

Seite	
1	Apéro <b>Neu:</b> Mini-Wrap kalt oder warm Fisch-Gerichte Vorspeisen
2	Suppen Kaltes Buffet Kleine Mahlzeiten
3	Brunch Fleisch- und Käsefondue
4	Im Teig (hausgemachte Spezialitäten) Aus dem Ofen
5	Vom Kalb Vom Rind Vom Schwein
6	Vom Lamm Vom Geflügel Vom Wild Vom Kaninchen
7	Grillparty
8	Beilagen Salatbuffet
9	Getränke
10	Dessert
11	Geschirr / Zelte / Geräte / Grill / Tischtücher

## **Hüpfburg**

## **Tischfussball + Airhokey**

## **Konditionen**

<b>Preise:</b>	Alle Preise sind Abholpreise 2.5 bzw. 7.7% MwSt. ist nicht inbegriffen Sie gelten ab 20 Personen Preisänderungen vorbehalten
<b>Zahlung:</b>	Innert 10 Tagen netto
<b>Transport:</b> (Fahrzeug)	Fr. 1.20 / Km.
<b>Transport:</b> (Chauffeur)	Fr. 70.- / Std.
<b>Sonntags-Transport:</b> (Chauffeur)	Fr. 90.- /Std.
<b>Arbeiten vor Ort:</b>	Fr. 70.- / Std. + MwSt. Satz 7.7% auf allen Positionen
<b>Sonntags-Arbeiten vor Ort:</b>	Fr. 90.- / Std. + MwSt. Satz 7.7% auf allen Positionen
<b>Nacht-Arbeiten 23:00-6:00:</b>	Fr. 80.- /Std.
<b>Material-Reinigung:</b>	Fr. 60.- / Std.

<b>Unsere Ladenöffnungszeiten</b>	Mo: geschlossen
	Di.-Fr. : 8:00-12:00 / 14:30-18:30
	Sa: 8:00-15:00

<b>Apéro</b>	Rohgewicht	Fr. / Stk.
<b>ofenfrisch</b>		
Schinkengipfeli	50g.	2.00
Käsechüechli	50g.	2.00
Früchtetäschli	30g.	0.50
Blätterteiggebäck mit Ananas, Banane, Pfirsich, Birnen		
<b>aus der Pfanne</b>		
Crêpes	Teiggewicht	kg. / 26.00
Reibkäse, Schoggistreusel, Zimtzucker, Konfiture <b>im Preis inbegriffen</b>		
<b>das Backen an Ort ist im Preis nicht inbegriffen</b>		
<b>duftig-luftig</b>		
Pop Corn Körner	ink. Zutaten 400g.	3.00
Pop Corn Maschinen		5.00
Pop Corn Becher		0.10
<b>Fleisch-Käse-Fisch-Platten</b> siehe Seite "Kaltes Buffet"		
<b>belegt</b> (garniert)		
Toastbrot	1/1 Quadrate	4.50 - 5.50
Toastbrot	1/2 Dreiecke	2.80 - 3.60
<b>gefüllt</b>		
Laugenbretzel klein		2.00 - 3.00
Party-Sandwiche 1,5 Meter		80.00
Ruchbrotea 7 cm Durchmesser, garniert		
Mini-Sandwiches ¼ Toastbrot		1.40 - 1.90
<b>fruchtig-leicht</b>		
Früchteschalen	50g	0.75
Frucht-Spiessli	40g	1.40
<b>Dip-Gemüse</b> 40g. 1.00		
(Rüebli, Cherry-Tomaten, Peperoni, Kohlräbli usw.)		
<b>Dip-Saucen</b> 15g. 0.40		
Cocktail, Tartar, Knoblauch		
<b>Tomaten-Mozzarella-Spiessli</b> 40g. 1.20		
<b>Neu</b>		
Mini-Wrap	kalt oder warm 75g.	ab Fr. 2.- /Stk.
Poulet-, Rind-, Lamm-, Schwein-, Gemüse-Füllung usw.		
<b>schlicht und einfach</b>		
Salznüssli	500g	5.00
Pommes Chips	Familienpackung	Pack / 6.65
Nature ; Paprika		
<b>saisonal</b>		
Chlausmix	November - Dezeml	kg. / 20.00
verschiedene Nüsse, Mandarinen, Schöggeli		
<b>so cool</b>		
Glace-Becher	100ml.	Stk. Fr. 2.-
diverse Rahmglace, Sorbet assortiert		
<b>süßes vom Beck</b>		
Mini-Crème-Schnitten	Stk.	2.20
Mini-Crème-Cornet	Stk.	2.00
Konfekt	100g.	5.80
Früchte-Kuchen	100g.	1.60
Crème-Schnitte am Meter	ortion	2.00

