

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, 01.01.2026

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
Geschirr	64
Mobiliar und Tischwäsche.....	64
Personal- und Fahrzeugkosten	65
Allgemeines	65
Allgemeine Geschäftsbedingungen	66

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

Oliven Kräuter, pikant oder Knoblauch	Fr. 5.-- / 100g
frische Gemüsestangen mit Dipsauce in Portionen angerichtet	Fr. 2.-- / Portion
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. 2.50 / Stk.
Apéroblätterteigpastetli gefüllt mit Kräuterfrischkäse	Fr. 1.50 / Stk.
Apéroschinkengipfeli	Fr. 2.-- / Stk.
Antipasti-Spiessli	Fr. 3.50 / Stk.
Nussbrot mit Frischkäse und Rohschinken	Fr. 3.50 / Stk.
Bruschetta mit Tomatenwürfeli	Fr. 2.50 / Stk.
Weichkäse mit Zwiebelsprossen auf Birnbrotscheibe	Fr. 3.-- / Stk.
Weichkäse mit Zwiebelsprossen auf Nussbrot	Fr. 3.-- / Stk.
Kräuterfrischkäse mit Radiesli auf Olivenbrotscheibe	Fr. 2.50 / Sk.
Kräuterfrischkäse mit Dörrtomate und Oliven auf Zwirbelbrot	Fr. 3.-- / 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. 8.-- / 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.--
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. 80.-- / 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
Apéroblättertortegebäck	Fr. 9.50 / 100 g

Warme Speisen

Mini-Käseküchlein	Fr. 3.-- / Stk.
Mini-Spinatküchlein	Fr. 3.-- / Stk.
Mini-Flammkuchen	Fr. 2.50 / Stk.
warme Satayspiessli (Poulet) mit Sweet-Chili-Sauce	Fr. 1.50 / Stk.
gebratene Partyflügeli Poulet	Fr. 3.50 / Stk.
gebratene Partyunterschenkel Poulet	Fr. 3.50 / Stk.
gebratene gefüllte Datteln im Speckmantel	Fr. 2.50 / Stk.
gebratene Dörripflaumen 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

Gemüsestengel mit Dipsauce in Port. angerichtet
Oliven und Parmesanmöckli

das Urchige Fr. 9.-- / Person

Speckzopf, Käsewürfel mit Trauben und
frische Gemüsestengel mit Dipsauce in Port. angerichtet

das Bodenständige Fr. 9.-- / Person

Brotplatte mit Partybrötli gefüllt mit
Käse, Wurst und Bierbrauer Rohesspeck

das Mediterrane Fr. 8.-- / Person

Oliven, Parmesanmöckli und Tomatenbrötli

das Sommerliche Fr. 7.50 / Person

verschiedene Canapés (3 Stk. / Person)

das Edle Fr. 10.-- / 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. 7.-- / Person

Spinat- und Tomatenstrudel

Apérobuffets

Tex-Mex-Apéro Fr. 7.-- / Person

Nachos (Tortilla-Chips) mit verschiedenen Saucen
Guacamole
milder und pikanter Tomatendip
Sour-Cream

Miniapéro Fr. 10.-- / Person

(ab 30 Personen)

frische Gemüsestengel mit Dipsauce in Portionen angerichtet
Saisonale Früchtespiessli
Meterparisette reichhaltig gefüllt
(Salat, Fleisch und Käse, Tomaten, Eier, Gurken oder nur vegetarisch)

Miniapéro Rustico Fr. 12.-- / Person

(ab 30 Personen)

Geräuchte Hauswurst und Rohesspeck
Chüschtingi Sbrinzmöckli und Hobelkäse
angerichtet auf Partybrotplatte
frische Gemüsestengel mit Dipsauce in Portionen angerichtet

Apérobuffet klein Fr. 12.50 / Person

(ab 50 Personen)

verschiedene Canapés
Apérolätterteigpastetli gefüllt mit Kräuterfrischkäse
Käsewürfel mit Trauben
Schinkengipfeli
frische Gemüsestengel mit Dipsauce in Portionen angerichtet
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-Blätterteiggebäck Herzli
Mozzarella-Herzspiessli
Käsewürfel garniert mit Trauben
Zopfherz 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
Apérobblätterteigpastetli gefüllt mit Kräuterfrischkäse
Käsewürfel mit Trauben
Rohfleisch auf Herzplatte mit Fröschepäärli garniert, Partybrötli
frische Gemüsestengel mit Dipsauce in Portionen angerichtet
Saisonale Früchtespiessli
Minisandwiches
Schinkengipfeli
Tortilla Chips mit Tomatendip

Kleines Mediterranes Apéro Fr. 12.-- / Person

(ab 30 Personen)

Oliven in Kräutern und Pikant
Parmesanmöckli
Rohschinken mit Melonenwürfel
frische Gemüsestengel mit Dipsauce in Portionen angerichtet
Tomaten- und Olivenbrötli

Grosses Mediterranes Apéro Fr. 17.50 / Person

(ab 50 Personen)

Oliven in Kräutern
Oliven pikant
Anitpasti-Spiessli
Parmesanmöckli
Rohschinken mit Melone
Bruschetta mit Tomatenwürfeli
Mozzarellaspiessli mit Dörrtomate oder Cherrytomate
frische Gemüsestengel mit Dipsauce in Portionen angerichtet
Tomaten- und Olivenbrötli
Saisonale Früchtespiessli

Apérobuffet España Fr. 18.50 / Person

(ab 50 Personen)

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

Walliser Apéro Fr. 17.-- / 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**

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

(ab 40 Personen)

Kalt:

