

# Willkommen bei

---

## **partyservicekuhn menziken**

Lieber Gast

Herzlichen Dank, dass Sie sich für unser Catering interessieren.

Haben Sie Appetit auf ein Festessen der besonderen Art? Gerne laden wir Sie zu einem kulinarischen Rundgang durch unser vielfältiges Sortiment ein.

### **Wir verwöhnen Sie mit Leidenschaft**

Es gibt nichts Schöneres, als sich von Herzenslust verwöhnen zu lassen. Gönnen Sie sich ein schönes Stück vom Glück und erleben Sie unvergessliche Stunden. Unsere langjährige Erfahrung in der Organisation und Durchführung von Anlässen aller Art sprechen für das Gelingen Ihres Events und unsere erfahrene Mitarbeiter-Crew sorgt für eine persönliche und zuvorkommende Betreuung vor Ort. Sei es auf einem Schloss, auf dem See, in einer Waldhütte oder einem beliebigen Ort Ihrer Wahl, wir sorgen dafür, dass sich Ihre Gäste wohlfühlen und dass aus Ihren Vorstellungen schöne Erinnerungen werden.

Dank unserer modernen Infrastruktur sind wir in der Lage, Sie und Ihre Gäste an fast jedem beliebigen Ort in der Schweiz kulinarisch zu verwöhnen.

In dieser Broschüre finden Sie einige Beispiele aus unserem grossen und vielfältigen Angebot. Sollte Ihr Wunschmenü nicht dabei sein, lassen Sie uns wissen, womit wir Ihr Herz höher schlagen lassen können. Gerne erstellen wir Ihnen ein Angebot, das auf Ihre Wünsche und Budget zugeschnitten ist. Wir freuen uns, wenn wir Ihre Vorstellungen erfüllen dürfen.

Gerne laden wir Sie auf einen unverbindlichen Besuch ein oder beraten Sie am Telefon.

Wir freuen uns auf Sie.

Walter und Barbara Kuhn und das Party-Service-Team

Menziken, 30.11.2019

# Inhaltsverzeichnis

Willkommen bei .....	1
Apéros und Snacks.....	4
Begrüssungsapéros.....	6
Apérobuffets .....	7
Brunch Variationen .....	14
American Breakfast .....	16
Salate .....	17
Salatbuffet .....	17
Salatvariationen.....	18
Aus dem Suppentopf .....	19
Vorspeisen.....	20
Spaghettiplausch .....	22
Mitternachtsimbiss .....	22
Hauptgerichte .....	23
Mehrgängige Festmenüs .....	26
Die 4 Jahreszeiten .....	29
Ämmtaler Menü wie zu Gotthelfs Zeiten.....	30
Gluschtigs us em Bärnbiet.....	31
Vegi-Buffer.....	31
Kaltes Buffet .....	32
Kaltes und warmes Buffet Variante 1 .....	33
Kaltes und warmes Buffet Variante 2 .....	34
Kaltes und warmes Buffet Variante 3 .....	35
Italienisches Buffet.....	36
Rittermahl .....	37
Burger Party .....	38
American Fingerfood-Buffer.....	38
American Buffet .....	39
kleiner Bayrischer Apéro.....	40
Bayrisches Bierfest 1 .....	40
Bayrisches Bierfest 2 .....	41
Bayrische Desserts.....	41
Galabuffet.....	42
Mediterranes Schlemmerbuffet.....	43
das Genussmenü vom Grill.....	44
Grillbuffet Variante 1 .....	45

Grillbuffet Variante 2 .....	46
Grillbuffet Variante 3 .....	47
Gourmet Grillbuffet .....	48
Western BBQ.....	49
Grillfest (Grillbuffet inkl. Dessert, Kaffee und Personal).....	50
Grillfest, jedoch mit Grillbuffet Variante 1 .....	51
Grillfest, jedoch mit Grillbuffet Variante 2 .....	51
Grillfest, jedoch mit Grillbuffet Variante 3 .....	51
Grillfest, jedoch mit Gourmet Grillbuffet .....	51
Grillfest, jedoch mit Western BBQ.....	51
Mongolian Barbecue.....	52
Winzerfondue .....	53
Fondue chinoise .....	54
Tatarenhut .....	55
Raclette und Tischgrill .....	58
Dessert.....	59
Getränke.....	61
Unsere Weinkarte .....	62
Schweiz .....	62
Italien.....	62
Österreich .....	63
Spanien .....	63
Schaumweine .....	63
Allgemeines .....	64

# Apéros und Snacks

---

## Nach Ihren Wünschen zusammengestellt

*Damit Ihr Apéro nicht nur für den Gaumen sondern auch für das Auge ein Genuss wird, beträgt die Mindestbestellmenge bei den Häppchen 40 Einheiten pro Artikel.*

### **Kalte Speisen**

Frisches Gemüse angerichtet auf Platten mit Dipsaucen	Fr. 5.-- / Person
frische Gemüsestangen mit Dipsauce im Glas	Fr. 7.-- / Glas
Parmesanmöckli (100 g)	Fr. 6.-- / Portion
Saisonale Früchtespiessli	Fr. 2.-- / Stk.
Rohschinken mit Melonenwürfel	Fr. 2.-- / Stk.
Käsewürfel mit Traube	Fr. 1.-- / Stk.
Mozzarellaspiessli mit Dörrtomate	Fr. 1.50 / Stk.
Mozzarellaspiessli mit Cherrytomate	Fr. 1.50 / Stk.
Lollys mit Trockenfleisch und Kräuterfrischkäse	Fr. 2.50 / Stk.
Lollys mit Lachs und Dillsenfauce	Fr. 2.50 / Stk.
Rauchlachs Canapé ¼	Fr. 2.50 / Stk.
Gemischte Canapés ¼ (z.B.Salami, Thon, Eier, Käse, Sellerie, Schinken oder Poulet-Curry)	Fr. 2.20 / Stk.
Apéroblättermigastetli gefüllt mit Kräuterfrischkäse	Fr. 1.50 / Stk.
Apéroschinkengipfeli	Fr. 1.80 / Stk.
Apérobebäck gefüllt	Fr. 1.-- / Stk.
Antipasti-Spiessli	Fr. 3.50 / Stk.
Nusspesto auf Zwirbelbrot	Fr. 3.-- / Stk.
Nussbrot mit Frischkäse und Rohschinken	Fr. 3.-- / Stk.
Bruschetta mit Tomatenwürfeli	Fr. 2.-- / Stk.
Weichkäse mit Zwiebelsprossen auf Birnbrotzscheibe	Fr. 3.-- / Stk.
Weichkäse mit Zwiebelsprossen auf Nussbrot	Fr. 3.-- / Stk.
Kräuterfrischkäse mit Radiesli auf Olivenbrotzscheibe	Fr. 2.50 / Sk.
Kräuterfrischkäse mit Dörrtomate und Oliven auf Zwirbelbrot	Fr. 2.50 / Stk.
gefüllte Herzbrötli (Vollkorn und weiss) (Ei, Thon, Schinken, Käse, Gurken-Frischkäse oder Trockenfleisch)	Fr. 4.-- / Stk.
süss-saurer "Schleckzeug"-Spiesse-Igel (30 Spiesse)	Fr. 90.-- / Igel

Meterparisette reichhaltig gefüllt (Salat, Fleisch und Käse, Tomaten, Eier, Gurken oder nur vegetarisch)	Fr. 7.-- / Person
Zopfherz reichhaltig gefüllt (Salat, Fleisch und Käse, Tomaten, Eier, Gurken oder nur vegetarisch)	Fr. 7.50 / Person
Minisandwich mit Schinken und Frischkäse (ca. 56 Stk.)	Fr. 60.--
Minisandwich mit Trockenfleisch und Frischkäse (ca. 56 Stk.)	Fr. 70.--
Minisandwich mit Käse (ca. 56 Stk.)	Fr. 60.--
Mini-Tortillas verschieden gefüllt	Fr. 1.80 / Stk.
Brottorte gefüllt mit Minisandwiches 1 Brottorte reicht für ca. 10 - 12 Personen	Fr. 96.-- / Stk.
Brotplatte mit Partybrötli gefüllt mit Käse und Trockenfleisch 1 Brotplatte reicht für ca. 8 - 10 Personen	Fr. 90.-- / Stk.
Brotplatte mit Partybrötli gefüllt Hobelkäse, Huuswurst und Speck 1 Brotplatte reicht für ca. 8 - 10 Personen	Fr. 70.-- / Stk.
Tessinerbrot oder Laugen Tessinerbrot reichhaltig gefüllt (Salat, Thon, Fleisch, Käse oder Ei)	Fr. 22.-- / Stk.
Speckzopf	Fr. 35.-- / kg
Rohfleisch- und Käseplatten	Fr. 13.-- / Person
Partybrötli	Fr. -.70 / Stk.
Partybrot Ruch	Fr. 10.-- / kg
Partyzopfbrot mit drei verschiedenen Teigen	Fr. 15.-- / kg
Chips, Nüssli, Apéromix	Fr. 2.-- / Person
Apéroblättereiggebäck	Fr. 9.50 / 100 g

### **Warme Speisen**

Mini-Käseküchlein(Ø 6 cm)	Fr. 3.-- / Stk.
Mini-Quiche (Ø 6 cm)	Fr. 3.-- / Stk.
Mini-Spinatküchlein (Ø 6 cm)	Fr. 3.-- / Stk.
Tortilla-Flammkuchen-Röllchen	Fr. 1.50 / Stk.
Poulet-Röllchen gefüllt	Fr. 2.50 / Stk.
warme Satayspiessli (Poulet) mit Erdnusssauce	Fr. 1.50 / Stk.
gebratene Partyflügeli Poulet	Fr. 2.-- / Stk.
gebratene Partyunterschenkel Poulet	Fr. 2.50 / Stk.
gebratene gefüllte Datteln im Speckmantel	Fr. 2.50 / Stk.
gebratene Dörrpflaumen im Speckmantel	Fr. 2.-- / Stk.
würzige Fleischbällchen mit Sweet-Chili-Sauce (5 Stk.)	Fr. 3.50 / Portion

# Begrüssungsapéros

---

Begrüssen Sie Ihre Gäste vor einem feinen Essen mit einem kleinen Apéro.  
Wir haben für Sie eine kleine Auswahl zusammengestellt.

## **das Einfache Fr. 7.-- / Person**

Gemüwestengel im Glas mit Dipsauce,  
Mammutoliven und Parmesanmööckli

## **das Urchige Fr. 8.-- / Person**

Speckzopf, Käsewürfel mit Trauben und  
frische Gemüwestengel im Glas mit Dipsauce

## **das Bodenständige Fr. 8.-- / Person**

Brotplatte mit Partybrötli gefüllt mit  
Käse, Wurst und Bierbrauer Rohesspeck

## **das Mediterrane Fr. 8.-- / Person**

Mammutoliven, Parmesanmööckli und Tomatenciabatta

## **das Sommerliche Fr. 7.-- / Person**

verschiedene Canapés (3 Stk. / Person)

## **das Edle Fr. 9.-- / Person**

Canapé vom Räucherlachs (1 Stk./ Person)  
Spiessli mit Bündnerfleisch und Melone (1 Stk. / Person)  
vegetarische Zucchettihäppli mit Käse und Cherrytomate (1 Stk. / Person)

## **das Winterliche Fr. 6.-- / Person**

Spinat- und Tomatenstrudel

# Apérobuffets

---

## **Tex-Mex-Apéro Fr. 7.-- / Person**

Nachos (Tortilla-Chips) mit verschiedenen Saucen  
Guacamole  
milder und pikanter Tomatendip  
Sour-Cream  
Jalapeños  
(Nachos und Saucen angerichtet auf runden Platten)

## **Miniapéro Fr. 9.50 / Person**

(ab 30 Personen)

Frisches Gemüse angerichtet auf Platten mit Dipsaucen  
Saisonale Früchtespiessli  
Meterparisette reichhaltig gefüllt  
(Salat, Fleisch und Käse, Tomaten, Eier, Gurken oder nur vegetarisch)

## **Miniapéro Rustico Fr. 10.-- / Person**

(ab 30 Personen)

Geräuchte Hauswurst und Rohesspeck  
Chüschtingi Sbrinzmöckli und Hobelkäse  
angerichtet auf Partybrotplatte  
Frisches Gemüse angerichtet auf Platten mit Dipsaucen

## **Sandwich Apéro Fr. 11.-- / Person**

(ab 50 Personen)

Meterparisette  
Laugen Tessinerbrot und Tessinerbrot  
Zopfherz  
Mehrkornbrot  
reichhaltig gefüllt mit  
Salat, Thon, Ei,  
Schinken, Salami, Trockenfleisch  
Käse, Tomaten und Mozzarella

### **Apérobuffet klein Fr. 12.50 / Person**

(ab 50 Personen)

verschiedene Canapés  
Apéroblättereigpastetli gefüllt mit Kräuterfrischkäse  
Käsewürfel mit Trauben  
Schinkengipfeli  
Frisches Gemüse angerichtet auf Platten mit Dipsaucen  
Meterparisette reichhaltig gefüllt  
(Salat, Fleisch und Käse, Tomaten, Eier, Gurken oder nur vegetarisch)

