

APÉRO

Apéro Medium ab 8 Personen 8.50
 (während Eisstockschiessen möglich)
 Erdnüssli gesalzen, Grissini Stangen, Salz-Brezeli, Oliven, Parmesan-Bröckli, Nachos mit Mexican-Dip

Apéro Deluxe ab 15 Personen 14.50
 Erdnüssli gesalzen, Grissini Stangen, Salz-Brezeli, Oliven, Parmesan-Bröckli,
 Nachos mit Mexican-Dip, Flammkuchen mit Raclettekäse und Speck,
 Flammkuchen mit Steinpilzen und Äpfeln

Apéro Riche ab 25 Personen 29.50
Vorspeisen

Griechischer Salat mit Fetakäse, Früchte-Gemüsesalat „Asia“, Karotten-Ingwersuppe,
 Nüsslisalat mit Ei, Croûtons und gerösteten Baumnüssen

Hauptspeisen
 Fisch (Egli) & Chips mit Tartarsauce, Safran-Risotto mit Steinpilzen, Chicken-Thaicurry mit Jasminreis,
 Flammkuchen mit Raclettekäse und Speck

MENU

Bitte je Gang nur 1 Auswahl für die ganze Gruppe treffen.
 Beim Hauptgang kann zusätzlich eine Vegi-Variante gewählt werden.

Vorspeisen inkl. Brot ab 8 Personen

Bunter Blattsalat garniert, Croûtons, French Dressing	10.50
Nüsslisalat mit Speck, Ei, gerösteten Baumnüssen, Essig-Öl Dressing	14.50
Karotten-Ingwersuppe	11.50
Gemüse-Bouillon mit Flädli	10.50

Hauptgänge ab 8 Personen

Fondue-Plausch mit Brotwürfel, kleinen Kartoffeln, Cherrytomaten, Essiggurken, Silberzwiebeln	28.50
Schweins-Cordon bleu mit Raclettekäse und Speck gefüllt, Pommes frites, Wintergemüse	25.50
Äpler-Maggronen mit Röstzwiebeln, Apfelmus	19.50
Safran-Risotto mit Steinpilzen und Lauch	21.50
Rinds-Gehacktes mit Hörnli, Apfelmus	21.50
Kalbs-Geschnetzeltes «Zürcher Art» mit Rösti, Wintergemüse	32.50

Dessert ab 8 Personen

Apfel-Chüechli mit Vanilleglacé und Schlagrahm	12.50
Toblerone-Mousse mit marinierten Orangen und Schlagrahm	13.50
Lebkuchen mit Zimtglasé-Stern und Schlagrahm	13.50

Verbindlichkeit Teilnehmerzahl und Annulierungsbedingungen

Die definitive Anzahl Personen ist dem Veranstalter bis spätestens **einen (1) Tag vor dem Anlass** mitzuteilen. Eine nach diesem Zeitpunkt erfolgte Reduktion kann nicht berücksichtigt werden und die ursprünglich gemeldete Personenzahl wird in Rechnung gestellt.

Bei einer Annullierung der Veranstaltung weniger als **7 Kalendertage vor dem vereinbarten Termin** werden **50 % der vereinbarten Kosten** in Rechnung gestellt. Erfolgt die Absage am Tag der Veranstaltung selbst oder bei Nichterscheinen, werden **100 % der vereinbarten Kosten** fällig.

Deklaration: Schweine-, Rind-, Kalb-, Pouletfleisch: Schweiz | Eglifilet: Deutschland

Über enthaltene Allergene und Zusatzstoffe gibt unser Personal gerne Auskunft. Preise in CHF inkl. MwSt. und pro Person.