Minisandwiches
Saisonale Früchtespiessli
Schinkengipfeli
frische Gemüsestengel mit Dipsauce in Portionen angerichtet
Käsewürfel mit Traube
Oliven in Kräutern und pikant

Warm:

Satay-Spiessli mit Sweet-Chili-Sauce
Apéro-Partychüechli
Meat-Balls mit Sweet-Chilisauce

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

(ab 50 Personen)

Kalt:

verschiedene Canapés
frische Gemüsestengel mit Dipsauce in Portionen angerichtet
Saisonale Früchtespiessli
Schinkengipfeli
Tortilla-Chips mit Tomatendip und Guacamole
Mozzarellaspiessli mit Dörrtomate
Käsewürfel mit Trauben
Speckzopf

Warm:

Satay-Spiessli mit Sweet-Chili-Sauce
Gebratene Dörrpflaumen im Speckmantel
Mini-Chäschüechli
Mini-Spinatküchlein

Apéro Riche Variante 1 Fr. 29.-- / Person

(ab 40 Personen)

Kalt:

frische Gemüsestengel mit Dipsauce in Portionen angerichtet
Mozzarellaspiessli mit Dörrtomate oder Cherrytomate
Lollys mit Räucherlachs
Lollys mit Bündnerfleisch
Käsewürfel mit Traube
Minisandwich
Rohfleischplatte mit gemischten Partybrötli

Warm:

Satay-Spiessli mit Sweet-Chili-Sauce
gebratene Datteln gefüllt im Speckmantel
Apéro-Chäschüechli

Dessert:

saisonale Früchtespiessli
Mousse au Chocolat
Panna Cotta mit Himbeercouli

Apéro Riche Variante 2 Fr. 39.-- / Person

(ab 50 Personen)

Kalt:

Oliven in Kräutern und Pikant
frische Gemüsestengel mit Dipsauce in Portionen angerichtet
Rohschinken mit Melonenwürfel
Bruschetta mit Tomatenwürfeli
Weichkäse mit Zwiebelsprossen auf Nussbrot
Mozzarellaspiessli mit Dörrtomate
geräucherter Wildlachs mit Meerrettichschaum auf Baguette
Minisandwich gefüllt mit Schinken und Salami

Warm:

Poulet-Partyflügeli (CH)
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 Gemüsestengel mit Dipsauce in Portionen angerichtet
Antipasti-Spiessli
Kräuterfrischkäse mit Radiesli auf Olivenbrotscheibe
Mozzarellaspiessli mit Dörrtomate
Minisandwiches
verschiedene Canapés
geräucherter Wildlachs mit Meerrettichschaum auf Baguette
Nachos (Tortilla Chips) mit Guacamole, Sour-Cream
mildem und pikantem Tomatendip

Warm:

saisonale Suppe
gebratene gefüllte Datteln im Speckmantel
Satayspiessli mit Sweet-Chili-Sauce
Apéro-Chäschüechli
würzige Fleischbällchen mit Sweet-Chili-Sauce
Poulet-Partyflügeli (CH)
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:

Oliven Kräuter und pikant
Parmesanmöckli
gemischte Canapés
geräucherter Wildlachs mit Meerrettichschaum auf Baguette
Party-Pastete mit Sauce Cumberland
Weichkäse mit Zwiebelsprossen auf Nussbrot
frische Gemüsestengel mit Dipsauce in Portionen angerichtet

Warm:

Rindshuftspiessli mit Hot-BBQ Sauce
Poulet-Partyflügeli (CH)
würzige Fleischbällchen mit Sweet-Chilisauce
Apéro-Chäschüechli
saisonale Suppe
Brotkorb

Dessert in Portionen angerichtet:

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

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
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
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
Cerealien
frische geschnittene Früchte auf Platte

Rösti und Spiegeleier
gebratener Knusperspeck
hausgemachte Minihacktäschi
Buureschinken- und Aufschnittplatte
Rohschinken und Mostmöckli
kanadischer Wildlachs geräucht mit Meerrettichschaum
Käse vom Brett mit Dörrfrüchten und Nüssen

Früchtewähe
Schokoladencrème

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 Röschi
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*)

Pancakes
Maple Syrup (*Ahornsirup*)
Fresh Fruits (*frische Früchte*)

Mini Muffins und Mini Donuts
Scrubled Eggs
(*Rühreier*)
Hash Browns (*Rösti*)
Sausages (*Würstli*)
Bacon (*Speck*)

Corn flakes
Fruit Joghurt (*Früchtejoghurt*)

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

Preis pro Person Fr. 32.--

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
Brüssellersalat	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

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

gemischter Blattsalat im Tortillachörbli Fr. 14.-- / Person

mit Rüeblherzen, Sprossen und Brotcroûtons

Eisbergsalat mit Alpkäseflocken Fr. 10.-- / Person

an House-Dressing

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

an Kräuterdressing

Mediterraner Blattsalat Fr. 12.-- / Person

mit Gurken, Cherrytomaten, Feta und schwarzen Oliven an Kräuterdressing

Ruccolasalat mit Parmesanflocken Fr. 11.-- / Person

an Italiandressing

Cäsarsalat Fr. 11.-- / Person

Eisbergsalat an leichter Käsedressing mit Croûtons, Speck und Parmesanflocken

Winzersalat Preis Fr. 13.-- / Person

*Gemischter Blattsalat mit in Grappa flambierten warmen Trauben und
Baumnüssen garniert, House-Dressing*

gemischter Blattsalat mit Lachsrose Fr. 14.--

mit Meerrettichschaum an Kräuterdressing

gemischter Blattsalat mit geräuchtem Forellenfilet Fr. 14.--

garniert mit Meerrettichschaum und Kapern an Kräuterdressing

Aus dem Suppentopf

Alle unsere Suppen werden mit frischen Produkten zubereitet

Warme Suppen

Tomatencrèmesuppe Fr. 8.-- / Person
mit Tomatenwürfeli und Basilikum, verfeinert mit Gin und Rahm