### **Apérobuffet klein zusätzlich mit Früchtespiessli**

**Fr. 14.50 / Person**

### **Das "♥-ige" Apéro Fr. 14.50 / Person**

(ab 50 Personen)

Rohfleisch auf Herzplatte mit Fröschepäärli garniert, gem. Partybrötli  
Apéro-Blättereiggebäck Herzli  
Mozzarella-Herzspiessli  
Käsewürfel garniert mit Trauben  
Zopferz reichhaltig gefüllt  
(Salat, Fleisch und Käse, Tomaten, Eier, Gurken oder nur vegetarisch)  
Saisonale Früchtespiessli

### **Apérobuffet gross Fr. 16.50 / Person**

(ab 50 Personen)

verschiedene Canapés  
Apéroblättereigpastetli gefüllt mit Kräuterfrischkäse  
Käsewürfel mit Trauben  
Rohfleisch auf Herzplatte mit Fröschepäärli garniert, Partybrötli  
Frisches Gemüse angerichtet auf Platten mit Dipsaucen  
Saisonale Früchtespiessli  
Brottorte gefüllt mit Minisandwiches  
Schinkengipfeli  
Tortilla Chips mit Tomatendip

### **Kleines Mediterranes Apéro Fr. 11.-- / Person**

(ab 30 Personen)

Mammutoliven in Kräutern und Pikant  
Parmesanmöckli  
Rohschinken mit Melonenwürfel  
frische Gemüsestangen mit Dipsauce im Glas angerichtet  
Tomaten- und Olivenbrötli



## **Grosses Mediterranes Apéro Fr. 17.50 / Person**

(ab 50 Personen)

Mammutoliven in Kräutern  
Mammutoliven pikant  
Anitpasti-Spiessli  
Parmesanmöckli  
Rohschinken mit Melone  
Bruschetta mit Tomatenwürfeli  
Mozzarellaspiessli mit Dörrtomate  
frische Gemüsestangen mit Dipsaucen im Glas angerichtet  
Tomaten- und Olivenbrötli  
Saisonale Früchtespiessli

## **Apérobuffet España Fr. 18.50 / Person**

(ab 50 Personen)

Chorizo  
Manchegokäsewürfel  
Jamón Serrano  
Tortilla Chips mit Tomatendip  
Mammutoliven in Kräutern und Pikant  
Empanadas (gefüllte Teigtaschen)  
Baguettebrot weiss  
Saisonale Früchtespiessli

## **Walliser Apéro Fr. 15.50 / Person**

(ab 80 Personen)

### **Spezialitäten direkt aus dem Wallis**

Trockenfleisch- und Käseplatte  
Verschiedene Würste zum Kaltessen  
Roggenbrot mit und ohne Baumnüsse

## **Walliser Apéro zusätzlich mit Aprikosenkuchen mit Guss Fr. 18.50 / Person**

## **Bärner Apérobuffet Rustica Fr. 13.50 / Person**

(ab 80 Personen)

### **Schpezialitäre diräkt us em Bärnbiet**

Hobuchäs u Aupchäs  
Buureschpäck u Buurewurscht  
Schpäckzöpfä  
Buuräbrot

## **Bärner Apérobuffet Rustica zusätzlich mit Saisonalä Früchteschpiessli Fr. 15.50 / Person**

**kalt - warmes Apérobuffet Variante 1 Fr. 19.-- / Person**

(ab 40 Personen)

*Kalt:*

Mini Tortillas verschieden gefüllt  
Saisonale Früchtespiessli  
Schinkengipfeli  
frisches Gemüse auf Platte angerichtet mit Dipsaucen  
Käsewürfel mit Traube  
Mammutoliven in Kräutern und pikant

*Warm:*

Satay-Spiessli mit Erdnussauce  
Mini-Cheeseburger  
Meat-Balls mit Sweet-Chilisauce

**kalt - warmes Apérobuffet Variante 2 Fr. 23.-- / Person**

(ab 50 Personen)

*Kalt:*

verschiedene Canapés  
frische Gemüsestangen mit Dipsauce im Glas  
Saisonale Früchtespiessli  
Schinkengipfeli  
Tortilla-Chips mit Tomatendip und Guacamole  
Mozzarellaspiessli mit Dörrtomate  
Käsewürfel mit Trauben  
Speckzopf

*Warm:*

Satay-Spiessli mit Erdnussauce  
Gebratene Dörripflaumen im Speckmantel  
Mini-Quiche  
Mini-Spinatküchlein

## Apéro riche Variante 1 Fr. 29.-- / Person

(ab 40 Personen)

### *Kalt:*

frische Gemüsestangen mit Dipsauce im Glas  
Mozzarellaspiessli mit Dörrtomate  
Lollys vom Räucherlachs mit Dillsenfauce  
Käsewürfel mit Traube  
Brottorte gefüllt mit Minisandwich  
Rohfleischplatte mit gemischten Partybrötli

### *Warm:*

Satay-Spiessli mit Erdnussauce  
gebratene Datteln gefüllt im Speckmantel  
Apérogebäck gefüllt

### *Dessert:*

saisonale Früchtespiessli  
Mousse au Chocolat  
Panna Cotta mit Himbeercouli

## Apéro riche Variante 2 Fr. 39.-- / Person

(ab 50 Personen)

### *Kalt:*

Mammutoliven in Kräutern und Pikant  
frische Gemüsestangen mit Dipsauce im Glas  
Rohschinken mit Melonenwürfel  
Bruschetta mit Tomatenwürfeli  
Weichkäse mit Zwiebelsprossen auf Nussbrot  
Mozzarellaspiessli mit Dörrtomate  
geräucher Wildlachs mit Meerrettichschaum auf Baguette  
Minisandwich gefüllt mit Schinken und Salami

### *Warm:*

Poulet-Röllchen gefüllt  
Scampi Spiessli mit Dillsenfauce  
würzige Fleischbällchen mit Sweet-Chili-Sauce  
Apéro-Chäschüechli  
Brotkorb  
saisonale Suppe

### *Desserts in Portionen angerichtet:*

Mousse au Chocolat  
Tiramisu (alkoholhaltig)  
Panna Cotta mit Himbeercoulis  
saisonale Früchtespiessli

## Apéro riche Variante 3 Fr. 47.-- / Person (ab 50 Personen)

### *Kalt:*

frische Gemüsestangen mit Dipsauce im Glas  
Antipasti-Spiessli  
Kräuterfrischkäse mit Radiesli auf Olivenbrotscheibe  
Mozzarellaspiessli mit Dörrtomate  
Brottorte gefüllt mit Minisandwiches  
verschiedene Canapés  
geräucherter Wildlachs mit Meerrettichschaum auf Baguette  
Nachos (Tortilla Chips) mit Guacamole, Sour-Cream  
mildem und pikantem Tomatendip, Jalapeños

### *Warm:*

saisonale Suppe  
gebratene gefüllte Datteln im Speckmantel  
Satayspiessli mit Erdnusssauce  
Apéro-Chäschüechli  
würzige Fleischbällchen mit Sweet-Chili-Sauce  
Schweinsfiletspiessli mit  
Cognac-Rahm (alkoholhaltig)  
Brotkorb

### *Desserts in Portionen angerichtet:*

Saisonale Früchtespiessli  
Panna Cotta mit Himbeercoulis  
Mousse au Chocolat  
Brönnti Crème  
Minipâtisserie

## Apéro riche Variante 4 Fr. 48.-- / Person

(ab 50 Personen)

### *Kalt:*

Mammutoliven Kräuter und pikant  
Parmesanmöckli  
gemischte Canapés  
geräucherter Wildlachs mit Meerrettichschaum auf Baguette  
Party-Pastete mit Sauce Cumberland  
Weichkäse mit Zwiebel sprossen auf Nussbrot  
frische Gemüsestengel im Glas mit Dipsauce

### *Warm:*

Rindshuftspiessli mit Hot-BBQ Sauce  
Pouletrollchen gefüllt  
Schweinfiletspiessli mit Cognacrahm  
Scampi Spiessli mit Dillsensauce  
saisonale Suppe  
Brotkorb

### *Dessert in Portionen angerichtet:*

Mousse au Chocolat  
Brönnti Crème  
Panna Cotta mit Himbeercouli  
Minipâtisserie  
Saisonale Früchtespiessli

## Apéro Riche Variante 5 Fr. 59.-- / Person

(ab 45 Personen)

### *in Portionen angerichtet:*

Rüebli-Sellerie-Mousse  
Fenchelsalat mit Orangen und gehackten Baumnüssen  
Vitello Tonnato  
Panna Cotta vom Blauschimmelkäse und karamalisierte Birne  
Graved Lachs mit Feigenconfit  
Weichkäse mit Zwetschgenchutney  
Frischkäsepralinen mit Nusspanade  
Brotkorb  
Safran Suppe

### *Dessert in Portionen angerichtet:*

Mascarpone-Meringue-Crème mit saisonalen Früchte oder Beeren  
Panna Cotta mit Himbeercoulis  
Schokoladenmousse mit Baileys-Rahm (alkoholhaltig)  
Whiskycrème mit Orangenwürfel (alkoholhaltig)  
Petits Fours

# Brunch Variationen

---

## Brunch Variante 1 / Preis pro Person Fr. 25.--

(ab 30 Personen)

Gipfeli  
Butterzopf und Buurebrot  
Butter, Konfitüre, Honig

Früchte- und Naturejoghurt  
hausgemachtes Birchermüesli  
Trockenmüesli, Cerealien  
Fruchtschale

Rührei mit Speck und Zwiebeln  
Buureschinken- und Aufschnittplatte  
Käseplatte  
Früchtewähe

Milch, Kaffee, Tee, Orangenjus  
Zucker, Ovomaltine, Schoggi

## Brunch Variante 2 / Preis pro Person Fr. 29.--

(ab 30 Personen)

Gipfeli  
Butterzopf und Buurebrot  
Butter, Konfitüre, Honig

Früchte- und Naturejoghurt  
hausgemachtes Birchermüesli  
Trockenmüesli, Cerealien  
Fruchtschale

Rösti und Spiegeleier  
gebratener Knusperspeck  
Buureschinken- und Aufschnittplatte  
Käseplatte  
Früchtewähe

Milch, Kaffee, Tee, Orangenjus  
Zucker, Ovomaltine, Schoggi

## **Brunch Variante 3 / Preis pro Person Fr. 37.--**

(ab 50 Personen)

Gipfeli  
Butterzopf und Buurebrot  
Butter, Konfitüre, Honig

Früchte- und Naturejoghurt  
hausgemachtes Birchermüesli  
Trockenmüesli, Cerealien  
frische geschnittene Früchte auf Platte

Rösti und Spiegeleier  
gebratener Knusperspeck  
hausgemachte Minihacktätschli  
Buureschinken- und Aufschnittplatte  
Landrauchschinken  
kanadischer Wildlachs geräucht mit Meerrettichschaum  
Käse vom Brett mit Dörrfrüchten und Nüssen

Früchtewähe  
süßes Hefengebäck

Milch, Kaffee, Tee, Orangenjus  
Zucker, Ovomaltine, Schoggi

## **Bärner Brunch / Preis pro Person Fr. 33.--**

(ab 50 Personen)

Ankezüpfe, Buurebrot u Vollkornbrot  
Anke, Konfi u Honig

Nature- u Fruchtjoghurt  
Birchermüesli

Chäsplatte u Ufschnittplatte

brätlete Späck mit Spiegeueier  
u Röschti  
heissi Märithamme

Öpfuchueche  
Merängge mit Nidle  
Grosis Brönnti Crème

Milch, Kaffee, Tee, Orangenjus  
Zucker, Ovomaltine, Schoggi

# American Breakfast

---

(ab 40 Personen)

Toast and Bagels  
Butter, Jam and Honey (*Konfitüre und Honig*)  
Peanut Butter (*Erdnussbutter*)

Waffles and Pancakes  
Maple Syrup (*Ahornsirup*)

Cinammon Rolls (*Zimtgebäck*)  
Blueberry Muffin und Chocolate Muffin

Scrubled Eggs  
(*Rühreier*)  
Hash Browns (*Rösti*)  
Sausages (*Würstli*)  
Bacon (*Speck*)

Fruits (*Früchte*)  
Corn flakes  
Cerealies (*Trockenmüesli*)  
Fruit Joghurt (*Früchtejoghurt*)

Coffee and Milk (*Kaffee und Milch*)  
Orangejuice (*Orangensaft*)  
Tea (*Tee*)

**Preis pro Person Fr. 30.--**

## Variante mit

Eggs "sunny side up"  
(*Spiegeleier*)



# Salate

---

Alle unsere Salate werden aus frischem Gemüse zubereitet (Saison)

## Salate

gemischter Blattsalat	Mais mit Anansstückli und Kirschen
Kopfsalat	Maissalat an Currysauce
Eichblattsalat	mexikanischer Bohnensalat
Lollo	grüner Bohnensalat
Ruccola	Selleriesalat
Eisberg	Selleriesalat mit Ananas
Chinakohl	Tomatensalat mit Mozzarella
Nüsslisalat (Saison)	Linsensalat mit Speck
Kabissalat mit Speckwürfeli	Griechischer Bauernsalat
Brüsselersalat	Hörnlisalat
Randensalat (gekocht)	Kartoffelsalat mit Mayonnaise
Rüebli­salat	Kartoffelsalat bayrisch
Gurkensalat	(mit Radiesli und Essiggurken)
Peperonisalat Tricolore	Taboulésalat (Couscous)