<b>Fisch-Gerichte</b>	Rohgewicht	Fr. / Pers.
Fisch-Gemüse-Gratin	300g.	9.00
Forellen-Cordonbleu	pani 200g.	7.00
Felchenfilet gefüllt	paniert 200g.	7.00
mit Lauch, Gryere, Schinken		

## Vorspeisen

<b>aus der Pfanne</b>		
Crêpes	Teiggewicht	kg. / 20.00
Reibkäse, Schoggistreusel, Zimtzucker, Konfiture		
<b>das Backen vor Ort ist im Preis nicht inbegriffen</b>		

<b>warm</b>		
2 grüne Spargeln heiss mit 60g. Beinschink		5.00
weisse Spargeln mit Bein-Schinken		ab 5.00

<b>traditionell</b>		
Hors-d'oeuvre		ab 5.00
kaltes Fleisch mit Salat auf Teller		
1 Schnitz Melone mit 30g. Roh-Schinken		5.00
auf Teller angerichtet		
Salatteller		ab 1.50

<b>Suppen</b>		
siehe Seite 2		
<b>Fleisch-Käse-Fisch-Platten</b>		
siehe Seite 2		

**Suppen**

Fr. / Pers.

**köstig****Gerstensuppe** 400g. **6.80**

Trockenfleisch, Magerspeck, Bouillon, Gerste, Gemüse

**Minestrone** 400g. **6.80**Magerspeck, Kartoffeln, Gemüse, Bohnen, Maccaroni  
Tomaten, Bouillon**Gulaschsuppe** 500g. **7.50**

Rindfleisch, Ochsenschwanz, Gemüse, Rotwein, Paprika

**Spatz** 500g. **10.00**

mageres Siedfleisch, Gemüse, Bouillon

**crémig****Broccoli-Crèmesuppe** 200g. **3.60****Spargel-Crèmesuppe** 200g. **3.60****leicht****Tomatensuppe** 300g. **3.00****Bouillon** 300g. **ab 2.50**

mit Flädli, Eierstich oder Suppenperlen

**Kaltes Buffet**

Fr. / Pers.

**Hobelplatte**Trockenfleisch und Salami gehobelt **ab 8.50****Fleisch-Käse-Platten**

Rohschinken

Trockenfleisch

hausgemachtes Rauchfleisch

Salami

Bauernspeck

verschiedene Braten

Roastbeef

Geflügelteile

Fische

Apéro ca. **9.00**Nacht-Arbeiten 23:00-6:00: **Fr. 80.- /Std.**Zwischenverpflegung ca. **12.00**Hauptspeise ca. **15.00****Käse-Igel**kg. / **60.00**

Käse-Würfel mit Dörrfrüchten, Tomäti usw. aufgespiest

**Kleine Mahlzeiten**

Fr. / Pers.

**Eintopf****Chilli con Carne** 400g. **8.00**

Rindfleisch, Bohnen

**Nasi Goreng** 450g. **8.50**

asiatisches Reisgericht

**Bami Goreng** 450g. **8.50**

asiatisches Nudelgericht

**Spätzlipfanne** 350g. **7.50**

hausgemachte Spätzli mit Gemüse Julienne

**Hörnligratin mit Schinken** 450g. **5.40****ausgiebig und beliebt****Riz Casimir** 650g. **12.00**

schweizer Pouletfleisch, Reis, Früchte, Curryrahmsauce

**Schinken Hawaii** 200g. Fleisch **13.00**

Beinschinken, Reis, Ananas, Curryrahmsauce

**Toast Hawaii** 2 Stk **6.60**

Toastbrot, Schinken, Ananas, Racletkäse, Herzkirschen, Curry, Paprika

**traditionell****Berner Platte** 700g. **12.50**

Rippli, Speck, Siedfleisch mager, Zungenwurst, Saucisson

Kartoffeln, grüne Bohnen, Sauerkraut

**urchig****Aelplermaccaroni** 550g. **10.00**

Maccaroni, Kartoffeln, weisse Sauce, Glarner Ziger, Reibkäse, Apfelmus, Zwiebelringe, Speckstreifli