Kürbiscrèmesuppe (Saison) Fr. 10.-- / Person
mit Kürbiskernöl, Kürbiskernen, verfeinert mit Rahm

Safrancrèmesuppe Fr. 12.-- / Person
mit Safranfäden und Rahm garniert

Selleriecrèmesuppe Fr. 8.-- / Person
verfeinert mit Rahm, garniert mit Croûtons

Wein-Gemüsesuppe Fr. 8.-- / Person
garniert mit Schnittlauch

Rüebli-Currysuppe Fr. 8.-- / Person
verfeinert mit Rahm, garniert mit Schnittlauch

Kartoffelsuppe mit Baumnussrahm Fr. 8.-- / Person

Rüebli- und Kartoffelsuppe mit Bärlauchpesto (Saison) Fr. 8.-- / Person

Bouillon mit frischen Flädli Fr. 7.-- / Person

Bouillon mit Gemüse Julienne Fr. 5.-- / Person

Bouillon mit Sherry Fr. 5.-- / Person

Kalte Suppe

Gazpacho Fr. 9.-- / Person
kalte andalusische Gemüsesuppe

Vorspeisen

Kalte Vorspeisen

Auf Teller angerichtet und serviert

1. **Duett vom Rauchlachs und Forellenfilet** Fr. 15.-- / Person
Kanadischer Wildlachs und geräuchertes Forellenfilet auf Salatblatt garniert
2. **Thunfischcarpaccio garniert** Fr. 15.-- / Person
mit Cherrytomaten, Zitrone und Petersilie
3. **Geräuchertes Felchentatar** Fr. 16.-- / Person
auf Petersilienblätter mit Baguettebrot
4. **Avocado-Räucherlachstatar** Fr. 17.-- / Person
garniert mit Lachsrose und Baguettebrot
5. **Kalbfleischpastete** Fr. 10.-- / Person
mit Orangensauce, garniert
6. **Komposition von allerlei Antipasti** Fr. 15.-- / Person
grilliertes Gemüse dekoriert mit Oliven, sonnengetrockneten Tomaten und gereiftem Parmesan
7. **Rohschinkenteller mit Melone garniert** Fr. 12.-- / Person
8. **Zucchetticarpaccio** Fr. 11.-- / Person
mit weissem Balsamico, Zitronen-Olivenöl und Pfeffer
9. **Trockenfleischcarpaccio** Fr. 14.-- / Person
mit Alpkäseflocken und Ruccola
10. **Crevettencocktail auf Salatblatt** Fr. 12.-- / Person
an Cocktailsauce
11. **Gemüse Carpaccio** Fr. 14.-- / Person
(Rüebli, Champignons, Radiesli, Zucchini) an Kräuteressig und Olivenöl mit Parisettebrot

warme Vorspeisen

Auf Teller angerichtet und serviert

1. **Geräuchertes Forellenfilet** Fr. 15.-- / Person
auf Julienne Gemüse mit sämiger Rahmsauce
2. **Blätterteigpastetli** Fr. 10.-- / Person
wahlweise gefüllt mit
- Gemüsefüllung
- Maison (Poulet, Fleischkäse, Brätmöckli, Erbsli und Rüepli)
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. **Gemüselasagne** Fr. 12.-- / Person
8. **Leicht gewärmter Rauchlachs mit Mohn** Fr. 17.-- / 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. 21.-- / 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. 9.-- / Person
Heisse Schweinswürstli, Ruchbrot, Senf	Fr. 7.-- / Paar
Heisse Wienerli, Ruchbrot, Senf	Fr. 7.-- / Paar

Hauptgerichte

(ab 15 Personen)

Preis pro Person inkl. Nachservice

Zuschläge bei Kleinanlässen

15 - 25 Personen 20% auf Menüpreis / 26 - 30 Personen 10% auf Menüpreis

Menüs bis und mit 25 Personen müssen abgeholt werden

vom Schwein

Menü 1 Fr. 18.--

heisser Fleischkäse (mind. 250g)
gemischter Blattsalat
Kartoffelsalat
Rüebli-salat

Menü 2 Fr. 22.--

heisser Buureschinken (mind. 250 g)
gemischter Blattsalat
Kartoffelsalat
Rüebli-salat

Menü 3 Fr. 24.--

Schinken (mind. 250 g) im Brotteig
gemischter Blattsalat
Kartoffelsalat
Rüebli-salat

Menü 4 Fr. 24.--

Schweinscarréebraten mit Bratenjus
hausgemachter Kartoffelgratin
Gemüsebouquet

Menü 5 Fr. 25.--

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. 31.--

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

Menü 9 Fr. 32.--

Schweinefilet am Stück gebraten
Rahmsauce
Eiernudeln
Kräutertomate und Bohnen

Menü 10 Fr. 29.--

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. 48.--

zartes am Stück gebratenes
Kalbsnierstück
an Sauce Calvados
Eiernudeln und
Gemüsebouquet

Menü 14 Fr. 45.--

Kalbskotelettbraten am Stück
an Rosmarinjus
Grenaillekartoffel oder Kartoffelgratin
zweierlei Rüebl und Bohnen

Menü 15 Fr. 42.--

Kalbshohrückenbraten
an Rosmarinjus
Eiernudeln oder junge Kartoffeln
Gemüsebouquet