## Dressings

French-Dressing  
Italian-Dressing  
House-Dressing (rassig)

## Beilagen

Brotcroûtons, Eier, Kräuter,  
Zwiebeln und Kernenmix

# Salatbuffet

---

inkl. 2 Saucen und Beilagen

ab 15 Personen 3 Sorten nach Wahl	Preis pro Person	Fr.	7.50
ab 30 Personen 5 Sorten nach Wahl	Preis pro Person	Fr.	8.50
ab 40 Personen 7 Sorten nach Wahl	Preis pro Person	Fr.	10.50
ab 40 Personen 10 Sorten nach Wahl	Preis pro Person	Fr.	12.50

# Salatvariationen

---

*auf Teller angerichtet und serviert*

**Salat nach Försterart Fr. 10.-- / Person**

*Gemischter Blattsalat mit warmen Champignons, Speck und Brotcroûtons*

**Nüsslisalat Maison (Saison) Fr. 13.-- / Person**

*Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons an French-Dressing*

**Nüsslisalat Mimosa (Saison) Fr. 11.-- / Person**

*Nüsslisalat mit gehacktem Ei auf French-Dressing*

**Eisbergsalat mit Alpkäseflocken Fr. 9.50 / Person**

*an House-Dressing*

**gemischter Blattsalat mit Rohschinken und Melone Fr. 12.-- / Person**

*an Kräuter-Dressing*

**Mediterraner Blattsalat Fr. 12.-- / Person**

*mit Gurken, Cherrytomaten, Feta und schwarzen Oliven an Kräuterdressing*

**Ruccolasalat mit Parmesanflocken Fr. 11.-- / Person**

*an Italiandressing*

**Cäsarsalat Fr. 9.50 / Person**

*Eisbergsalat an leichter Käsedressing mit Croûtons, Speck und Parmesanflocken*

**Winzersalat Preis Fr. 12.50 / Person**

*Gemischter Blattsalat mit in Grappa flambierten warmen Trauben und Baumnüssen garniert, an Weinvinaigrette und Baumnussöl*

**gemischter Blattsalat mit Lachsrose Fr. 13.--**

*mit Meerrettichschaum an Kräuterdressing*

**gemischter Blattsalat mit geräuchtem Forellenfilet Fr. 13.--**

*garniert mit Meerrettichschaum und Kapern an Kräuterdressing*

**Salatvariation mit Riesencrevetten Fr. 15.-- / Person**

*an Zitronendressing*

# Aus dem Suppentopf

---

*Alle unsere Suppen werden mit frischen Produkten zubereitet*

## Warme Suppen

**Tomatencrèmesuppe Fr. 7.-- / Person**  
*mit Tomatenwürfeli und Basilikum, verfeinert mit Gin und Rahm*

**Kräuterrahmsuppe Fr. 7.-- / Person**  
*mit frischen Kräutern, verfeinert mit Rahm*

**Kürbiscrèmesuppe (Saison) Fr. 8.-- / Person**  
*mit Kürbiskernöl, Kürbiskernen, verfeinert mit Rahm*

**Safrancrèmesuppe Fr. 9.-- / Person**  
*mit Safranfäden und Rahm garniert*

**Selleriecrèmesuppe Fr. 6.-- / Person**  
*verfeinert mit Rahm, garniert mit Croûtons*

**Wein-Gemüsesuppe Fr. 7.-- / Person**  
*garniert mit Schnittlauch*

**Rüebli-Currysuppe Fr. 7.-- / Person**  
*verfeinert mit Rahm, garniert mit Schnittlauch*

**Kartoffelsuppe mit Baumnussrahm Fr. 7.-- / Person**

**Parmesansuppe Fr. 8.-- / Person**

**Rüebli- und Bärlauchsuppe mit Bärlauchpesto (Saison) Fr. 7.-- / Person**

**Bouillon mit frischen Flädli Fr. 6.-- / Person**

**Bouillon mit Gemüse Julienne Fr. 4.-- / Person**

**Bouillon mit Sherry Fr. 4.-- / Person**

## Kalte Suppe

**Gazpacho Fr. 7.-- / Person**  
*kalte andalusische Gemüsesuppe*

# Vorspeisen

---

## Kalte Vorspeisen

*Auf Teller angerichtet und serviert*

- |     |   |                    |
|-----|---|--------------------|
| 1.  | <b>Duett vom Rauchlachs und Forellenfilet</b><br><b>Person</b><br><i>Kanadischer Wildlachs und geräuchertes Forellenfilet auf Salatblatt garniert</i>           | Fr. 13.-- /        |
| 2.  | <b>Thunfischcarpaccio garniert</b><br><b>Person</b><br><i>mit Cherrytomaten, Zitrone und Petersilie</i>   | Fr. 13.-- /        |
| 3.  | <b>Geräuchertes Felchentatar</b><br><i>auf Petersilienblätter mit Baguettebrot</i>  | Fr. 13.-- / Person |
| 4.  | <b>Avocado-Räucherlachstatar</b><br><i>garniert mit Lachsrose und Baguettebrot</i>  | Fr. 14.-- / Person |
| 5.  | <b>Kalbfleischpastete</b><br><i>mit Orangensauce, garniert</i>  | Fr. 10.-- / Person |
| 6.  | <b>Komposition von allerlei Antipasti</b><br><b>Person</b><br><i>grilliertes Gemüse dekoriert mit Oliven, sonnengetrockneten Tomaten und gereiftem Parmesan</i> | Fr. 13.-- /        |
| 7.  | <b>Mediterraner Vorspeiseteller</b><br><i>gefüllte Weinblätter, Crevetten in Knoblauchöl in Olivenöl eingelegte, getrocknete Tomaten, Fladenbrot</i>            | Fr. 15.-- / Person |
| 8.  | <b>Rohschinkenteller mit Melone garniert</b>  | Fr. 12.-- / Person |
| 9.  | <b>Zucchetticarpaccio mit geräuchertem Forellenfilettatar</b><br><i>mit weissem Balsamico, Zitronen-Olivenöl und Pfeffer</i>                                    | Fr. 13.-- / Person |
| 10. | <b>Trockenfleischcarpaccio</b><br><i>mit Alpkäseflocken</i>   | Fr. 12.-- / Person |
| 11. | <b>Crevettencocktail auf Salatblatt</b><br><i>an Cocktailsauce</i>  | Fr. 10.-- / Person |
| 12. | <b>Gemüse Carpaccio</b><br><i>(Rüebli, Champignons, Radiesli, Zucchini) an Kräuteressig und Olivenöl mit Parisettebrot</i>                                      | Fr. 9.50 / Person  |

## warme Vorspeisen

Auf Teller angerichtet und serviert

1. **Geräuchertes Forellenfilet** Fr. 15.-- / Person  
*auf Julienne Gemüse mit sämiger Rahmsauce*
2. **Blätterteigpastetli** Fr. 9.50 / Person  
*wahlweise gefüllt mit*  
*- Gemüsefüllung*  
*- Fischfüllung*  
*- Maison (Poulet, Fleischkäse, Brätmöckli, Erbsli und Rüebli)*
3. **Ravioli Ricotta e spinaci alla panna** Fr. 9.50 / Person  
*Spinat-Ricottaravioli in Rahmsauce*
4. **Cuorelli Ratatouille an Salzeibutter** Fr. 9.50 / Person  
*Teigwaren-Herzen gefüllt mit Gemüse an Salzeibutter*
5. **Agnolotti Bärlauch oder Kürbis (Saison)** Fr. 9.50 / Person  
*Nudelteigtaschen mit Bärlauch- oder Kürbisfüllung*
6. **Penne all'arrabbiata** Fr. 9.-- / Person  
*Teigwaren in pikanter Tomatensauce*
7. **Saccotti Tartufo Noci e Gorgonzola** Fr. 11.-- / Person  
*Teigsäckli gefüllt mit Ricotta, Baumnuss, Trüffel und Gorgonzola*
8. **Gemüselasagne** Fr. 10.50 / Person
9. **Leicht gewärmter Rauchlachs mit Mohn** Fr. 15.-- / Person  
*auf Blattspinat*

# Spaghettiplausch

---

Zuschag bei Kleinanlässen  
20 - 30 Personen 10%

bunt gemischter Blattsalat an Italian-Dressing  
Spaghetti mit 3 verschiedenen Saucen nach Wahl

Fr. 19.-- / Person

## Saucen

all pomodoro (Tomatensauce)  
all'arrabiata (pikante Tomatensauce)  
Bolognese (Tomatensauce mit Hackfleisch)  
Gorgonzola (mit Gorgonzolakäse)  
al funghi (Pilzrahmsauce)  
al pesto (Kräuterölsauce)  
"Carbocasa" (Schinken, Rahm und Zwiebeln)  
Parmesan und Brot

# Mitternachtsimbiss

---

Rassige Gulaschsuppe mit Brot	Fr. 12.-- / Person
Chili con Carne mit Brot	Fr. 11.-- / Person
Basler Mehlsuppe mit Käse und Brot	Fr. 6.-- / Person
Heisse Schweinswürstli, Ruchbrot, Senf	Fr. 7.-- / Paar
Heisse Wienerli, Ruchbrot, Senf	Fr. 6.-- / Paar

# Hauptgerichte

---

(ab 10 Personen)

**Preis pro Person inkl. Nachservice**

**Zuschläge bei Kleinanlässen**

10 - 20 Personen 20% auf Menüpreis / 21 - 30 Personen 10% auf Menüpreis

## vom Schwein

### **Menü 1 Fr.16.50**

heisser Fleischkäse mit  
gemischtem Blattsalat  
Kartoffelsalat  
Rüebliisalat

### **Menü 2 Fr. 18.50**

heisser Buureschinken mit  
gemischtem Blattsalat  
Kartoffelsalat  
Rüebliisalat

### **Menü 3 Fr. 19.50**

Schinken im Brotteig  
gemischtem Blattsalat  
Kartoffelsalat  
Rüebliisalat

### **Menü 4 Fr. 24.--**

Schweinscarréebraten mit Bratenjus  
hausgemachter Kartoffelgratin  
Gemüsebouquet

### **Menü 5 Fr. 24.--**

Aargauerbraten (Schweinsnierstück  
gespickt mit Dörrzwetschgen)  
mit milder Pfefferrahmsauce  
hausgemachtem Kartoffelgratin  
Vichykarotten und Bohnenbündeli

### **Menü 6 Fr. 26.--**

Schweinssteak Försterart  
Eiernudeln oder Reis  
und Marktgemüse

### **Menü 7 Fr. 28.--**

Gschnätzlets Surprise  
zartes, mageres von Hand geschnittenes  
Schweinsfilet an Rahmsauce verfeinert mit  
Apfelstückli und Baumnüssen  
Eiernudeln oder Reis  
Gemüsebouquet

### **Menü 8 Fr. 29.--**

Partyfilet (Schweinefilet im Speckmantel)  
mit Cognac Rahm  
Eiernudeln  
Bohnen und zweierlei Rüebli

### **Menü 9 Fr. 29.--**

Schweinefilet am Stück gebraten  
Rahmsauce  
Eiernudeln  
Kräutertomate und Bohnen

### **Menü 10 Fr. 26.--**

Schweinefilet im Teig mit  
Salatbuffet

## vom Kalb

### **Menü 11 Fr. 27.--**

gemischter Braten  
Kalbs- und Schweinsbraten  
Pilzrahmsauce  
hausgemachter Kartoffelgratin  
Gemüsebouquet

### **Menü 12 Fr. 29.--**

Kalbsschulterbraten an  
Pilzrahmsauce oder Rosmarinjus  
hausgemachter Kartoffelgratin  
Gemüsebouquet

### **Menü 13 Fr. 42.--**

zartes am Stück gebratenes  
Kalbsnierstück  
an Sauce Calvados  
Eiernudeln und  
Gemüsebouquet

### **Menü 14 Fr. 37.--**

Kalbskotelettbraten am Stück  
an Rosmarinjus  
Grenaillekartoffeln  
zweierlei Rüebli und Bohnen

### **Menü 15 Fr. 42.--**

Kalbshohrückenbraten  
an Rosmarinjus  
Eiernudeln oder junge Kartoffeln  
Gemüsebouquet

### **Menü 16 Fr. 39.--**

gebratenens Kalbsrückensteak  
an Morchelsauce  
Eiernudeln oder Reis  
Gemüsebouquet

### **Menü 17 Fr. 52.--**

Kalbsfilet am Stück gebraten  
an Steinpilzrahmsauce mit  
Eiernudeln und  
saisonaalem Marktgemüse

## vom Rind

### **Menü 18 Fr. 15.--**

Rindsgnackets und Hörnli  
mit Apfelmus

### **Menü 19 Fr. 21.--**

hausgemachte Lasagne  
mit magerem Rindhackfleisch

### **Menü 20 Fr. 28.--**

Suure Mocke  
Kartoffelstock  
und Marktgemüse

### **Menü 21 Fr. 38.--**

Roastbeef mit Sauce Bernaise  
hausgemachter Kartoffelgratin  
Gemüsebouquet

### **Menü 22 Fr. 52.--**

Château Briand  
am Stück schonend gegartes  
US-Rindsfiletherzstück (200 g)  
mit Sauce nach Wahl  
Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