**la dolce vita****Tortelloni all'Alfredo** 350g. **7.00****Tortellini all'Alfredo** 350g. **7.00**

mit Fleischfüllung

**Spaghetti** 120g. Trockengewicht **1.60**Bolognese 240g. **5.55**Schinkensauce 240g. **6.00**Bärlauch-Pesto 240g. **7.30**Gorgonzolasauce 240g. **6.75**Napoli 240g. **5.05**Peperonisauce rassig 240g. **6.00****Risotto** 300g. mit Pilzen **4.00**300g. mit Kräutern **4.00**300g. mit Safran **4.00****Reibkäse** 20g. **0.45****Lasagne** 450g. **10.80****Lasagne verdi** 450g. **10.80****Pizza-Buffer** 450g. **13.00**

die Gäste könne Ihre Pizza's selbst belegen

das Backen ist im Preis nicht inbegriffen

**Pizza Proscutto hausgemacht** ca. 230g. **5.50****Pizza Margherita hausgemac** ca. 210g. **5.00****Pizza Calabrese hausgemach** ca. 230g. **5.50****Pizza mit Fisch hausgemacht** ca. 260g **7.00**

## Brunch

**Butterzopf** kg. / 13.50

bis 3 kg. am Stück möglich

### Weitere Brote

(siehe Seite "Beilagen")

**Butter** 250g. \* 4.00

**Konfiture hausgemacht** \* kg. / 10.00

**Bienenhonig aus der Region** kg. / 25.00

**Joghurt 180g.** Mock Hettlingen \* 1.10

**Joghurt 500g.** Mock Hettlingen \* 2.30

**Müesli** hausgemacht kg. / 11.00

Joghurt, Milch, Haferflocken, Haselnüsse, frische Früchte

**Cornflakes Kellog's** 425g. 4.00

**Knuspermüesli** kg. / 10.00

**Haferflocken fein** kg. / 4.00

**Vollmilch + Milchdrink** 1 Lt. Mock Hettlir \* 1.80

**Orangensaft Sunair** 2Lt. Detra 4.00

**Eier gekocht** Schweizer \* 1.00

**Eier roh** Schweizer \* 0.60

**Eierkochgerät** 5.00

**Eierbecher** 0.25

**Rechaud + Pfanne** für Spiegeleier 5.00

**Gewürze, Mayonaise usw.** \*

### aus der Pfanne

**Crêpes** Teiggewicht kg. / 20.00

Reibkäse, Schoggistreusel, Zimtzucker, Konfitüre  
**im Preis inbegriffen**  
**das Backen an Ort ist im Preis nicht inbegriffen**

**Fleischplatten** siehe Seite "Kaltes Buffet"

**Käseplatten** siehe Seite "Kaltes Buffet"

**Nacht-Arbeiten 23:00-6:00:** Fr. 80.- /Std.

**Fischplatten** siehe Seite "Kaltes Buffet"

**Crevetten-Cocktail** kg. / 40.00

mit Avocado, Melone, oder Grapefruit, je nach Saison

**Meerrettichschaum** 100g. 3.00

**Früchteschale** kg. ca. 12.00

\* Rückgabe möglich wenn ununterbrochen bei 0-5°C aufbewahrt

**Rechaud-Set** (Brennsprit) ungefüllt; Pfännli, Rech 4.00

**Brennsprit** Lt. 3.50

**Rechaud-Set** (Gasbetrieb) gefüllt; Pfännli, Rechau 7.00

**Reinigung** Set. / 4.00

**Nachreinigung** Std. / 50.00

## Unsere Fondues

Fr. / Pers.

**Winzer-Fondue** 220gr. 12.00

Rindfleisch 60gr.

Schweinefleisch 60gr.

Poulet 70gr.

Tartarkügel 30gr.

Weinsud pikant gewürzter Rotweinsu 15.- /Lt

**Fondue Chinoise** 220gr. 12.00

Rindfleisch 60gr.

Schweinefleisch 60gr.

Poulet 70gr.

Tartarkügel 30gr.