Menü 16 Fr. 48.--

gebratenens Kalbsrückensteak
an Morchelsauce
Eiernudeln oder Reis
Gemüsebouquet

Menü 17 Fr. 56.--

Kalbsfilet am Stück gebraten
an Steinpilzrahmsauce mit
Eiernudeln und
saisonaalem Marktgemüse

vom Rind

Menü 18 Fr. 18.--

Rindsgnackets und Hörnli
mit Apfelmus

Menü 19 Fr. 24.--

hausgemachte Lasagne
mit magerem Rindhackfleisch

Menü 20 Fr. 30.--

Suure Mocke
Kartoffelstock
und Marktgemüse

Menü 21 Fr. 41.--

Roastbeef mit Sauce Bernaise
hausgemachter Kartoffelgratin
Gemüsebouquet

Menü 22 Fr. 52.--

Château Briand
am Stück schonend gegartes
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 Rüebl

vom Poulet (CH)

Menü 25 Fr. 21.--

Gschnätzlets Pouletfleisch (CH)
an Currysauce
mit Fruchtgarnitur
Trockenreis

Menü 26 Fr. 28.--

Pouletbrust (CH) gefüllt mit
Tomaten, Mozzarella und Basilikum
Eiernudeln oder Reis
zweierlei Rüeblü und Bohnen

Menü 27 Fr. 31.--

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

Menü 28 Fr. 26.--

Pouletbrust (CH)
Eiernudeln oder Reis
Bohnen und zweierlei Rüeblü
Kräutertomate

Menü 29 Fr. 23.--

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

Menü 30 Fr. 28.--

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

in der Wildsaison**Menü 31 Fr. 43.--**

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

Menü 33 Fr. 38.--

Wildschwein-Entrecôte
Marroni und Rotkraut,
Rosenkohl, Spätzli

Menü 32 Fr. 38.--

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

Menü 34 Fr. 41.--

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 36 Fr. 23.--

Lasagne aus frischem Gemüse

Menü 37 Fr. 27.--

Quorn Stroganoff
Nudeln und Gemüsebouquet

Menü 38 Fr. 26.--

Spätzlipfanne mit frischen
Pilzen und saisonalem Gemüse

Menü 39 Fr. 19.--

Äplermagrone 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. 43.--

Bunt gemischter Blattsalat
mit Brotcroûtons
an House-Dressing

Gschnätzlets Kalbfleisch
an Champignonrahmsauce
Eiernudeln und
Marktgemüse

Orangencreme garniert
mit Orangenfilet

Festliches Menü 3 Fr. 47.--

Teigwarenherzen mit Ratatouillefüllung

gekräuterter Lammgigot mit
Sauce Provençale
Bratkartoffeln und
Marktgemüse

Apfel-Crumble mit Vanilleglace

Festliches Menü 2 Fr. 44.--

Eisbergsalat mit Alpkäseflocken
an House-Dressing

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

frischer Fruchtsalat

Festliches Menü 5 Fr. 61.--

Festliches Menü 4 Fr. 51.--

Caesarsalat
Eisbergsalat an leichter Käsesauce mit
Croûtons, Speck und Parmesanflocken

Poulet Suprême Kneuss
(Pouletbrust mit Flügel und Haut)
hausgemachter Kartoffelgratin
oder Nudeln
Bohnen und zweierlei Rüebl

weisses Kaffeemousse mit
Baileys und Kirschen garniert
Duett von Pastete und Terrine
an hausgemachter Orangensauce

Selleriecrèmesuppe

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

Panna-Cotta mit Himbeercoulis
garniert mit einem Früchtespiessli

Consomé mit frischen Flädli

Kalbsnierstückbraten an
Sauce Calvados mit
Pistazienreis
Vichykarotten und Bohnenbündeli

Piña Colada-Crème auf
frischer Ananas

Festliches Menü 6 Fr. 58.--

Blattsalat im Tortillakörbli

Trockenfleischcarpaccio
mit Alpkäseflocken und Ruccola
garniert mit Tomate und Zwiebel

Schweinscarréebraten
auf milder Pfeffersauce Tricolore
mit hausgemachtem Kartoffelgratin
und zweierlei Rüben

Grosis Brönnti Crème

Festliches Menü 9 Fr. 63.--

Blattsalatgarten mit Sprossen
und Sonnenblumenkernen abgerundet
mit rassiger House-Dressing

Duett Rauchlachs und Forellenfilet
mit Meerrettichschaum

Kalbsschulter- und
Schweinsnierstückbraten
milde Pfefferrahmsauce
hausgemachter Kartoffelgratin
zweierlei Rüeblü und Bohnen

Schokoladenmousse

Festliches Menü 7 Fr. 64.--

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. 68.--

Bunt gemischter Blattsalat mit
Sonnenblumenkernen, Sprossen
an Kräuterdressing

Festliches Menü 10 Fr. 73.--

Bündner Rohschinken mit
Melonenwürfel

Bouillon mit
Gemüse Brunoise

Kalbssteak mit frischen Pilzen
auf sämiger Sauce
Nudeln und Gemüsebouquet

Panna Cotta mit Himbeercouli

Festliches Menü 12 Fr. 71.--

Ruccolasalat mit Parmesanflocken
an Italian-Dressing

Tomatencrèmesuppe mit
Tomatenwürfeli und Basilikum

Kalbshohrücken an Rosmarinjus
Tagliatelle und
zweierlei Rüepli und Bohnen

hausgemachtes Tiramisu

Festliches Menü 11 Fr. 72.--

lauwarme Riesencrevetten im
Blattsalatgarten an House Dressing

Selleriecrèmesuppe

Roastbeef auf Sauce Bernaise
hausgemachter Kartoffelgratin
mit bunter Gemüse garnitur