### **Menü 23 Fr. 32.--**

Rinds-Saftgulasch  
Spätzli  
Bohnen

### **Menü 24 Fr. 29.--**

Rindsbraten an Rotweinsauce  
hausgemachter Kartoffelgratin  
zweierlei Rüebli



## vom Poulet

### **Menü 25 Fr. 18.--**

Gschnätzlets Pouletfleisch  
an Currysauce  
mit Fruchtgarnitur  
Trockenreis

### **Menü 26 Fr. 26.--**

Mägenwiler Pouletbrust gefüllt mit  
Tomaten, Mozzarella und Basilikum  
Eiernudeln oder Reis  
zweierlei Rüeblü und Bohnen

### **Menü 27 Fr. 27.--**

Pilz-Poulet (Mägenwiler Pouletbrust  
mit Steinpilz und Eierschwämmchen)  
mit frischen Feigen und Haselnussbutter  
Spätzli und  
warmen Cherrytomaten

### **Menü 28 Fr. 25.--**

Mägenwiler Pouletbrust  
Eiernudeln oder Reis  
Bohnen und zweierlei Rüeblü  
Kräutertomate

### **Menü 29 Fr. 22.--**

Gschnätzlets Pouletfleisch  
mit frischen Champignons  
an Rahmsauce  
Nudeln  
Bohnen und zweierlei Rüeblü

### **Menü 30 Fr. 28.--**

Poulet Surprême Kneuss  
(Pouletbrust mit Flügeli und Haut)  
hausgemachter Kartoffelgratin  
oder Nudeln  
Gemüsebouquet

## in der Wildsaison

### **Menü 31 Fr. 28.--**

Hirsch-, Wildsau- oder Rehpfeffer  
mit Spätzli  
Rotkraut und Rosenkohl  
Marroni, Apfel Mirza mit Preiselbeerkonfi

### **Menü 32 Fr. 32.--**

Rehgschnätzlets mit Spätzli  
Rotkraut und Rosenkohl  
Marroni, Apfel Mirza mit Preiselbeerkonfi

### **Menü 33 Fr. 31.--**

saftiger Wildschweinkotelettbraten  
auf Marroni und Rotkraut  
Spätzli

### **Menü 34 Fr. 38.--**

Hirschentrecôte am Stück gebraten  
an Wildpilzsauce mit Spätzli  
Rotkraut und Rosenkohl  
Apfel Mirza mit Preiselbeerkonfi

## Vegetarische Hauptgerichte

### **Menü 35 Fr. 26.--**

frische Pilze an Rahmsauce  
Eiernudeln  
Gemüsebouquet

### **Menü 37 Fr. 25.--**

Quorn Stroganoff  
Nudeln und Gemüsebouquet

### **Menü 36 Fr. 20.--**

Lasagne aus frischem Gemüse

### **Menü 38 Fr. 26.--**

Spätzlipfanne mit frischen  
Pilzen und saisonalem Gemüse

### **Menü 39 Fr. 16.--**

Älplermagrone mit Apfelmus

# Mehrgängige Festmenüs

---

(ab 30 Personen)

## Lassen Sie sich von Küche und Service verwöhnen

Selbstverständlich können Sie einzelne Gänge unter den Menüs austauschen. Die Menüs können auch auf drei oder zwei Gänge reduziert oder auf fünf oder sechs Gänge erweitert werden. Gerne berechnen wir Ihnen den Preis Ihres Wunschmenüs.

Die Preise verstehen sich inkl. Partybrötli und Nachservice bei den Hauptgängen

### Festliches Menü 1 Fr. 39.--

Bunt gemischter Blattsalat  
mit Brotcroûtons  
an House-Dressing

\*\*\*

Gschnätzlets Kalbfleisch  
an Champignonrahmsauce  
Eiernudeln und  
Marktgemüse

\*\*\*

Orangen crème garniert  
mit Orangenfilet

### Festliches Menü 2 Fr. 42.--

Eisbergsalat mit Alpkäseflocken  
an House-Dressing

\*\*\*

Aargauerbraten (Schweinsnierstück  
gespickt mit Dörrzwetschgen)  
mit milder Pfefferrahmsauce  
hausgemachtem Kartoffelgratin  
Vichykarotten und Bohnenbündeli

\*\*\*

frischer Fruchtsalat

### Festliches Menü 3 Fr. 47.--

Teigwarenherzen mit Ratatouillefüllung

\*\*\*

gekräuterter Lammgigot mit  
Sauce Provençale  
Bratkartoffeln und  
Marktgemüse

\*\*\*

Früchteteller mit Zitronenmousse

### Festliches Menü 4 Fr. 44.--

Caesarsalat  
Eisbergsalat an leichter Käsesauce mit  
Croûtons, Speck und Parmesanflocken

\*\*\*

Mägenwiler Pouletbrust gefüllt mit  
in Vieille Prune eingelegten  
Dörrzwetschgen  
und gemahlenden Haselnüssen  
Eiernudeln oder Reis  
Bohnenbündeli mit Speck und  
Kräutertomate

\*\*\*

weisses Kaffeemousse mit  
Baileys und Kirschen garniert

### **Festliches Menü 5 Fr. 58.--**

Duett von Pastete und Terrine  
an hausgemachter Orangensauce

\*\*\*

Safrancrèmesuppe

\*\*\*

zartes Schweinsfilet am Stück gebraten  
an sämiger Morchelsauce  
mit Nudeln und  
farbenfrohem Gemüsebouquet

\*\*\*

Panna-Cotta mit Himbeercoulis  
garniert mit einem Früchtespiessli

### **Festliches Menü 6 Fr. 55.--**

Blattsalat im Tortillakörbli

\*\*\*

Trockenfleischcarpaccio  
mit Alpkäseflocken  
garniert mit Tomate und Zwiebel

\*\*\*

Schweinscarréebraten  
auf milder Pfeffersauce Tricolore  
mit hausgemachtem Kartoffelgratin  
und dreierlei Rüben

\*\*\*

Grosis Brönnti Crème

### **Festliches Menü 7 Fr. 58.--**

Saisonaler Blattsalat mit gebratenen  
Champignons an House-Dressing

\*\*\*

Kanadischer Wildlachsteller garniert

\*\*\*

Kalbsschulterbraten an  
hausgemachter Pilzrahmsauce mit  
Trockenreis und bunter Gemüse garnitur

\*\*\*

weisses und braunes Mousse  
au Chocolat auf Orangenconfit

### **Festliches Menü 8 Fr. 64.--**

Bunt gemischter Blattsalat mit  
Sonenblumenkernen, Sprossen  
an Kräuter dressing

\*\*\*

Consomé mit frischen Flädli

\*\*\*

Kalbsnierstückbraten an  
Sauce Calvados mit  
Pistazienreis  
Vichykarotten und Bohnenbündeli

\*\*\*

Piña Colada-Crème auf  
frischer Ananas

### **Festliches Menü 9 Fr. 59.--**

Blattsalatgarten mit Sprossen  
und Sonnenblumenkernen abgerundet  
mit rassisger House-Dressing

\*\*\*

Duett Rauchlachs und Forellenfilet  
mit Meerrettichschaum

\*\*\*

mit frischen Kräutern mariniertes,  
gebratenes Lammgigot mit  
Sauce Provençale  
hausgemachter Kartoffelgratin  
Buntes Gemüsebouquet

\*\*\*

Schokoladenmousse mit  
Baileys-Schaum

### **Festliches Menü 10 Fr. 64.--**

Bündner Rohschinken mit  
Melonenwürfel

\*\*\*

Kresseschaumsuppe mit  
Schlagrahmrosette und  
gerösteten Mandelblättchen

\*\*\*

Kalbssteak mit frischen Pilzen  
auf sämiger Sauce  
Nudeln und Gemüsebouquet

\*\*\*

weisse Schokoladencreme  
auf Himbeerkompott

### **Festliches Menü 12 Fr. 65.--**

Ruccolasalat mit Parmesanflocken  
an Italian-Dressing

\*\*\*

Tomatencremesuppe mit  
Tomatenwürfeli und Basilikum

\*\*\*

Kalbshohrücken an Rosmarinjus  
Tagliatelle und  
zweierlei Rüeblü und Bohnen

\*\*\*

hausgemachtes Tiramisu

### **Festliches Menü 11 Fr. 66.--**

lauwarme Riesencrevetten im  
Blattsalatgarten an Zitondressing

\*\*\*

Selleriecremesuppe

\*\*\*

Roastbeef auf Sauce Bernaise  
hausgemachter Kartoffelgratin  
mit bunter Gemüse garnitur

\*\*\*

Mascarponecreme  
auf Waldbeerkompott

### **Festliches Menü 13 Fr. 67.--**

Bunter Blattsalat mit Sprossen,  
Kernen und Brotcroûtons  
an pikanter Kräuterdressing

\*\*\*

Les trois filets nach Art des Hauses  
serviert in zwei Gängen

Rindsfilet an Rotweinsauce  
hausgemachter Kartoffelgratin  
Tomaten provençale

\*\*\*

Kalbs- und Schweinsfilet an  
sämiger Pilzrahmsauce  
Nudeln und dreierlei Rügen

\*\*\*

Mascarpone-Meringue-Creme  
mit Zitrusfrüchten

# Die 4 Jahreszeiten

---

(saisonal ab 30 Personen)

Die Preise verstehen sich inkl. Partybrötli und Nachservice bei den Hauptgängen

## Frühling Fr. 51.--

Grüner Spargel mit  
Bärlauch-Senf-Sauce

\*\*

Bouillon mit Brunoise-Gemüse

\*\*

Schweinsfilet am Stück gebraten  
an Rahmsauce  
mit Eiernudeln und  
zartem Frühlingsgemüse

\*\*\*

Erbeertraum

## Herbst Fr. 61.--

Gemischter Blattsalat mit in Grappa  
flambierten warmen  
Trauben und Baumnüssen garniert, an  
Weinvinaigrette

\*\*\*

Kürbissuppe mit Kürbiskernöl  
garniert mit Kürbiskernen und Vollrahm

\*\*\*

Rehgschnätzlets, zartes von Hand  
geschnittenes Rehfleisch  
mit Eierspätzli  
Rotkraut und Rosenkohl  
Marroni, Birne mit Preiselbeerkonfi

\*\*\*

Süssmostcrème

## Sommer Fr. 62.--

sommerlicher Blattsalat  
mit Sprossen

\*\*\*

Landrauchschinken mit  
Melonenwürfel

\*\*\*

Kalbskotelettenbraten mit  
leichtem Rosmarinjus  
junge Bratkartoffeln und  
frisches Marktgemüse

\*\*\*

Panna Cotta mit Himbeercoulis  
garniert mit einem Früchtespiessli

## Winter Fr. 49.--

Randensalat mit Orangenfilet garniert  
an Orangenvinaigrette

\*\*\*

Lauchcrèmesuppe mit gerösteten  
Speckwürfeli

\*\*\*

Schweinshalsbraten an Bratensauce  
hausgemachter Kartoffelgratin  
zweierlei Rüebli und  
Bohnenbündeli

\*\*\*

Grosis Brönnti Crème

# Ämmitaler Menü wie zu Gotthelfs Zeiten

---

## Zuschlag bei Kleinanlässen

20 - 30 Personen 10%

Die Preise verstehen sich inkl. Partybrötli und Nachservice bei den Hauptgängen

## Ämmitaler Menü 1 Fr. 48.--

Bouillon mit früsche Flädli

\*\*\*

Chilterschnitte (Rindsentrecôte)  
mit Chiltersosse (Kräutersauce)  
Grosis Händöpfugratin  
Bohnebündeli und zwöierlei Rüebl

\*\*\*

huusgmachts Caramelchöpfli mit Nidle

## Ämmitaler Menü 2

mit Schweinsfilet pro Person Fr. 52.—

mit Kalbsfilet pro Person Fr. 72.

