und dank kalkhaltigem Boden mineralische Nase, würzig, generös und füllig im Mund, ruft auf der Zunge ein leichtes Prickeln herauf.

7,0dl 19.00

Italienische Weissweine

Pinot Grigio DOC Gigante

Rocca Bernarda Friuli

In der Nase Duft nach Zitronen, Grapefruits, Mandeln, finessenreich und jugendlich. Im Gaumen Geschmack von Zitronen, Muskat, Quitten, elegant und kompakt. Ausgewogener, harmonischer Abgang.

7,5dl 22.00

Kalifornische Weissweine

Chardonnay

Ironstone Vineyards California

Zitronengelbe Farbe mit leicht grünen Reflexen, Noten nach Zitrusfrüchten und frischem Heu. Am Gaumen kräftig, intensive Aromen nach Limetten, leichte Honignote, erfrischende Säure.

7,5dl 18.00

Louis Mel Sauvignon Blanc Wente

Livermore Valley, San Francisco Bay

Strohgelb. Aromen nach Guave, Melone, Stachelbeere, Zitrusfrüchten und Kalk. Im Gaumen zeigt sich eine knackige Säure sowie Aromen von Honigmelonen und Ananas. Langer, erfrischender Abgang.

7,5dl 18.00

Rotweine

Schweizer Rotweine

Stadtberger

Pinot Noir AOC

Frisch und blumig. Ein typischer „Landwein“ mittlerer Statur, ehrlich, unkompliziert.

7,5dl 17.00

“Selezione d’ottobre”

Merlot del Ticino DOC Fratelli Matasci

Fruchtiges, frisches Bouquet, rubinrote Farbe, harmonischer und ausgewogener Körper.

7,5dl 19.00

“Schloss Salenegg“

Maienfelder, Graubünden

Schönes Purpurrot, fruchtige Frische in der Nase; Fülle und Schmelz im Gaumen

7,0dl 28.00

Kalifornische Rotweine

Cabernet Sauvignon

Ironstone Vineyards, California

Dunkles Rot. Der Anteil Cabernet Franc macht den Wein voller, fruchtiger und reicher. Beim Geniessen gefallen die weichen Tannine, die Kirscharomen, Anklänge von Kräutern, Cassis, Vanille und Eukalyptus.

7,5dl 18.00

Italienische Rotweine

Primitivo di Manduria DOC

Ionis Apulien

Intensives, würziges Bouquet mit Kräuternoten und Nuancen von Pflaumen. Im Antrunk weich und füllig, kraftvoll und konzentriert, elegant. Sehr aromatischer, langer Abgang

7,5dl 19.00

Vino nobile di Montepulciano DOCG

Boscarelli, Toscana

Intensives Rubinrot, Wildbeeren-Aromen in der Nase distinguiert, nicht überquellend. Im Gaumen breitgefächert, sehr komplex, im Abgang lang nachhallend.

7,5dl 26.00

Salice Salentino Due Palme

Montecoco Salento Rosso DOC Puglia

Kräftiges Rubinrot. Das Bouquet zeigt einerseits beerige und frische Fruchtnoten und andererseits dezente, im Hintergrund wirkende Holzausbaunuancen; im Gaumen weicher Auftakt, viel frische Frucht. Balanciert in Körper und Struktur mit saftig reifen Gerbstoffen und diskret stützender saftiger Säure.

7,5dl 20.00

Amarone della Valpolicella DOC

Tedeschi, Veneto

Tiefe und sehr schöne, granatrote Farbe. In der Nase ätherische Aromen von Vanille und Noten von süssen Früchten wie Kirschen, Johannis- und Heidelbeeren. Sehr ausgewogener Wein, vollmundig und mit einer wunderbaren Aromatik.

7,5dl 34.00

Argentinische Rotweine

Clos de los Siete

Michel Rolland Mendoza Argentina

Assemblage aus Cabernet Sauvignon, Malbec, Syrah und Merlot. Dunkles Violett-Purpur. Intensives Cassis- und Brombeerenbouquet, schwarze Schokolade, Teakholz- und Schwarzteenoten. Eleganter, fülliger Gaumen mit viel reifen, süss ausstrahlenden Tanninen und blau- bis schwarzbeeriger Aromatik. Black currant im Finale.

7,5dl 28.00

Australische Rotweine

Shiraz / Cabernet Sauvignon "Koonunga Hill"

Penfolds Australia

Im Bouquet von fleischigen reifen Zwetschgen und dunklen Kirschen. Kraftvoller, sehr harmonischer, runder ausgesprochen frischer Wein.

7,5dl 21.00

"Omrah" Cabernet Sauvignon/Merlot

Plantagenet Wines Mount Barker

Dunkles Rot; generöse und komplexe Aromen nach dunklen Beeren, Pflaumen und betörendem Vanille, leichte Gewürznote. Vollmundiger saftiger Wein mit weichen Tanninen, welcher in einem Abgang mittlerer Länge endet.

7,5dl 19.00

Spanische Rotweine

Baltasar Gracián viñas viejas Garnacha

San Alejandro, Calatayud DO

Klares Kirsch-/Rubinrot. In der Nase rote Früchte und Blüten mit dezenter Würze und balsamischen Noten hinterlegt. Im Mund elegant und ausgewogen, nicht fett, mit gewisser frischer Säure.