Mascarponecrème
auf Waldbeerkompott

Festliches Menü 13 Fr. 71.--

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 Rüben

Beeren mit Mascarponecrème

Die 4 Jahreszeiten

(saisonal ab 30 Personen)

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

Frühling Fr. 58.--

Grüner Spargel mit
Bärlauch-Senf-Sauce

**

Bouillon mit Brunoise-Gemüse

**

Schweinsfilet am Stück gebraten
an Rahmsauce
mit Eiernudeln und
zartem Frühlingsgemüse

Erbeertraum

Herbst Fr. 70.--

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

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. 75.--

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. 51.--

Randensalat mit Orangenfilet garniert
an Orangenvinaigrette

Lauchcrèmesuppe mit gerösteten
Speckwürfeli

Schweinscarréebraten 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. 56.--

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. 59.—

mit Kalbsfilet pro Person Fr. 83.

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 Zungewurst

Schwiinswürschtli, Hammä

Buuräfleischchäs, Kochspäck

u Gnagi

Beilagen

Härdöpfu, Düüri Bohnä,

Suurrüebä, Öpfuschnitz

Brot

Buuräbrot

Dessert

Brönnti Cremä

Merängge mit Nidle

Preis pro Person Fr. 52.--

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

Rüepli-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. 56.--

Kaltes Buffet

(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,
Forellenfilet geräucht
Pasteten und Terrinen
Roastbeef
Buureschinken
Bierbrauer Buurespeck
Salami und Coppa
Bündnerfleisch
Bündner Rohschinken
Appenzeller Mostmöckli
Vitello Tonnato

Saucen

Meerrettich, Cumberland, Tartar

Beilagen

Cherrytomaten, Silberzwiebeln
Cornichons, Maiskölbli
Melonenschiffli

Brot

gemischte Party-Brötli

Preis pro Person Fr. 48.--

Kaltes und warmes Buffet Variante 1

(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

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
Gemüse­garnitur

Brot

gemischte Party-Brötli

Preis pro Person Fr. 41.--

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
Pastete und Gemüseterrine
Roastbeef
Bündnerfleisch
Bündner Rohschinken
Coppa

Beilagen

Melone
Cherrytomaten, Silberzwiebeln
Cornichons, Maisköbli

Saucen

Cumberland, Tartar, Meerrettich

Warmes Buffet

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

Brot

Party-Brötli

Preis pro Person Fr. 49.--

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
Pastete
Roastbeef
Vitello tonnato
Bündnerfleisch
Bündner Rohschinken
Appenzeller Mostmöckli
in Olivenöl grilliertes Gemüse und Oliven

Beilagen

Cherrytomaten, Silberzwiebeln
Cornichons, Maisköbl­li
Melone

Saucen

Meerrettich, Cumberland, Tartar

Warmes Buffet

Kalbsbraten
Lammgigot oder Schweinscarréebraten
mit Pilzrahmsauce und Sauce Rosmarinjus

Beilagen

hausgemachter Kartoffelgratin und Nüdeli
Gemüse­garnitur

Brot

gemischte Party-Brötli

Preis pro Person Fr. 55.--

Italienisches Buffet

(ab 40 Personen)

Salatbuffet

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

Kaltes Buffet

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

Warmes Buffet

Kalbsbraten an Rosmarinjus
Tagliatelle
mediterranes Mischgemüse

Brot

Party-Brot weiss

Dessertbuffet

Tiramisu
Panna Cotta mit Himbeercouli
Frischer Fruchtsalat
Zitronenkuchen (gefüllt mit
süss-säuerlicher Zitronencreme)

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)
Pouletburger und auf Wunsch vegetarische Burger!
gebratener Speck, Käse
Essiggurken, Tomaten, Zwiebeln, Salat
Ketchup, Mayonnaise, Cocktailsauce, BBQ-Sauce,
Tartarsauce, Guacamole

Preis pro Person Fr. 31.--

**Burger Party zusätzlich mit Kartoffelschnitzen oder Pommes Frites
aus dem Ofen (Backofen oder Steamer muss vor Ort vorhanden sein)**

Preis pro Person Fr. 35.--

American Fingerfood-Buffet

(ab 50 Personen)

Kalt:

Nachos (Tortilla Chips) mit
Guacamole, Sour Cream, mildem und pikantem Tomatendip, Jalapeños
Sandwich aus ½ Toastbrotscheiben
mit Speck, Trutenschinken, Salat, Tomate, Zwiebel
Bagels gefüllt mit Kräuterfrischkäse und Käse, Tomaten und Mozzarella
Coleslaw-Salat

Warm:

Crispy Chicken Fingers
Meat Balls mit Sweet Chili Sauce
gebratener Pouletunterschenkel
Currysauce

Dessert:

Mini-Muffins, Cheesecake
Mini-Donuts, 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-Cream

Preis pro Person Fr. 62.--

kleiner Bayrischer Apéro

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

Preis pro Person Fr. 8.--

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. 25.--

Bier

Zapfanlage	Fr. 50.-- / Stk.
Aligal 20 Liter Tank	Fr. 10.-- / Tank
Appenzeller Bier 20 Liter Tank (Depot Biertank Fr. 100.--)	Fr. 110.-- / Tank
weitere Biersorten auf Anfrage	

Keine Rücknahme von nicht geöffneten Flaschen

Weissbier 5 dl Flaschen	Fr. 5.-- / Flasche
-------------------------	--------------------

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 oder Krustenbraten (Schwein)
Brathendl (Poulet)
Leberkäse (Fleischkäse)
Weisswürste mit süssem Senf