Wybersalat mit Späck und Brotwürfeli

\*\*\*

Meielis Zwibelesuppe gattlech  
zwäggmacht mit Safran

\*\*\*

Trachselwalder Schlossfilet  
zartes Filet an Morchelsauce  
garniert mit "Hebamme-Gmüesli" u  
Späckhändöpfel

\*\*\*

Grosis Brönnti Crème

# Gluschtigs us em Bärnbiet

---

## **Bärner Platte**

(ab 30 Personen)

### *Salat*

Märitsalat mit Huus-Dressing

### *Warmes Buffet*

Suppefleisch, Bärner Zungewurscht

Schwiinswürschtli, Hammä

Buuräfleischchäs, Kochspäck

u Gnagi

### *Beilagen*

Härdöpfu, Düüri Bohnä,

Suurrüebä, Öpfuschnitz

### *Brot*

Buuräbrot

### *Dessert*

Brönnti Cremä

Oberländer Merängge mit Nidle

**Preis pro Person Fr. 48.--**

## **Vegi-Buffet**

---

(ab 30 Personen)

### *Salatbuffet*

gemischter Blattsalat, Rüeblisalat

Maissalat mit Kirschen und Ananas

Selleriesalat, Tomatensalat mit Mozzarella

Eier, Kräuter, Zwiebeln, Brotcroûtons

French- und Italiandressing

### *Suppe*

Rüebl-Currysuppe mit Rahm verfeinert

garniert mit Schnittlauch

### *Hauptspeise*

Pilzragout und Kartoffelgratin

Gemüselasagne und dreierlei Rüben

### *Brot*

Partybrot Ruch

### *Dessert*

Frischer Fruchtsalat, Brönnti Crème

Minipâtisserie, Mousse au Chocolat

**Preis pro Person Fr. 53.--**

# Kaltes Buffet

---

(ab 30 Personen)

Die Platten werden reichhaltig und speziell aus garniert

## *Salatbuffet*

bunt gemischter Blattsalat  
Rüebli-salat  
Selleriesalat mit Ananas  
Maissalat an Currysauce  
Tomatensalat mit Mozzarella oder Randensalat (Saison)  
Eier, Kräuter, Zwiebeln, Brotcroûtons  
Oliven, Kernenmix  
French- und Italiandressing

## *Kaltes Buffet*

Kanadischer Wildlachs geräucht  
Crevettencocktail,  
Forellenfilet geräucht  
Pasteten und Terrinen  
Schweinsbraten  
Roastbeef  
Buareschinken  
Bierbrauer Buurespeck  
Tessiner Salami  
Tessiner Coppa  
Bündnerfleisch  
Bündner Rohschinken  
Appenzeller Mostmöckli  
Vitello Tonnato

## *Saucen*

Meerrettich, Cumberland, Tartar

## *Beilagen*

Cherrytomaten, Silberzwiebeln  
Cornichons, Maisköbli  
Melonenschiffli

## *Brot*

gemischte Party-Brötli

**Preis pro Person Fr. 45.--**



# Kaltes und warmes Buffet Variante 1

---

(ab 30 Personen)

Die Platten werden reichhaltig und speziell ausgarniert

## *Salatbuffet*

bunt gemischter Blattsalat  
Rüebli-salat  
Selleriesalat mit Ananas  
Maissalat an Currysauce  
Tomatensalat mit Mozzarella oder Randensalat (Saison)  
Eier, Kräuter, Zwiebeln, Brotcroûtons  
Oliven, Kernenmix  
French- und Italiandressing

## *Kaltes Buffet*

Bündnerfleisch  
Bündner Rohschinken  
Appenzeller Mostmöckli  
Landrauchschinken  
Pastete und Terrine

## *Beilagen*

Cherrytomaten, Silberzwiebeln  
Cornichons, Maiskölbli  
Melone  
Cumberlandsauce

## *Warmes Buffet*

Aargauerbraten mit Pfefferrahmsauce  
hausgemachter Kartoffelgratin oder Nüdeli  
Gemüse-garnitur

## *Brot*

gemischte Party-Brötli

**Preis pro Person Fr. 39.--**

# Kaltes und warmes Buffet Variante 2

---

(ab 30 Personen)

Die Platten werden reichhaltig und speziell ausgarniert

## *Salatbuffet*

bunt gemischter Blattsalat  
Rüebli­salat  
Selleriesalat mit Ananas  
Maissalat an Currysauce  
Tomatensalat mit Mozzarella oder Randensalat (Saison)  
Eier, Kräuter, Zwiebeln, Brotcroûtons  
Oliven, Kernenmix  
French- und Italiandressing

## *Kaltes Buffet*

Kanadischer Wildlachs geräucht  
Crevettencocktail  
Pasteten und Terrinen  
Roastbeef  
Bündnerfleisch  
Bündner Rohschinken  
Tessiner Coppa  
Bierbrauer Buurespeck

## *Beilagen*

Melone  
Cherrytomaten, Silberzwiebeln  
Cornichons, Maisköbli

## *Saucen*

Cumberland, Tartar, Meerrettich

## *Warmes Buffet*

Schweinscarréebraten und Kalbsbraten  
Pfefferrahm- und Pilzrahmsauce  
Gemüse­garnitur  
hausgemachter Kartoffelgratin oder Nüdeli

## *Brot*

Party-Brötli

**Preis pro Person Fr. 47.--**

# Kaltes und warmes Buffet Variante 3

---

(ab 40 Personen)

Die Platten werden reichhaltig und speziell ausgarniert

## *Salatbuffet*

bunt gemischter Blattsalat  
Rüebli­salat  
Selleriesalat mit Ananas  
Maissalat an Currysauce  
Tomatensalat mit Mozzarella oder Randensalat (Saison)  
Eier, Kräuter, Zwiebeln, Brotcroûtons  
Oliven, Kernenmix  
French- und Italiandressing

## *Kaltes Buffet*

Kanadischer Wildlachs geräucht  
Forellenfilet geräucht  
Pasteten und Terrinen  
Roastbeef  
Vitello tonnato  
Bündnerfleisch  
Bündner Rohschinken  
Appenzeller Mostmöckli

## *Beilagen*

Cherrytomaten, Silberzwiebeln  
Cornichons, Maisköbli  
Melone

## *Saucen*

Meerrettich, Cumberland, Tartar

## *Warmes Buffet*

Kalbsbraten  
Lammgigot oder Schweinscarréebraten  
mit Pilzrahmsauce und Sauce Provençales

## *Beilagen*

hausgemachter Kartoffelgratin und Nüdeli  
Gemüse­garnitur

## *Brot*

gemischte Party-Brötli

**Preis pro Person Fr. 52.--**

# Italienisches Buffet

---

(ab 40 Personen)

## *Salatbuffet*

Gemischter Blattsalat  
Tomatensalat mit Mozzarella  
Meeresfrüchtesalat  
Kräuter, Zwiebeln, Brotcroûtons  
Italian-Dressing

## *Kaltes Buffet*

Vitello tonnato  
Tessiner Coppa  
Tessiner Salami  
grillierte Peperoni und Zucchini  
sonnengetrocknete Dörrtomaten  
Artischocken  
Mammutoliven Kräuter und Pikant

## *Warmes Buffet*

Kalbsbraten an Rosmarinjus  
Weissweinrisotto oder Tagliatelle  
mediterranes Mischgemüse  
Parmesankäse

## *Brot*

Party-Brot Ruch

## *Dessertbuffet*

Tiramisu  
Panna Cotta mit Himbeercouli  
Frischer Fruchtsalat  
Amaretti

**Preis pro Person Fr. 64.--**

# Rittermahl

---

(ab 40 Personen)

## *Vorspeisenbuffet*

### **Salate aus dem "fürstlichen Garten"**

Blattsalat

Rüblisalat

Maissalat

Randensalat

Oliven und getrocknete Tomaten

Rotweinzwiebeln

gekräuterte Salatsauce

geschnittener Schinken aus dem Rauch

aufgeschnittene Hauswürste

Rauchforellenfilet aus dem "Schlossteich"

Ruchbrot und Fladenbrot

## *Hauptspeisenbuffet*

Lammkeule am Stück gebraten

mit Kräuterjus

gebratene Pouletkeule und ein  
deftiges Stück vom Schwein (Hals)

Bratensauce

hausgemachter Kartoffelgratin  
grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln

## *Dessertbuffet*

Gebackenes vom "Hofbäcker"

(Hefeschnecken und Plunder)

geschnittene Früchte

Käse gereift in Höhlen und Kellern

dazu feines Brot mit Nüssen

**Preis pro Person Fr. 57.--**

# Burger Party

---

(ab 40 Personen)

## **have fun and build your own burger**

*Ein Spass in geselliger Runde. Auf dem Buffet finden Sie alle Zutaten für Ihren persönlichen Burger und stellen sich diesen je nach Lust und Laune selber zusammen (à discrétion)*

Hamburger Brot  
Hamburger (Rind und Schwein gemischt)  
Pouletburger und auf Wunsch Vegischnitzel  
gebratener Speck, Käse  
Essiggurken, Tomaten, Zwiebeln, Salat  
Ketchup, Mayonnaise, Cocktailsauce, BBQ-Sauce, Senf  
Tartarsauce, Guacamole, Jalapeños

**Preis pro Person Fr. 28.--**

**Burger Party zusätzlich mit Kartoffelschnitzen aus dem Ofen**

**Preis pro Person Fr. 31.--**

# American Fingerfood-Buffet

---

(ab 50 Personen)

### *Kalt:*

Nachos (Tortilla Chips) mit  
Guacamole, Sour Cream, mildem und pikantem Tomatendip, Jalapeños  
mehrstöckiges Clubsandwich aus ½ Toastbrotsscheiben  
mit Speck, Poulet, Salat, Tomate, Zwiebel  
Bagels gefüllt mit Kräuterfrischkäse und Käse, Tomaten und Mozzarella  
Coleslaw-Salad

### *Warm:*

Crispy Chicken Fingers  
Peppers Cream Cheese (Jalapeños-Chili-Schoten gefüllt)  
Mini Cheese Burger  
American Hot Dog  
Meat Balls mit Sweet Chili Sauce

### *Dessert:*

Mini Muffins gefüllt, Cheesecake  
Mini-Donuts gefüllt, Brownies

**Preis pro Person Fr. 44.--**

# American Buffet

---

(ab 40 Personen)

## *Salad*

Coleslaw (Kabissalat)  
Potato (Kartoffelsalat)  
Green Salad (Blattsalat)  
Carrots (Rüebli-salat)  
Mexican Salad (mexikanischer Bohnensalat)  
Shrimps Cocktail (Crevettencocktail)  
Cranberries  
Bacon (Speck)  
Eggs (Eier),  
Olives (Mammutoliven)  
Cheese (Reibkäse)  
and Croutons  
Cesar-Dressing and Italian-Dressing

## *Dinner*

US-Roastbeef with Redwine-Sauce  
boneless Chicken legs (Pouletoberschenkelsteakli ohne Knochen)  
and Spare Ribs  
Scalloped Potatoes (Kartoffelgratin)  
and Noodles (Nudeln)  
Country style green beans  
(grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln)

## *Dessert*

Applecrumble with Vanilla-Icecream  
Cheesecake  
Chocolate-Pudding

**Preis pro Person Fr. 59.--**

## kleiner Bayrischer Apéro

---

Obazda auf Laugenbrotscheibe (2 Stk.)  
Radi gehobelt  
Weisswurst-Häppchen (3 Stk.)

Preis pro Person Fr. 6.50

## Bayrisches Bierfest 1

---

(ab 20 Personen)

*Salatbuffet*  
Speckkrautsalat  
Grüner Salat  
Kartoffelsalat mit Radiesli und Essiggurken  
House-Dressing

*Fleisch*  
Brathendl (Poulet)  
Leberkäse (Fleischkäse)  
Weisswürste  
süsser und normaler Senf

*Beilagen*  
Brezel und Ruchbrot

Preis pro Person Fr. 24.--

### Bier

Feldschlösschen Cool KEG Fass 20 Liter Fr. 150.-- / Fass

Zapfanlage Fr. 90.-- / Stk.  
Aligal 30 Liter Tank Fr. 15.-- / Tank

#### **Keine Rücknahme von nicht geöffneten Flaschen und Tanks**

Original Münchner Hofbräubier 30 Liter Tank Fr. 195.-- / Tank  
Weissbier 5 dl Flaschen Fr. 5.-- / Flasche

(Depot Cool KEG Fass und Biertanks Fr. 150.--/ Stk.)

weitere Biervarianten finden Sie in unserer Getränkliste auf Seite 61



# Bayrisches Bierfest 2

---

(ab 40 Personen)

## *Salatbuffet*

Speckkrautsalat  
Grüner Salat  
Kartoffelsalat mit Radiesli und Essiggurken  
Randensalat  
House-Dressing

## *Fleisch*

Schweinshaxen  
Brathendl (Poulet)  
Leberkäse (Fleischkäse)  
Weisswürste mit süssem Senf

## *Beilagen*

Spätzle mit Röstzwiebeln  
Brezel und Ruchbrot

**Preis pro Person Fr. 33.--**

# Bayrische Desserts

---

Bayrische Crème mit Waldbeerkompott	Fr. 8.-- / Person
Apfelstrudel mit Vanillesauce	Fr. 8.-- / Person
Zwetschgen- oder Apfeldatschi (Zwetschgen- oder Apfelwähe)	Fr. 4.50 / Stk.