7,5dl 19.00

Conde de Siruela Reserva

Ribera del Duero DO España

Rubinrot und glanzhell, klar und ansprechend im Geruch, mannigfaltige Geruchskomponenten mit balsamischen Noten und Vanillearoma. Körperreich, weich, aber mit kräftigem Geschmack, anhaltender und komplexer Abgang, fruchtig und mit der Eleganz eines ausgebauten Weins, kraftvoll und fein.

7,5dl 31.00

Celeste Torres

Ribera del Duero DO España

Intensives, fast undurchsichtiges Karmesinrot, in der Nase üppige Frucht von Cassis, Brombeeren, Heidelbeeren und etwas Pflaume mit einer feinen, frischen Barriquenote untermalt. Herrlich mundfüllend am Gaumen, frisch, saftig, mit geschmeidigem Tannin und Würze. Ein wunderbarer eleganter Wein.

7,5dl 24.00

Champagner und Schaumweine

Moët Chandon brut Impérial

Frankreich

Eine harmonische Assemblage aus Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier, mit strohgelben bis ins Grünliche gehenden Farbnuancen. Ein delikates Aroma, an Linden- und Reblüten erinnernd beim ersten Eindruck. Dieser Champagner ist geschmeidig und ausgewogen im Geschmack und hinterlässt den Eindruck eines harmonisch-fließenden Übergangs der einzelnen Geschmackserlebnisse.

7,5dl 48.00

Prosecco Contarini Extra Dry DOC

Valdobbiadene

Die sehr zarte und beständige Perlage, sowie der feine Duft, an Trauben, Pfirsich und weisse Blüten erinnernd, erlauben keinen Zweifel an feinstem Prosecco. Extra Dry hört sich zwar sehr trocken an, tatsächli hat er aber eine sehr bekömmliche Frucht und lässt sich schön gekühlt in grossen Schlucken geniessen.

7,5dl 18.00

Sollte sich Ihr Lieblingswein nicht unter den hier aufgeführten befinden, so besorgen wir ihn Ihnen gerne zu fairen Konditionen.

Diverse Getränke

Orangenjus	10 dl	Flasche	6.00
Mineralwasser in diversen Aromen	10 dl	Flasche	3.00
Bier	5 dl	Flasche	2.80
Hopfenperle „Spezli“	3.3 dl	Flasche	2.30
Feldschlösschen alkoholfrei	3.3 dl	Flasche	2.30
Fass-Bier	20lt.		120.00
Kaffee à discrétion, Espresso		p/P	2.50

Etwas Spritziges für den Sommer:

Bowlen in verschiedenen Aromen m/o Alkohol, z.B.

- Ananas-Minze-Bowle oder

- Melonen-Cassis-Bowle

10 dl 16.00

Sangria

10 dl 16.00

Und für die kälteren Tage:

Weisser Glühwein

10 dl 16.00

Roter Glühwein

10 dl 16.00

Punch alkoholfrei (z.B. Apfel, Orangen)

10dl 10.00

Dienstleistungen

Material

Besteck inkl. Reinigung	Stk.	0.40
Porzellan-Geschirr weiss, Gläser inkl. Reinigung	Stk.	0.60
Sollte bei Ihrer Party Geschirr in die Brüche gehen, werden wir es Ihnen zum Wiederbeschaffungspreis verrechnen.		
Grosse Pfanne mit Gas für Risotto, Paella etc.		150.00
Holzkohlegrill	Stk.	40.00
Gasgrill	Stk.	40.00
Holzkohle (Verrechnung nach Verbrauch)	p/kg	2.20
Gasflasche (Verrechnung nach Verbrauch)	Fl.	45.00
Tischgarnituren für ca. 8 Personen	Stk.	25.00
Tischtücher Dunicel und Papierservietten	Gedeck	2.80
Buffettische	Stk.	15.00
Buffettbezug mit Röckli	Stk.	20.00
Stehtisch	Stk.	20.00
Stehtisch-Husse	Stk.	20.00
Runder Tisch (Ø 160cm) mit 10 Stühlen	Stk.	50.00
dazu:		
Stofftischtücher (210x210cm)	Stk.	20.00
Stoffservietten	Stk.	1.50

Kaffeemaschine Cafitesse (für Grossanlässe)	Stk.	100.00
Kaffeemaschine (für kleinere Anlässe)	Stk.	40.00
Eiskübel	Stk.	10.00
- gefüllt mit Eis	Stk.	15.00

Personal

Damit Sie Ihren Anlass so richtig geniessen können, stellen wir Ihnen gerne unser geschultes, aufgestelltes Fachpersonal zur Verfügung.

Chef - Personal bis 24 Uhr	Std.	75.00
Chef - Personal nach 24 Uhr	Std.	85.00
Service - Personal bis 24 Uhr	Std.	43.00
Service - Personal nach 24 Uhr	Std.	48.50
Chauffeur bis 24 Uhr	Std.	43.00
Chauffeur nach 24 Uhr	Std.	48.50

Die Sozialkosten (AHV/ALV/UVG) sind in den Stundenansätzen inbegriffen. Die An- und Rückfahrten gelten als Arbeitszeit und werden dementsprechend belastet.

Für Aufräumarbeiten verrechnen wir einen Stundenansatz von CHF 43.00 pro Person.

Transport

Fahrtkosten Lieferwagen	p/km	1.50
-------------------------	------	------