Beilagen

Spätzle mit Röstzwiebeln
Brezel und Ruchbrot

Preis pro Person Fr. 34.--

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, Kernemix
French- und Italian-Dressing

Vorspeise

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

Hauptspeise

Party-Filet mit Cognac Rahm
Kalbsbraten gefüllt mit Dörrzwetschgen
mit milder Pfefferrahmsauce
Lammgigot mit Rosmarinjus

Beilagen

hausgemachter Kartoffelgratin und Nudeln
Tomaten provençales
Bohnenbündeli und zweierlei Rüebl

Brot

gemischte Party-Brötli

Dessert

Fruchtsalat hausgemacht
Minipatisserie
in Portionen angerichtet:
Mousse au chocolat
Panna Cotta mit Himbeercouli
Saisonales Tiramisu

Käse vom Brett

Preis pro Person Fr. 89.--

Mediterranes Schlemmerbuffet

(ab 50 Personen)

Salatbuffet

Alle Salate werden aus frischem Gemüse zubereitet
Gemischter Blattsalat
Randensalat, Rübli mit Chinakohl
Selleriesalat mit Ananas, Taboulésalat
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, Fladenbrot
Gemüseterrine, Crevettencocktail
Vitello tonnato, Italienischer Coppa

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
Zitronenkuchen (gefüllt mit süss-säuerlicher Zitronencreme)
in Portionen angerichtet:
Tiramisu
Orangencreme
Mousse au Chocolat
Panna Cotta mit Himbeercouli

Käse vom Brett mit Nussbrot

Preis pro Person 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)
Div. Würste

Saucen

Knoblauch­saucen, Café de Paris-Sauce, 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

bis 30 Personen Fr. 45.-- pro Person

ab 31 Personen Fr. 39.-- 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

Fisch und Riesen-Crevetten Black Tiger
Rindshuftsteak, Lammnierstück
Pouletbrüstli, Schweinsfiletspiessli
"Elefantenohren" (Schweins­hals)
Div. Würste

Saucen

Dillsauce, Grillsauce
Café de Paris- und Knoblauchsauce

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. 46.--

Grillbuffet Variante 3

(ab 40 Personen)

Salatbuffet

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

Grillbuffet

Fisch und Riesen-Crevetten Black Tiger
Lammierstück
Pouletbrüstli
Pferdesteak
Kaninchenrückenfilet
Elefantenhoren (Schweinschals)
Rinds-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
Rüebli­salat
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
Lachsfilet
Riesengrillen Black Tiger

Saucen

Café de Paris und Knoblauchsauce
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. 68.--

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. 37.--

Grillfest

(Grillbuffet inkl. Dessert und Personal)

ab mind. 30 Personen

Grillbuffet

Salatbuffet

gemischter Blattsalat
Rüebli Salat
Maissalat an Currysauce
Tomatensalat mit Mozzarella
Hörnli Salat
Eier, Kräuter, Zwiebeln, Brotcroûtons
French- und Italiandressing

Brot

Partybrot ruch

unsere Spezialitäten vom Grill

Pouletsteakli
Schweinssteak (Hals und Nierstück)
verschiedene Grillwürstli

Saucen

Café de Paris-Sauce und Grillsauce

Beilage

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

Grill und Gas

Dessertbuffet

hausgemachter frischer Fruchtsalat
Minipatisserie
Mousse au Chocolat
Panna Cotta mit Himbeercouli

Personal

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

Preis pro Person Fr. 67.--

**Die das Angebot übersteigende Arbeitszeit wird normal verrechnet
zu Fr. 57.-- pro Mitarbeiter/In und Stunde.**

Grillfest, jedoch mit Grillbuffet Variante 1

Preis pro Person Fr. 72.--

Grillfest, jedoch mit Grillbuffet Variante 2

Preis pro Person Fr. 79.--

Grillfest, jedoch mit Grillbuffet Variante 3

Preis pro Person Fr. 82.--

Grillfest, jedoch mit Gourmet Grillbuffet

Preis pro Person Fr. 99.--

Grillfest, jedoch mit Western BBQ

Preis pro Person Fr. 69.--

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 Wunschsteller 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,
Rüebli, 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

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,
Ananas, Birnen, Pfirsiche

Brot

gemischte Party-Brötli
Pommes-Chips

Diverses

Rechauds, Pfannen, Fonduegabeln

250 g Fleisch Preis pro Person Fr. 34.--

300 g Fleisch Preis pro Person Fr. 40.--

350 g Fleisch Preis pro Person Fr. 46.--

zusätzliche Beilagen Reis oder Nudeln

Preis pro Person Fr. 4.--

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

Fondue chinoise

(mit Fleischbouillon)

Salat

gemischter Blattsalat
an House-Dressing

Fleisch

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,
Ananas, Birnen, Pfirsiche

Brot

gemischte Party-Brötli
Pommes-Chips

Diverses

Rechauds, Pfannen, Fonduegabeln

250 g Fleisch Preis pro Person Fr. 34.--

300 g Fleisch Preis pro Person Fr. 40.--

350 g Fleisch Preis pro Person Fr. 46.--

zusätzliche Beilagen Reis oder Nudeln

Preis pro Person Fr. 4.--

*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, Rüeblli,)

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, Rüebl, 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.)
(es muss genügend Strom vorhanden sein)