**Alle bayrischen Desserts als Buffet**  
**Preis pro Person Fr. 13.--**

# Galabuffet

---

(ab 50 Personen)

## *Salatbuffet*

Alle Salate werden aus frischem Gemüse zubereitet  
Sellerie mit Ananasstückli  
Rüebli-salat  
gemischter Blattsalat  
Tomatensalat mit Mozzarella oder Randensalat (Saison)  
Gurkensalat  
Maissalat an Currysauce  
Zwiebel, Kräuter, Ei, Oliven, Brotcroustons, Kernenmix  
French- und Italian-Dressing

## *Vorspeise*

kanadischer Wildlachs und Forellenfilets geräucht  
Crevettencocktail und Hummer  
Pasteten und Terrinen  
Roastbeef  
Bündnerfleisch  
Bündner Rohschinken  
Appenzeller Mostmöckli  
Melone, Cherrytomaten, Cornichons  
Silberzwiebeli, Maisköbli  
Tartar, Cumberland, Meerrettichschaum

## *Hauptspeise*

Party-Filet garniert  
Kalbsbraten gefüllt mit Dörrzwetschgen  
mit milder Pfefferrahmsauce  
Lammgigot mit Sauce provençale

## *Beilagen*

hausgemachter Kartoffelgratin  
und Nudeln  
Tomaten provençales  
Bohnenbündeli

## *Brot*

gemischte Party-Brötli

## *Dessert*

Fruchtsalat hausgemacht  
Mousse au chocolat  
Orangencrème  
Saisonales Tiramisu  
Minipatisserie  
Käse vom Brett

**Preis pro Person Fr. 87.--**

# Mediterranes Schlemmerbuffet

---

(ab 50 Personen)

## *Salatbuffet*

Alle Salate werden aus frischem Gemüse zubereitet  
Gemischter Blattsalat  
Randensalat, Rübli mit Chinakohl  
Selleriesalat mit Ananas, Taboulésalat  
Linsensalat, Griechischer Bauernsalat  
Tomatensalat mit Mozzarella  
Meerfrüchtesalat  
Zwiebeln, Kräuter, Eier, Oliven, Croûtons, Kernenmix  
House-Dressing, Italian-Dressing  
Balsamicoessig und Olivenöl

## *Vorspeisenbuffet*

grillierte und in Olivenöl marinierte Peperoni  
und Zucchini, sonnengetrocknete Tomaten,  
Feta in Olivenöl, Melonenwürfel, Tzatziki  
Gefüllte Weinblätter, Fladenbrot  
Gemüseterrine, Crevettencocktail  
Sushi mit Wasabi und Sojasauce  
Vitello tonnato, Jamon Serrano

## *Brot*

Gemischte Tischbrötli

## *Hauptgang*

sanft gebratener zarter Kalbshohrücken im Ofen  
Schweizer Lammgigot und Poulet Oberschenkelsteakli  
Rosmarinjus  
Grenailles-Kartoffeln und Eiernudeln  
Saisonale Gemüsevariation

## *Dessertbuffet*

Frischer hausgemachter Fruchtsalat  
Italienische Torte, Amaretti  
Zitronensorbet mit Prosecco  
*in Shots angerichtet:*  
Tiramisu  
Frische Ananaswürfel mit Piña-Colada-Crème  
Orangencrème  
Mousse au Chocolat

Käse vom Brett mit Nussbrot

**Preis pro Person Fr. 105.--**

**Preis pro Person ohne Sushi Fr. 98.--**

## Überraschen Sie Ihre Gäste mit einem exklusiven Grillmenü oder Grillbuffet!

Unsere Grillbuffets werden aus auserlesenen Fleischstücken vom Rind, Kalb, Schwein, Lamm, Pferd, Strauss, Poulet, Fisch, Scampi usw. speziell gewürzt und für Sie zusammengestellt.

### das Genussmenü vom Grill

---

(ab 30 Personen)

#### **der spezielle Einstieg**

Duett von der mit Vieille Prune beträufelten Dörrzwetschge und der Dattel gefüllt mit einem Baumnusskern, beide eingewickelt in je eine Specktranche serviert auf saisonalem Blattsalat  
Partybrötli

\*\*\*

#### **die leichte Vorspeise**

Wildlachs, Zander und Blacktiger-Crevette gebettet auf Zitronenreis

\*\*\*

#### **edel geht es mit der Hauptspeise weiter**

zartes Rindsfilet mit Ratatouille Gemüse direkt vom Grill  
Folienkartoffel in Schwänenform und hausgemachter Sauerrahmsauce

\*\*\*

#### **die süsse Versuchung**

frische grillierte Ananasscheibe beträufelt mit Rum serviert mit Bourbon-Vanille-Icecream und garniert mit Zimtrahm

**Preis pro Person Fr. 79.--**

**oder als Variante mit einer dieser saisonalen Dessertvariation**

#### *im Frühling*

frische grillierte Ananas mit Erdbeersalat

#### *oder im Sommer*

grillierte Pfirsich mit Thymian und Rosmarin und einer Kugel Vanilleeis

#### *oder im Herbst*

grillierte Feigen mit Mascarponecrème

# Grillbuffet Variante 1

---

(ab 20 Personen)

## *Salatbuffet*

gemischter Blattsalat  
Rüebli­salat  
Maissalat an Currysauce  
Tomatensalat mit Mozzarella  
Hörnli­salat  
Eier, Kräuter, Zwiebeln, Brotcroûtons  
French- und Italiandressing

## *Grillbuffet*

Rindshuftsteak  
Lammnierstück  
Pouletbrüstli  
Schweinsfiletspiessli  
"Elefanteno­hren" (Schweinshals)  
Popi-Steak (Schweins­huft)  
Div. Würste

## *Saucen*

Kräuterbutter, Knoblibutter, Grillsauce

## *Beilagen*

Folienkartoffeln mit Sour Cream  
frisch auf dem Grill zubereitetes Gemüse  
Champignons  
Tomaten, Peperoni, Zucchini

## *Brot*

3-er Partyzopfbrot  
(Halbweiss-, Ruch- und Vollkornbort)

## *Grill und Gas*

**bis 30 Personen Fr. 42.-- pro Person**

**ab 31 Personen Fr. 37.-- pro Person**

# Grillbuffet Variante 2

---

(ab 30 Personen)

## *Salatbuffet*

gemischter Blattsalat  
Rüebli­salat  
Maissalat an Currysauce  
Tomatensalat mit Mozzarella  
Hörnli­salat  
Eier, Kräuter, Zwiebeln, Brotcroûtons  
French- und Italiandressing

## Grillbuffet

Fische und Riesen-Crevetten Black Tiger  
Rindshuftsteak, Lammnierstück  
Pouletbrüstli, Schweinsfiletspiessli  
"Elefanteno­hren" (Schweins­hals)  
Popi-Steak (Schweins­huf)­  
Div. Würste

## Saucen

Dillsauce, Grillsauce  
Kräuterbutter und Knoblibutter

## *Beilagen*

Folienkartoffeln mit Sour Cream  
frisch auf dem Grill zubereitetes Gemüse  
Champignons, Tomaten  
Peperoni, Zucchini

## *Brot*

3-er Partyzopfbrot  
(Halbweiss-, Ruch- und Vollkornbort)

## *Grill und Gas*

**Preis pro Person Fr. 44.--**

# Grillbuffet Variante 3

---

(ab 40 Personen)

## *Salatbuffet*

gemischter Blattsalat  
Rüebli­salat  
Maissalat an Currysauce  
Tomatensalat mit Mozzarella  
Hörnli­salat  
Eier, Kräuter, Zwiebeln, Brotcroûtons  
  
French- und Italiandressing

## *Grillbuffet*

Pangasius und Lachs  
Riesen-Crevetten Black Tiger  
Lammnierstück  
Pouletbrüstli  
Pferdesteak  
Kaninchenrückenfilet  
Popi-Steak (Schweins­huf) (Schweinshuft)  
Hohrückensteak  
Div. Würste

## *Saucen*

Knoblauchsauce  
Dill-Senfsauce  
Currysauce  
Grillsauce

## *Beilagen*

Folienkartoffeln mit Sour Cream  
frisch auf dem Grill zubereitetes Gemüse  
Champignons, Tomaten  
Peperoni, Zucchini

## *Brot*

3-er Partyzopfbrot  
(Halbweiss-, Ruch- und Vollkornbrot)

*Grill und Gas*

**Preis pro Person Fr. 49.--**

# Gourmet Grillbuffet

---

(ab 40 Personen)

## *Salatbuffet*

gemischter Blattsalat  
Rüblisalat  
Maissalat an Currysauce  
Tomatensalat mit Mozzarella  
Gurkensalat, Hörnlisalat  
Eier, Kräuter, Zwiebeln, Brotcroûtons  
Sonnenblumen- und Kürbiskerne  
French- und Italiandressing

## *Grillbuffet*

Rindsfilet  
Pferdefilet  
Schweinsfilet  
Kalbsfilet  
Lammfilet  
Kaninchenrückenfilet  
Pouletbrustfilet  
Pangasiusfilet  
Riesengarnelen Black Tiger

## *Saucen*

Kräuter- und Knoblauchbutter  
Dill-Senfsauce  
Grillsauce

## *Beilagen*

Kartoffelgratin  
frisch auf dem Grill zubereitetes Gemüse  
Champignons, Tomaten  
Peperoni, Zucchini

## *Brot*

3-er Partyzopfbrot  
(Halbweiss-, Ruch- und Vollkornbrot)

## *Grill und Gas*

**Preis pro Person Fr. 63.--**



# Western BBQ

---

(ab 30 Personen)

## *Salatbuffet*

Rüebli mit Chinakohl  
Bohnensalat  
Kabissalat mit Speck  
Maissalat an Currysauce  
gemischter Blattsalat  
Tomatensalat mit Zwiebelringen  
House-Dressing

## *Grillbuffet*

Hamburger  
Spare-Ribs  
Ribeye (Rindshohrücken)  
Sattelsteak (Schweinhals)  
Lassowurst (Bratwurstring)

## *Saucen*

Hot-Barbeque  
American BBQ Sauce  
Ketchup

## *Beilagen*

Baked Potatoes with Sour Cream  
Red Beans

## *Brot*

3-er Partyzopfbrot  
(Halbweiss-, Ruch- und Vollkornbrot)

*Grill und Gas*

**Preis pro Person Fr. 35.--**

# Grillfest

## (Grillbuffet inkl. Dessert, Kaffee und Personal)

---

ab mind. 30 Personen

### **Grillbuffet**

#### *Salatbuffet*

gemischter Blattsalat  
Rüebli­salat  
Maissalat an Currysauce  
Tomatensalat mit Mozzarella  
Hörnli­salat  
Eier, Kräuter, Zwiebeln, Brotcroûtons  
French- und Italiandressing

#### *Brot*

Partybrot ruch

#### *unsere Spezialitäten vom Grill*

Pouletsteakli  
Schweinssteak (Hals und Nierstück)  
verschiedene Grillwürstli

#### *Saucen*

Kräuterbutter und Grillsauce

#### *Beilage*

Folienkartoffel mit Sour-Cream  
frisch auf dem Grill zubereitetes Gemüse  
Champignons, Tomaten, Peperoni, Zucchini

#### *Grill und Gas*

### **Dessertbuffet**

hausgemachter frischer Fruchtsalat  
Mousse au Chocolat  
Grosis Brönnti Crème  
Minipâtisserie

### **Kaffee Crème**

### **Personal**

je 5 Std. Arbeitszeit für das benötigte Grillpersonal (mind. 2 Personen)  
(An- und Rückfahrt werden als Arbeitszeit gerechnet)

**Preis pro Person Fr. 61.--**

**Die im Angebot übersteigende Arbeitszeit wird normal verrechnet  
zu Fr. 49.-- pro Personaleinheit und Stunde.**

## **Grillfest, jedoch mit Grillbuffet Variante 1**

---

Preis pro Person Fr. 69.--

## **Grillfest, jedoch mit Grillbuffet Variante 2**

---

Preis pro Person Fr. 76.--

## **Grillfest, jedoch mit Grillbuffet Variante 3**

---

Preis pro Person Fr. 81.--

## **Grillfest, jedoch mit Gourmet Grillbuffet**

---

Preis pro Person Fr. 95.--

## **Grillfest, jedoch mit Western BBQ**

---

Preis pro Person Fr. 67.--

# Mongolian Barbecue

---

Wie funktioniert Mongolian Barbecue? Zum Auftakt bedienen Sie sich an unserem Salatbuffet. Danach stellen Sie sich am vielfältigen Buffet Ihre Mahlzeit selber zusammen. Ihrer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Anschliessend würzen Sie Ihren Wunschteller mit unterschiedlichen Marinaden. Zubereitet wird Ihr Gericht durch uns am Grill. Eine persönliche Note geben Sie Ihrer Auswahl schliesslich mit unseren köstlichen Saucen. En Guete!