Gemüsebouillon 6.- /Lt

**Fondue-Bourguignon** 210gr.

Rindsfilet-Würfel 70gr.

Schweinsfilet-Würfel 70gr.

Kalbsfilet-Würfel 70gr.

Fritieroe 15.50

**Brauer-Fondue** 180gr.

Rindfleisch-Würfel 60gr.

Schweinefleisch-Würfel 60gr.

Kalbfleisch-Würfel 60gr.

Bierteig, Fritieroe 13.00

### andere Fleischsorten

Kalbfleisch Schweiz 100g 8.60

Trutenfleisch Schweiz 100gr. 5.60

Lammfleisch Neuseeländ 100gr. 6.80

Tartarkügel 100gr. 4.00

Pferde-filet USA 100g. 6.80

Wild aus der Region 100gr. **Saisonspreise**

### Gemüse

Champignon 100gr. 2.50

Gemüse blanchiert 100gr. ca. 3.00

**Fondue-Bouilli-Boeuf** 200g. Fleischgewicht 8.00

mageres Rindfleisch. Rüebl, Lauch, Sellerie, Bouillon

**Fondue-Saucen** hausge 100gr. 2.70

Curry, Knoblauch, Meerrettich, Tartar, Cocktail, Chilli scharf, grün l

**Gewürz-Gurken** mild 13.00

**Knoblauch-Gurken** mild 14.00

**Pfeffer-Gurken** rassig 14.00

**Senf-Gurken** mild 12.00

**Cornichon** mild 20.00

**Silberzwiebeln** 20.00

**Mais-Köbl** 25.00

**Käse-Fondue** hausgema 350g. Fertiggewicht 14.00

**Käse-Fondue mit Ton** 350g. Fertiggewicht 14.00

## Im Teig hausgemacht Gesamtgewicht Fr. / Pers.

### vom Schwein

**Schweinsfilet-Hüetli** 250g. **16.00**

im Blätterteig mit Parfait und Rohschinken

**Schweinsfilet im Blätterteig** 250g. **14.00**

mit Rohschinken und Parfait

**Schweinsfilet im Blätterteig** 250g. **12.75**

mit Rohschinken und Champignon

**Schweinsfilet im Blätterteig** 250g. **12.50**

mit Schinkenwürfeli, Brät, Bratspeck und Pistazien

**Rippli im Brot-Teig** leischgewicht 200gr. **9.00**

**Beinschinken im Brotteig** leischgewicht 200gr. **9.00**

Fleisch-Gewicht gekocht

**Schweinsnierstück im Blätterteig** 250g. **11.00**

mit Parfait und Rohschinken

**Filetbraten im Blätterteig** 250g. **10.00**

falsches Schweinsfilet mit Brät und Rohschinken

**Schinken-Weggen** 250gr. **7.00**

**Züri-Taschen** 250gr. **7.75**

Blätterteig, Schweins-Geschnetzeltes, Rahmsauce, Champignon

### vom Kalb

**Kalbsfilet im Blätterteig** 250g. **19.50**

mit Rohschinken und Parfait

**falsches Kalbsfilet im Blätterteig** 250g. **15.50**

mit Rohschinken und Parfait

### vom Rind

Rindsfilet im Blätterteig mit Rohschinken und Parfait

**Stroganoff-Taschen** 250gr. **7.50**

Blätterteig, Rinds-Geschnetzeltes, Tomaten, Champignon, Cognac

### vom Lamm

**Lammnierstück im Blätterteig** 250g. **15.00**

mit Parfait und Rohschinken

**Lammgigot im Brotteig** leischgewicht 200gr. **10.00**

**Lamm-Chüssi** 250g **11.00**

Nierstück, Brät, Knoblauchstückli, Blätterteig

### vom Geflügel

**Liebesbrief** 250g **10.00**

Blätterteig, CH-Poulet-Brust an Ei-Senfmarinade

**Casimir-Taschen** 250gr. **7.50**

Blätterteig, CH-Poulet-Geschnetzeltes, Curry-Rahmsauce, Früchte

### vom Fisch

**Toskana-Tasche** 250g **9.00**

Blätterteig, Flundernfilet, getrocknete Tomaten, Brät

### Vegetarisch

**Gemüse-Taschen** 250gr. **6.00**

Blätterteig, Gemüse

### Diverses

**Pizza-Taschen** 250gr. **6.00**

Blätterteig, Tomaten, Ei, Aufschnitt, Salami, Schinken

**Fleisch-Zopf** 250gr. **5.00**

Blätterteig, Hackfleischmasse

**Hackfleisch-Weggen** 250gr. **5.00**

Blätterteig, Hackfleischmasse

## aus dem Ofen

ohgewicht / Pers.