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. 10.--
- Panna Cotta mit Himbeercoulis Preis pro Person Fr. 8.--
- hausgemachtes Caramel-Köpfli Preis pro Person Fr. 8.--
- hausgemachtes Caramel-Köpfli mit Fruchtgarnitur Preis pro Person Fr. 10.--
- Apfel-Crumble (warm) mit Vanille Glace Preis pro Person Fr. 10.--
- Glacen und Sorbets div. Aromen 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.--
- Schoggicrème mit Williamsbirnen Preis pro Person Fr. 8.--
- Vanillecrème Preis pro Person Fr. 6.--
- Apfel-Zitronenquarkcrème Preis pro Person Fr. 8.--
- Süssmostcrème Preis pro Person Fr. 8.--
- Whiskycrème mit Orangenfilets (*alkoholhaltig*) Preis pro Person Fr. 12.--
- Frische Ananaswürfel an Piña Colada-Crème (*alkoholhaltig*) Preis pro Person Fr. 12.--

- Meringues mit Rahm Preis pro Person Fr. 8.--
- "Läbchueche mit Nidle" Preis pro Person Fr. 8.--
- hausgemachter Rüeblcake Preis pro Stück Fr. 5.--
- Minipatisserie Preis pro Stück Fr. 3.50

Saisonale Desserts

- Erdbeertraum (*alkoholhaltig*) Preis pro Person Fr. 12.--
- Erdbeer-Tiramisu Preis pro Person Fr. 9.--
- Beeren mit Mascarpone-Crème Preis pro Person Fr. 9.--
- Zitronencreme mit Himbeeren Preis pro Person Fr. 9.--
- Brombeer Mousse Preis pro Person Fr. 9.--
- Zimt-Mousse auf Zwetschgenkompott Preis pro Person Fr. 12.--

Spezial-Desserts

- Dessertkäseplatte Preis pro 100 g Fr. 8.--
- Nussbrot zu Dessertkäseplatte Preis pro kg Fr. 18.--
- Hochzeitstorten Preis auf Anfrage
- Crèmeschnitte am Meter (1m) Preis pro Stück Fr. 90.--

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. 13.--

Dessertbuffet gross 7 Dessert nach Wahl
Preis pro Person Fr. 17.--

unter 30 Personen Zuschlag Fr. 4.-- pro Person

Getränke

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

Kalte Getränke

Mineralwasser Nature			
- mit und ohne Kohlensäure (1.5 Liter PET)	Preis pro Flasche	Fr.	6.--
- mit und ohne Kohlensäure (1 Liter Glasflasche)	Preis pro Flasche	Fr.	7.--
Coca Cola und Cola Zero, Citro, Eistee, Rivella, Schorle (1.5 Liter PET)	Preis pro Flasche	Fr.	6.--
Orangenjus (1 Liter Glasflasche)	Preis pro Flasche	Fr.	7.--
Orangenjus 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 mit Zapfanlage

Zapfhahnstation	Fr. 50.--
Aligal für 20 Liter Tank	Fr. 10.-- / Tank Bier
Appenzeller Bier im 20 Liter Tank (Depot Biertank Fr. 100.--) weitere Biersorten auf Anfrage	Fr. 110.-- / Tank

keine Rücknahme von nicht geöffneten Flaschen

Weissbier 5 dl und Spezialbier

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, Merlot del Ticino, Vieille Apricot, Bärner Rose, Kirsch Teresa
(40%)
Preis pro 2 cl Fr. 9.--

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

Unsere Weinkarte

Nicht geöffnete Flaschen werden retour genommen

Schweiz

Weisswein

Weingut Lindenmann Seengen AG

Brestenberger Chardonnay (AG)

Brestenberger Riesling - Sylvaner (AG)

Brestenberger Blanc de Noir (AG)

7,5 dl

Fr. 28.--

Fr. 25.--

Fr. 28.--

Mathier Salgesch VS

Cuvée blanc Madame Rosmarie

(Petite Arvine, Pinot Blanc, Pinot gris, Sylvaner)

7,5 dl

Fr. 35.--

Weingut Klosterhof Aesch LU

Abt Hironymus (Sauvignon Blanc)

Prior Plazidus (Müller Thurgau Sauvignon blanc, Secco Perlwein)

7 dl

Fr. 31.--

Fr. 29.--

Weingut Kaiserspan Hitzkirch LU

Kaiserspan Riesling-Silvaner

Cuvée Prinzessin (Blanc de Noir, Riesling-Silvaner und Muskat)

Cuvée Kaiserin (Riesling Silvaner und Federweiss)

7 dl

Fr. 28.--

Fr. 30.--

Fr. 31.--

Rotwein

Weingut Lindenmann Seengen AG

Brestenberger Garanoir (AG)

Brestenberger Pinot Noir Barrique (AG)

7,5 dl

Fr. 28.--

Fr. 36.--

Mathier Salgesch VS

Cuvée rouge Madame Rosmarie

(Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Noir, Humagne Rouge)

7,5 dl

Fr. 35.--

Weingut Klosterhof Aesch LU

Abt Dominikus (Diolinoir, Pinot Noir, Gamaret, Cabernet Dorsa)

Abt Bonaventura Barrique (Gamaret)

7 dl

Fr. 31.--

Fr. 37.--

Weingut Kaiserspan Hitzkirch LU

Cuvée Prinz (Cabernet, Blauburgunder, Dornfelder)

Cuvée Kaiser (Blauburgunder und Zweigelt)

7 dl

Fr. 31.--

Fr. 32.--

Italien

Weisswein

Pinot Grigio Barbarossa

Il Quartetto (Chard. Sauv. Blanc, Arneis, Cortese) Preli Piemont

Nascetta (100% Nascetta) Preli Piemont

7 dl / 7,5 dl

Fr. 23.--

Fr. 32.--

Fr. 36.--

Rotwein	7,5 dl
Primitivo Puglia IGP Barbarossa, Apulien	Fr. 23.--
ORO Finale Grande Primitivo di Manduria DOP, Apulien	Fr. 34.--
Terra Alta Barbera d'Asti DOCG (Barbera) Preli Piemont	Fr. 34.--
Albarossa (100%), Preli Piemont	Fr. 41.--
Ripasso Barbarossa Valpolicella Superiore DOC, Veneto (Corvina, Corvinone, Rondinella)	Fr. 26.--
Amarone DOC Tedeschi Pedemonte, Veneto (Corvina, Corvinone, Rondinella, Rossignola, Negrara, Oseleta, Dindarella)	Fr. 52.--