## *Salatbuffet*

gemischter Blattsalat, Rüeblisalat  
Maissalat an Currysauce  
Tomatensalat mit Mozzarella  
Taboulésalat (Couscous)  
Eier, Kräuter, Zwiebeln, Brotcroûtons  
French- und Italiandressing

## *Fleisch*

Rindfleisch, Schweinefleisch  
Pferdefleisch, Lammfleisch  
Pouletbrust  
Wild, Entenbrust,  
Kalbfleisch

## *Fisch*

Crevetten, Pangasius, Lachs

## *Beilagen*

Chinakohl, Grüne Bohnen  
Peperoni, Champignons  
Zwiebeln, Zucchini  
Tomaten, Lauch, Blumenkohl,  
Rüepli, Sprossen, Ananas  
Nudeln, Reis

## *Marinaden vor dem Grill*

Div. Öle, Marinaden, Süss-sauer und Sojasauce

## *Saucen nach dem Grill*

Tartar, Knoblauch  
Cocktail, Barbecue, Curry

## *Brot*

gemischte Partybrötli

**Preis pro Person Fr. 52.--**

## **Ab 20 Personen**

3 Salate / 5 Sorten Fleisch und Fisch / 7 Sorten Beilagen / 4 Saucen

## **Ab 30 Personen**

3 Salate / 7 Sorten Fleisch und Fisch / 9 Sorten Beilagen / 5 Saucen

## **Ab 40 Personen gemäss Liste**

# Winzerfondue

---

(mit Weingewürzbouillon)

## *Salat*

gemischter Blattsalat  
an House-Dressing

## *Fleisch (250 g)*

alles Fleisch ist frisch und wird von Hand geschnitten  
Rindshuft, falsches Kalbsfilet  
falsches Schweinsfilet  
Lammentrecôtes, Pouletbrüstli  
Fleischkugeli

## *Saucen*

Tartar, Barbeque  
Knoblauch, Cocktail  
Curry

## *Beilagen*

Maiskölbchen, Cornichons  
Silberzwiebeln, Senfrüchte  
Ananas, Birnen, Pfirsiche

## *Brot*

gemischte Party-Brötli  
Pommes-Chips

## *Diverses*

Rechauds, Pfannen, Fonduegabeln

**Preis pro Person Fr. 34.--**

## **Variante**

zusätzlich mit Reis

**Preis pro Person Fr. 37.--**

*Die Reinigung bzw. Nachreinigung des kompletten  
Fonduegeschirrs wird im Zeitaufwand verrechnet.*

# Fondue chinoise

---

(mit Fleischbouillon)

## *Salat*

gemischter Blattsalat  
an House-Dressing

## *Fleisch (250 g)*

alles Fleisch ist frisch und wird von Hand geschnitten  
Rindshuft, falsches Kalbsfilet  
falsches Schweinsfilet  
Pouletbrüstli

## *Saucen*

Tartar, Barbeque  
Knoblauch, Cocktail  
Curry

## *Beilagen*

Maiskölbchen, Cornichons  
Silberzwiebeln, Senfrüchte  
Ananas, Birnen, Pfirsiche

## *Brot*

gemischte Party-Brötli  
Pommes-Chips

## *Diverses*

Rechauds, Pfannen, Fonduegabeln

**Preis pro Person Fr. 34.--**

## **Variante**

zusätzlich mit Reis

**Preis pro Person Fr. 37.--**

*Die Reinigung bzw. Nachreinigung des kompletten  
Fonduegeschirrs wird im Zeitaufwand verrechnet.*

# Tatarenhut

---

## Tatarenhut - ein Hauch Lagerfeuerromantik am Tisch

Frische von Hand geschnittene Fleischstücke werden vom Gast selbst auf dem Tatarenhut grilliert. Das frische Gemüse köchelt im "Hutrand" in einer herzhaften Bouillon. Das Gemüse erhält durch den Saft der Grillstücke die spezielle Note.

Ein Genuss für alle Jahreszeiten - für draussen oder drinnen.

Wählen Sie aus unseren drei Angeboten Rustikal, Maison oder Gourmet

## Tatarenhut Rustikal

### *Salat*

gemischter Blattsalat  
an House-Dressing

### *Fleisch*

falsches Schweinsfilet  
Pouletbrüstli  
Rindshuft  
Specktranchen

### *Saucen*

Barbeque, Knoblauch, Curry

### *Beilagen*

fein geschnittenes Gemüse  
(Lauch, Sellerie, Rüepli,)

### *Brot*

Partybrot Ruch  
Pommes-Chips

### *Diverses*

Tatarenhut (pro 4 Personen 1 Hut)  
Brennpaste

**Preis pro Person (300 g Fleisch) Fr. 34.--**

**Preis pro Person (400 g Fleisch) Fr. 39.--**

*Die Reinigung bzw. Nachreinigung des Tatarenhuts wird im Zeitaufwand verrechnet.*

## Tatarenhut Maison

### *Salat*

gemischter Blattsalat  
Maissalat an Currysauce  
Tomatensalat mit Mozzarella oder Randensalat (Saison)  
Eier, Kräuter, Zwiebeln, Brotcroûtons  
House-Dressing

### *Fleisch*

falsches Schweinsfilet  
Pouletbrüstli  
Rindshuft  
Lammentrecôte  
Specktranchen

### *Saucen*

Barbeque, Knoblauch,  
Curry, Tatar

### *Beilagen*

fein geschnittenes Gemüse  
(Lauch, Sellerie, Rüeblli, Champignons)

### *Brot*

Partybrot Ruch  
Reis

### *Diverses*

Tatarenhut (pro 4 Personen 1 Hut)  
Brennpaste

**Preis pro Person (300 g Fleisch) Fr. 42.--**

**Preis pro Person (400 g Fleisch) Fr. 48.--**

*Die Reinigung bzw. Nachreinigung des Tatarenhuts wird im Zeitaufwand verrechnet.*



## Tatarenhut Gourmet

### *Salat*

gemischter Blattsalat  
Maissalat an Currysauce  
Bohnensalat  
Selleriesalat mit Ananas  
Tomatensalat mit Mozzarella oder Randensalat (Saison)  
Eier, Kräuter, Zwiebeln, Brotcroûtons  
French- und Italiandressing

### *Fleisch*

falsches Schweinsfilet  
Pouletbrüstli  
Rindshuft  
Lammentrecôte  
falsches Kalbsfilet  
Specktranchen

### *Saucen*

Barbeque, Knoblauch,  
Curry, Tatar,  
Cocktail

### *Beilagen*

fein geschnittenes Gemüse  
(Lauch, Sellerie, Rüeblli, Champignons)

### *Brot*

gemischte Partybrötli  
Reis und Eiernudeln

### *Diverses*

Tatarenhut und Brennpaste (pro 4 Personen 1 Hut)

**Preis pro Person (300 g Fleisch) Fr. 49.--**

**Preis pro Person (400 g Fleisch) Fr. 57.--**

auf Wunsch zusätzlich mit Riesencrevetten

**Zuschlag Fr. 5.-- pro Person**

*Die Reinigung bzw. Nachreinigung des Tatarenhuts wird im Zeitaufwand verrechnet.*

# Raclette und Tischgrill

---

## Raclette mit Tischgrill

### *Salat*

gemischter Blattsalat an House-Dressing

### *Raclettekäse*

Nature, Pfeffer oder Knoblauch

(bis 50 Personen 2 Sorten, ab 51 Personen 3 Sorten)

### *Fleisch*

Rindshuft, falsches Schweinsfilet  
Pouletbrust, Kalbscippolata, Specktranchen

### *Beilagen*

Gschwellti (Kartoffeln)  
Ananas, Pfirsich, Birnen  
Cornichons, Silberzwiebeli, Maisköbli  
Cherrytomaten, Champignons, Zucchini

*Saucen:* Curry, Tartar, Barbeque

*Brot:* Partybrot ruch

### *Diverses*

Raclette/Tischgrill-Kombiöfeli (pro 8 Personen 1 Stk.)

**Preis pro Person (150 g Käse und 150 g Fleisch) Fr. 38.--**

**Preis pro Person (200 g Käse und 200 g Fleisch) Fr. 45.--**

## Raclette ab Buffet

### *Raclettekäse (300 g pro Person)*

Nature, Pfeffer oder Knoblauch

(bis 40 Personen 2 Sorten, ab 41 Personen 3 Sorten)

### *Beilagen*

Gschwellti (Kartoffeln)  
Silberzwiebeli, Cornichons, Maisköbli,  
Cherrytomaten, Ananas, Pfirsich und Birnen

Racletteöfen (bedient am Buffet)  
oder Racletteöfeli (es muss genügend Strom vorhanden sein)

**Preis pro Person Fr. 28.--**

# Dessert

---

*Unsere Desserts sind hausgemacht und werden mit sorgfältig ausgewählten und frischen Zutaten zubereitet.*

## Ganzjahres-Desserts

- |  |                      |      |
|--|----------------------|------|
| • Frischer Fruchtsalat   | Preis pro Person Fr. | 8.-- |
| • Geschnittene Früchte auf Platte angerichtet                  | Preis pro Person Fr. | 8.-- |
| • Panna Cotta mit Himbeercoulis                                | Preis pro Person Fr. | 8.-- |
| • hausgemachtes Caramel-Köpfli                                 | Preis pro Person Fr. | 6.-- |
| • hausgemachtes Caramel-Köpfli mit Rahm und Fruchtgarnitur     | Preis pro Person Fr. | 8.-- |
| • Apfel-Crumble (warm) mit Vanille Glace                       | Preis pro Person Fr. | 9.-- |
| • Erdbeer und Vanilleglace                                     | Preis pro Person Fr. | 6.-- |
| • Zitronensorbet mit Schaumwein oder Wodka<br>(alkoholhaltig)  | Preis pro Person Fr. | 8.-- |
| • Mousse au chocolat braun                                     | Preis pro Person Fr. | 7.-- |
| • Mousse au chocolat weiss                                     | Preis pro Person Fr. | 7.-- |
| • Mousse au cappuccino   | Preis pro Person Fr. | 7.-- |
| • Tiramisu (alkoholhaltig)                                     | Preis pro Person Fr. | 8.-- |
| • Kastanien-Tiramisu (alkoholhaltig)                           | Preis pro Person Fr. | 8.-- |
| • Orangen-Tiramisu   | Preis pro Person Fr. | 8.-- |
| • Orangen-Crème  | Preis pro Person Fr. | 8.-- |
| • "Brönnti"-Crème  | Preis pro Person Fr. | 8.-- |
| • Schoggi-crème mit Williamsbirnen                             | Preis pro Person Fr. | 7.-- |
| • Vanillecrème   | Preis pro Person Fr. | 5.-- |
| • Apfel-Zitronenquarkcrème                                     | Preis pro Person Fr. | 7.-- |
| • Süssmostcrème  | Preis pro Person Fr. | 8.-- |
| • Whiskycrème mit Orangenfilets (alkoholhaltig)                | Preis pro Person Fr. | 8.-- |
| • Frische Ananaswürfel an Piña Colada-Crème<br>(alkoholhaltig) | Preis pro Person Fr. | 9.-- |
| • Meringues  | Preis pro Person Fr. | 6.-- |
| • "Läbchueche mit Nidle"                                       | Preis pro Person Fr. | 8.-- |
| • hausgemachter Rüblicake                                      | Preis pro Stück Fr.  | 4.-- |
| • Minipatisserie   | Preis pro Stück Fr.  | 2.80 |

## Saisonale Desserts

- Erdbeertraum (*alkoholhaltig*) Preis pro Person Fr. 10.--
- Frische Erdbeeren Preis pro Person Fr. 8.--
- Erdbeer-Tiramisu Preis pro Person Fr. 8.--
- Beeren mit Mascarpone-Crème Preis pro Person Fr. 9.--
- Zitronencrème mit Himbeeren Preis pro Person Fr. 8.--
- Brombeer Mousse Preis pro Person Fr. 8.--
- Kirschen-Diplomat (Kirschkompott mit Crème) Preis pro Person Fr. 9.--
- Zimt-Mousse auf Zwetschgenkompott Preis pro Person Fr. 10.--

## Spezial-Desserts

- Dessertkäseplatte Preis pro 100 g Fr. 8.--
- Nussbrot zu Dessertkäseplatte Preis pro kg Fr. 10.--
- Italienische Torte (ab 10 Personen) Preis pro Person Fr. 6.--
- Hochzeitstorten Preis auf Anfrage
- Crèmeschnitte am Meter (1m) Preis pro Stück Fr. 85.--

*Gerne berücksichtigen wir auch Ihre eigenen Dessertwünsche*

## Dessertbuffet

Stellen Sie sich aus der Liste der Ganzjahres-Desserts oder je nach Saison aus der saisonalen Dessertkarte Ihr persönliches Dessertbuffet zusammen.