**Gemüse-Fleischkäse** 200gr. **5.50**

mit Erbsli, Broccoli, Rüebl, usw.

**Delikatess-Fleischkäse** 200gr. **5.00**

**mexikanischer Fleischkäse** 200gr. **5.50**

mit Maiskörner und Peperoni

**Schinken-Fleischkäse** 200gr. **5.50**

**Ofen-Fleischkäse** 200gr. **5.50**

**Hackbraten** 200g. **5.60**

**Pizza proscutto** 230g. hausgemacht **4.80**

**Pizza mit Gemüse** 230g. hausgemacht **4.50**

**Pizza margeritha** 210g. hausgemacht **4.20**

**Pizza margeritha Grossblech hausgemacht** 400g. **7.20**

## KACIET

**Racletkäse nature eckig geschnitten** 200g. **4.20**

**Racletkäse mit grün Pfeffer eckig gesch** 200g. **4.60**

**Racletkäse mit Knoblauch eckig geschn** 200g. **4.60**

**Racletkäse mit Paprika eckig geschnitt** 200g. **4.60**

**Raclet-Ofen** 220 Volt / 1000 Watt Stk. **###**

mit 2 Halter mit Schwenkarm für 1/2 Laib rund

## unsere Raclet-Zutaten

Silberzwiebeln

Maiskölbl

Pfeffer-Gurken

Senf-Gurken

Knoblauch-Gurken

Cornichon

Cipollata hausgemacht

Bratspeck

Maiskörner

Ananas

Oliven

**Kartoffeln geschwellt** **300g. 3.00**

und vieles mehr !!!!!

**Vom Kalb**

	Rohgewicht	Fr. / Pers.
<b>Nierstück-Braten</b>	200 gr.	<b>15.00</b>
<b>Rippen - Braten</b>	200 gr.	<b>9.00</b>
Kotelettstück mit Rippli		
<b>Schulter - Braten</b>	200 gr.	<b>12.00</b>
mager		
<b>Hals - Braten</b>	200 gr.	<b>8.00</b>
leicht durchzogen		
<b>Brust - Braten</b>	200 gr.	<b>7.00</b>
<b>Brust gefüllt</b>	200 gr.	<b>6.50</b>
<b>Haxen</b>	250 gr.	<b>9.50</b>
<b>Voressen</b>	ertiggewicht 300 gr.	<b>12.00</b>
mit Sauce		
<b>Voressen <u>Winzerart</u></b>	ertiggewicht 300 gr.	<b>10.00</b>
mit weissen Trauben an Weisswein-Sauce		
<b>Steaks</b>	150 gr.	<b>12.00</b>
<b>Schnitzel</b>	150 gr.	<b>11.50</b>
ca.2 Stk.		
<b>Züri - Geschnetzeltes</b>	ertiggewicht 330 gr.	<b>15.50</b>
mit Rösti	220g.	
<b>Geschnetzeltes</b>	ertiggewicht 300 gr.	<b>10.00</b>
mit Sauce		
<b>Nieren</b>	ertiggewicht 300 gr.	<b>14.50</b>
an Cognac-Rahmsauce		
an Cognac-Rahmsauce		
<b>Vom Rind</b>		
	Rohgewicht	Fr. / Pers.
<b>Roastbeef</b>	200 gr.	<b>14.60</b>
<b>Huft - Braten</b>	200 gr.	<b>14.20</b>
<b>Huftdeckel - Braten</b>	200 gr.	<b>10.00</b>
<b>Hohrücken - Braten</b>	200 gr.	<b>12.00</b>
<b>Schulter - Braten</b>	200 gr.	<b>10.00</b>
<b>Schulter - Braten gespici</b>	200 gr.	<b>10.00</b>
Nacht-Arbeiten 23:00-6:00:		<b>Fr. 80.- /Std.</b>
<b>Voressen</b>	ertiggewicht 300 gr.	<b>8.50</b>
mit Sauce		
<b>Winter-Schmaus</b> paniert	200g.	<b>9.00</b>
(Rinds-Plätzli gefüllt mit Schinken, Racletkäse, getrockneten Tomaten)		
<b>Rindshaxen</b>	350 gr.	<b>10.50</b>
mit Dörrbirnen eingelegt in Marsala		
<b>Geschnetzeltes</b>	ertiggewicht 300 gr.	<b>10.00</b>
mit Sauce		
<b>Stroganoff</b>	ertiggewicht 290 gr.	<b>11.50</b>
Rindfleischstreifen, Tomaten, Champignon, Cognacsauce		
<b>Curry-Würfel</b>	ertiggewicht 300 gr.	<b>9.00</b>
Rindfleisch-Würfel, Curry, Baumnüsse		
<b>Glüefleisch mager</b>	250g.	<b>8.75</b>
mageres Rindfleisch im Glühwein gekocht		