Österreich

Weisswein	7,5 dl
Rotgipfler Johanneshof Reinisch	Fr. 26.—
Grüner Veltliner Ried Gebling, Sepp Moser Kremstal	Fr. 32.—
Riesling Ried Gebling, Sepp Moser Kremstal	Fr. 36.—
Sauvignon Blanc, Skoff Steiermark	Fr. 31.—
Weissburgunder Grassnitzberg, Skoff Steiermark	Fr. 31.—

Rotwein	7,5 dl
Blauer Zweigelt Riede Hedwighof Sepp Moser, Burgenland	Fr. 28.—
Banfalu (Zweigelt, Cabernet, Merlot) Sepp Moser Burgenland	Fr. 38.—
Alter Rebstock (St. Laurent, Blaufränk., Zweig.) Johanneshof Reinisch	Fr. 28.—
Das Phantom (Blaufränkisch, Cabern.Sauv., Merlot, Syrah)	Fr. 42.--
Kirnbauer Burgenland	

Spanien

Weisswein	7,5 dl
Tobelos Blanco, Rioja DOCa (Viura, Garnacha Blanca Sauv. Blanc)	Fr. 28.—

Rotwein	7,5 dl
Tahón de Tobelos Reserva Rioja DOCa (Tempranillo)	Fr. 37.—

Schaumweine

Prosecco DOC extra dry 7,5 dl	Fr. 25.--
Seerose brut (Pinot Traube), 7,5 dl	Fr. 34.--
Rihosecco (Riesling + Holunderblütenextr.), Lindenmann Seengen AG, 7,5 dl	Fr. 30.--

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.***

Geschirr

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.

Mobiliar und Tischwäsche

Tisch

Festbankgarnitur (1 Tisch, 2 Bänke) Fr. 25.-- / Garnitur

Tisch für Buffet Fr. 15.-- / Stk.

Steh Tisch Fr. 25.-- / Stk.

Tischwäsche und Servietten

Vlies weiss für Buffet Fr. 3.-- /m1

Vlies Duni div. Farben Fr. 4.50 / m1

Steh Tischhülle weiss Fr. 10.-- / Stk.

Stofftisch Tuch weiss 1.40 x 1.40 bis 2.20 m Fr. 18.-- / Stk.

Stofftisch Tuch weiss 2.00 x 2.00 m Fr. 25.-- / Stk.

Stoffservietten weiss Fr. 3.-- / Stk.

Servietten "Kuhn" gratis

Servietten Duni div. Farben (40 Stk.) Fr. 40.-- / Packung

Stuhlhüllen weiss Fr. 8.-- / Stk.

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

Auf Wunsch organisieren wir Ihnen runde Tische, Stühle, Bar, etc.

Personal- und Fahrzeugkosten

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/In und Stunde verrechnen wir Fr. 57.--

Als Arbeitszeit gelten die An- und Rückreise (inkl. Be- und Entladen der Fahrzeuge) 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/In und Stunde Fr. 16.--.

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. 1.80 / km
zusätzlich zu den Fahrzeugkosten berechnen wir Ihnen die
Personalkosten (An- und Rückfahrt sowie Zusatzfahrten)

Allgemeines

Herkunft der Fleisch- und Wurstwaren

Schwein	Schweiz	Rind	Schweiz, Irland, 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 ist im Preis nicht inbegriffen

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Parteien und Vertragsgegenstand

Partyservice Kuhn GmbH Menziken erbringt Partyservice/Catering- und Bankettdienstleistungen für Anlässe ihrer Kunden gemäss dem abgeschlossenen Vertrag sowie der vorliegenden allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Zustandekommen des Vertrages

Partyservice Kuhn GmbH Menziken unterbreitet dem Kunden auf der Grundlage der Bestellung eine detaillierte Offerte. Nach der Prüfung der Offerte durch den Kunden werden allfällige Änderungen angepasst und anschliessend von Partyservice Kuhn GmbH Menziken eine schriftliche Auftragsbestätigung zugestellt.

Infrastruktur / Organisatorisches

Der Kunde oder die von ihm beauftragte Person ist verantwortlich, dass am Ort des Anlasses die für den zu organisierenden Anlass üblichen Installationen (insbes. Wasser, Strom etc.) gebrauchsfähig zur Verfügung stehen, und dass der Ort über eine genügende Zufahrt verfügt.

Er ist verpflichtet, Partyservice Kuhn GmbH Menziken umgehend, jedoch spätestens bis zu der schriftlichen Auftragsbestätigung zu informieren, falls und inwieweit dies nicht der Fall sein sollte.

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.

Entsorgungskosten

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

Preisänderungen

Wir behalten uns allfällige Preisänderungen vor.

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 Retourmaterial 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 in Schweizer Franken und exkl. MwSt.

Die Rechnung ist zahlbar innert 10 Tagen ohne Abzug eines Skontos. Bei grösseren Aufträgen behalten wir uns eine Akontozahlung vor.

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 1 Monat vor dem Anlass	kostenlos
bis zehn Tage vor dem Anlass	50% des Bestellwertes
bei später erfolgter Annullierung	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.

Menziken, 01.01.2026