**Dessertbuffet klein 4 Dessert nach Wahl  
Preis pro Person Fr. 12.50**

**Dessertbuffet gross 7 Dessert nach Wahl  
Preis pro Person Fr. 16.50**

**unter 30 Personen Zuschlag Fr. 2.-- pro Person**

# Getränke

---

**Sämtliche Getränke werden gekühlt angeliefert.  
Nicht geöffnete Flaschen werden retour genommen.**

## Kalte Getränke

Mineralwasser Nature			
- mit und ohne Kohlensäure (PET)	Preis pro Liter	Fr.	4.--
- mit und ohne Kohlensäure (1 Liter Glasflasche)	Preis pro Liter	Fr.	6.--
Coca Cola und Cola Zero, Citro, Eistee, Rivella, Schorle (PET)	Preis pro Liter	Fr.	4.--
Orangenus Glasflasche	Preis pro Liter	Fr.	7.--
Orangenus Tetra	Preis pro Liter	Fr.	4.--
Bowle je nach Saison mit oder ohne Alkohol	Preis pro Person	Fr.	5.--

## Bier

Bier (33 cl)	Preis pro Flasche	Fr.	3.50
Bier (33 cl) alkoholfrei	Preis pro Flasche	Fr.	3.50
Bier (50 cl)	Preis pro Flasche	Fr.	4.50
Feldschlösschen Cool-Keg selbstkühlend 20 Liter	Preis pro Fass	Fr.	150.--

### *Bier mit Zapfanlage*

Zapfahnstation	Fr.	90.--	
Aligal für 20 Liter Tank	Fr.	10.-- / Tank Bier	
Aligal für 30 Liter Tank	Fr.	15.-- / Tank Bier	
Bier im 20 Liter Tank	Fr.	110.-- / Tank	
Biersorten: Eichhof, Feldschlösschen, Appenzeller			

### **Bei folgenden zwei Artikeln keine Rücknahme von nicht geöffneten Flaschen und Tanks**

Original Münchner Hofbräubier 30 Liter Tank	Fr.	195.-- / Tank	
Weissbier 5 dl	Preis pro Flasche	Fr.	5.--

(Depot bei Cool-Keg Fass und Tank Fr. 150.-- pro Stück)

## Heisse Getränke

Glühwein 2 dl (Saison)	Preis pro Person	Fr.	4.--
Punsch mit oder ohne Alkohol 2 dl (Saison)	Preis pro Person	Fr.	4.--

## Kaffee (inkl. Kaffeemaschine)

Kaffee à discrétion (Nespresso)	Preis pro Person	Fr.	4.--
Kaffee Crème oder Espresso und eine Teeauswahl			

## Digestifs

Gunzwiler Edeldestillate(im Barrique ausgebaut) von Urs Hecht  
Vieille Williams, Vieille Prune, Grappa, Vieille Apricot, Bärner Rose (40%)  
Preis pro 2 cl Fr. 7.--

**Bei Eigenlieferung von Getränken erheben wir  
keine Handlinggebühr (Zapfengeld)**

# Unsere Weinkarte

---

*Nicht geöffnete Flaschen werden retour genommen*

## Schweiz

---

### Weisswein

<b>Weingut Lindenmann Seengen AG</b>	<b>5 dl</b>	<b>7,5 dl</b>
Brestenberger Chardonnay (AG)		Fr. 26.--
Brestenberger Riesling - Sylvaner (AG)	Fr. 15.--	
Brestenberger Blanc de Noir (AG)		Fr. 26.--

### **Mathier Salgesch VS**

Cuvée blanc Madame Rosmarie		<b>7,5 dl</b>
(Petite Arvine, Pinot Blanc, Pinot gris, Sylvaner)		Fr. 34.--

### **Weingut Klosterhof Aesch LU**

Abt Hironymus (Sauvignon Blanc)		<b>7 dl</b>
Prior Plazidus (Müller Thurgau Sauvignon blanc, Secco Perlwein)		Fr. 30.--
		Fr. 28.--

### **Weingut Kaiserspan Hitzkirch LU**

Kaiserspan Riesling-Silvaner		<b>7 dl</b>
Cuvée Prinzessin (Blanc de Noir, Riesling-Silvaner und Muskat)		Fr. 25.--
Cuvée Kaiserin (Riesling Silvaner und Federweiss)		Fr. 27.--
		Fr. 28.--

### Rotwein

<b>Weingut Lindenmann Seengen AG</b>	<b>5 dl</b>	<b>7,5 dl</b>
Brestenberger Garanoir (AG)		Fr. 26.--
Brestenberger Pinot Noir (AG)	Fr. 16.--	

### **Mathier Salgesch VS**

Cuvée rouge Madame Rosmarie		<b>7,5 dl</b>
(Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Noir, Humagne Rouge)		Fr. 34.--

### **Weingut Klosterhof Aesch LU**

Abt Dominikus (Diolinoir, Pinot Noir, Gamaret, Cabernet Dorsa)		<b>7 dl</b>
Abt Bonaventura Barrique (Gamaret)		Fr. 29.--
		Fr. 36.--

### **Weingut Kaiserspan Hitzkirch LU**

Cuvée Prinz (Cabernet, Blauburgunder, Dornfelder)		<b>7 dl</b>
Cuvée Kaiser (Blauburgunder und Zweigelt)		Fr. 28.--
		Fr. 29.--

## Italien

---

### Weisswein

Pinot Grigio Barbarossa, Trentino		<b>7 dl / 7,5 dl</b>
ARN 1 (Arneis) Preli Piemont		Fr. 22.--
Barbara Bianca (Barbera, Chard., Sauv. Blanc) Preli Piemont		Fr. 26.--
Il Quartetto (Chard. Sauv. Blanc, Arneis, Cortese) Preli Piemont		Fr. 28.--
		Fr. 27.--

<b>Rotwein</b>	<b>7,5 dl</b>
Primitivo Puglia IGP Barbarossa, Apulien	Fr. 22.--
ORO Finale Grande Primitivo di Manduria DOP, Apulien	Fr. 34.--
Rosso Molise Riserva della Casa DOC (Montepulciano) Toscana	Fr. 23.--
Terra Alta Barbera d'Asti DOCG (Barbera) Preli Piemont	Fr. 28.--
Nebbia Monferrato rosso DOC (Nebbiolo) Preli Piemont	Fr. 36.--
Tre Volte Monferrato rosso DOC, Preli Piemont (Barbera, Nebbiolo, Cabernet)	Fr. 34.--
Ripasso Barbarossa Valpolicella Superiore DOC, Veneto (Corvina, Corvinone, Rondinella)	Fr. 25.--
Amarone DOC Tedeschi Pedemonte, Veneto (Corvina, Corvinone, Rondinella, Rossignola, Negrara, Oseleta, Dindarella)	Fr. 49.--
La Bomba Piemonte rosso DOC, Preli Piemont (Barbera, Nebbiolo, Cabernet, Albarossa)	Fr. 45.--

---

## Österreich

---

<b>Weisswein</b>	<b>7,5 dl</b>
Rotgipfler Johanneshof Reinisch	Fr. 26.—
Grüner Veltliner Ried Gebling, Sepp Moser Kremstal	Fr. 30.—
Riesling Ried Gebling, Sepp Moser Kremstal	Fr. 33.—
Sauvignon Blanc Grassnitzberg, Skoff Steiermark	Fr. 31.—
Weissburgunder Grassnitzberg, Skoff Steiermark	Fr. 31.—
<b>Rotwein</b>	<b>7,5 dl</b>
Blauer Zweigelt Riede Hedwighof Sepp Moser, Burgenland	Fr. 27.—
Banfalu (Zweigelt, Cabernet, Merlot) Sepp Moser Burgenland	Fr. 38.—
Alter Rebstock (St. Laurent, Blaufränk., Zweig.) Johanneshof Reinisch	Fr. 28.—
Cuvée d'Or (Blaufr., Cabern., Merlot) Schindler, Burgenland	Fr. 42.—

---

## Spanien

---

<b>Weisswein</b>	<b>7,5 dl</b>
Tobelos Blanco, Rioja DOCa (Viura, Garnacha Blanca Sauv. Blanc)	Fr. 24.—
<b>Rotwein</b>	<b>7,5 dl</b>
Tahón de Tobelos Reserva Rioja DOCa (Tempranillo)	Fr. 37.—

---

## Schaumweine

---

Prosecco Miol extra dry (Glera), Bortolomiol Veneto, 7,5 dl	Fr. 24.--
Bricco dei Fiori Moscato d'Asti DOCG (Moscato) Preli Piemont 7,5 dl	Fr. 25.--
Rihosecco (Riesling + Holunderblütenextr.), Lindenmann Seengen AG, 7,5 dl	Fr. 29.--

**Bei der Wahl des Weines sind wir Ihnen jederzeit gerne behilflich.**

**Für selbst besorgten Wein verrechnen wir kein Zapfengeld,  
unabhängig davon wer den Wein öffnet.**

---

# Allgemeines

---

## Apérogeschirr

2 Gläser, 1 Teller mit Glashalter Fr. 2.50 / Person

## Geschirr komplett kleines Set (5 Einheiten)

z.B. 2 Gläser, 1 Teller, 1 Messer, 1 Gabel Fr. 3.50 / Person

## Geschirr komplett mittleres Set (10 Einheiten)

z.B. 2 Gläser, 3 Teller, 2 Messer, 2 Gabeln, 1 Löffeli Fr. 7.-- / Person

## Geschirr komplett grosses Set

sämtliches benötigtes Geschirr Fr. 10.-- / Person

**Im Mietpreis inbegriffen ist die Reinigung des Geschirrs.**

## Tisch

Tisch für Buffet Fr. 15.-- / Stk.

Stehtisch Fr. 25.-- / Stk.

## Tischwäsche und Servietten

Vlies weiss für Buffet Fr. 3.-- / m1

Vlies Duni div. Farben Fr. 4.50 / m1

Stehtischhuse weiss Fr. 10.-- / Stk.

Stofftisch Tuch weiss Fr. 15.-- / Stk.

Stofftisch Tuch weiss für runde Tische Fr. 25.-- / Stk.

Stoffservietten weiss Fr. 2.-- / Stk.

Servietten "Kuhn" gratis

Servietten Duni Fr. 1.-- / Stk.

Stuhlhussen weiss Fr. 8.-- / Stk.

Schleife Rot zu Stuhlhussen weiss Fr. 2.-- / Stk.

## Personal

Gerne stellen wir Ihnen unser qualifiziertes Personal zur Verfügung. Sie werden von unseren freundlichen Mitarbeiter/Innen aufmerksam und zuvorkommend betreut.

Wir sorgen für Ihr Wohl, diskret, kompetent und engagiert. Ebenfalls sind wir Ihnen gerne beim Tisch eindecken, Saal vorbereiten, sowie den Aufräumarbeiten behilflich.

Pro Mitarbeiter und Stunde verrechnen wir Fr. 49.--

*Als Arbeitszeit gelten die An- und Rückreise zum und vom Arbeitsort ab bzw. nach Menziken sowie die Bereitstellungs- und Aufräumarbeiten vor Ort.*

## Nachtzuschlag Personal

Gemäss Arbeitsgesetz sind wir verpflichtet ab 24.00 Uhr einen Nachtzuschlag zu verrechnen. Dieser beträgt pro Mitarbeiter und Stunde Fr. 14.--.



## Fahrzeugkosten

Menziken / Reinach im Umkreis von 10 km gratis  
Lieferungen über Fr. 1'500.-- Warenkosten (Essen+Getränke) gratis  
Wir berechnen nur die Personalkosten für die Lieferung  
(An- und Rückfahrt sowie Zusatzfahrten)

Für Lieferungen unter Fr. 1'500.-- Warenkosten (Essen+Getränke),  
die weiter entfernt sind als 10 km berechnen wir Fr. 1.50 / km  
zusätzlich zu den Fahrzeugkosten berechnen wir Ihnen die  
Personalkosten (An- und Rückfahrt sowie Zusatzfahrten)

## Entsorgungskosten

Je nach Aufwand verrechnen wir Ihnen Entsorgungs- bzw. Recyclingkosten.

## Herkunft der Fleisch- und Wurstwaren

Schwein	Schweiz	Rind	Schweiz, USA*, Südamerika*
Kalb	Schweiz	Lamm	Schweiz und Australien
Geflügel	Schweiz	Wurstwaren	Schweiz

*\*Kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderer erzeugt worden sein.*

## Allergien und Intoleranzen

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

## Mehrwertsteuer

Die gesetzliche Mehrwertsteuer von 7,7% ist im Preis nicht inbegriffen

## Rechnungstellung

Nach Durchführung des Anlasses erhält der Kunde von Partyservice Kuhn GmbH  
Menziken eine Rechnung mit einer Auflistung, in welcher die bezogenen Leistungen,  
die Mehrwertsteuer, allfällige Verluste bei Retournmaterial und eine allfällig geleistete  
Anzahlung ausgewiesen werden. Die uns 5 Tage vor dem Anlass gemeldete  
Personenzahl gilt als verbindlich für die Rechnungstellung. Alle unsere Preise  
verstehen sich exkl. MwSt. Die Rechnung ist zahlbar innert 10 Tagen ohne Abzug  
eines Skontos. Bei grösseren Aufträgen behalten wir uns eine Akontozahlung vor.

## Infrastruktur

Bitte beachten Sie, dass wir Ihnen unsere Infrastruktur zu Verfügung stellen. Bitte  
tragen Sie Sorge dazu. Für beschädigtes oder verlorenes Material müssen wir Ihnen  
den Neupreis verrechnen. Bei Unfällen durch unsachgemässen Umgang mit unserer  
Infrastruktur lehnen wir jegliche Haftung ab.

## Annulationskosten

### **Annullierung des Anlasses durch den Veranstalter**

Bei Annullierung des Anlasses / Bestellung durch den Kunden nach erfolgter  
Auftragserteilung bzw. Auftragsbestätigung mündlich oder schriftlich werden folgende  
Kosten von Partyservice Kuhn GmbH Menziken in Rechnung gestellt:

*bis zehn Tage vor dem Anlass  
bei später erfolgter Annullierung*

*50% des Bestellwertes  
100% des Bestellwertes*

### ***Annullierung des Anlasses durch Partyservice Kuhn GmbH Menziken***

Hat Partyservice Kuhn GmbH Menziken Grund zur Annahme, dass die vom Kunden gebuchte Leistung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Betriebes gefährdet, kann die vereinbarte Leistung entschädigungslos abgesagt werden. Im Falle verspäteter Anlieferung aufgrund von unvorhersehbaren Verkehrs- oder Umwelteinflüssen sowie höherer Gewalt entsteht Partyservice Kuhn GmbH Menziken keine Verpflichtungen gegenüber dem Veranstalter.

### ***Anwendbares Recht und Gerichtsstand***

Anwendbar ist Schweizerisches Recht. Gerichtsstand ist ausschliesslich Unterkulm.

### ***Preisänderungen***

Wir behalten uns allfällige Preisänderungen vor.