**Vom Schwein**

	Rohgewicht	Fr. / Pers.
<b>Nierstück -Braten</b>	200 gr.	<b>12.00</b>
<b>Huft -Braten</b>	200 gr.	<b>11.00</b>
<b>Kronen -Braten</b>	200 gr.	<b>11.00</b>
Kotelettstück mit Rippli; zu Krone gebunden		
<b>Rippen -Braten</b>	200 gr.	<b>10.00</b>
Kotelettstück mit Rippli		
<b>Schulter -Braten</b>	200 gr.	<b>9.00</b>
<b>Hals -Braten</b>	200 gr.	<b>10.00</b>
<b>Kasseler -Braten</b>	200 gr.	<b>11.00</b>
mild geräuchtes Rippli		
<b>Voressen</b>	ertiggewicht 300 gr.	<b>7.50</b>
mit Sauce		
<b>Pfeffer</b>	ertiggewicht 300 gr.	<b>9.00</b>
mit Sauce		
<b>Haxen</b>	250 gr.	<b>7.00</b>
mit Sauce		
<b>Steaks</b>	180 gr.	<b>8.00</b>
Nierstück		
<b>Schnitzel</b>	150 gr.	<b>7.00</b>
2 Stk. vom Stotzen		
<b>Schweden - Kotelett</b>	250gr.	<b>12.00</b>
<b>Geschnetzeltes</b>	ertiggewicht 300 gr.	<b>7.80</b>
mit Sauce		
<b>Filetbraten</b>	200gr.	<b>7.00</b>
falsches Schweinsfilet mit Brät und Bratspeck		
<b>Beinschinken heiss</b>	200g.	<b>7.00</b>
<b>Beinschinken amerikani</b>	200gr.	<b>8.50</b>
mit Honig, Senfsauce, Ananas, Kirschen		
<b>Beinschinken Hawai</b>	200gr.	<b>8.50</b>
mit Ananas und Curry-Rahmsauce		
<b>Herbsttraum</b>	200g.	<b>9.60</b>
(Nierstück, Landrauchschinken, Apfel oder Birnen, Käse, Bratspeck)		
<b>Zoggeli</b>	180g.	<b>5.50</b>
(Nierstück, Lauch, Zoggolino-Käse)		
<b>Piccata</b>	200g.	<b>8.00</b>
(Stotzenplätzli, Käse-Eimasse)		

**Geflügel**

	Rohgewicht	r. / Pers.	Fr. / Pers.
<b>vom Poulet</b> Schweiz			
<b>Ganz</b>	1000 gr.		<b>12.00</b>
halbiert			
<b>Ragout</b>	250 gr.		<b>7.00</b>
<b>Schenkel</b>	240 gr.		<b>4.50</b>
<b>Schnitzel</b>	150 gr.		<b>7.50</b>
Brust			
<b>Geschnetzeltes</b>	ertiggewicht 300 gr.		<b>10.50</b>
mit Sauce			
<b>vom Truthahn</b> Schweiz			
<b>Braten</b>	220 gr.		<b>7.00</b>
<b>Rouladen</b>	250 gr.		<b>8.00</b>
Kräuter - Brätfüllung			
<b>Schnitzel</b>	170 gr.		<b>6.00</b>
ca.2.Stk.			
<b>von der Ente</b> Frankreich			
<b>Entenbrust</b>	250 gr.		<b>14.00</b>
mit Orangensauce			
<b>Mistkratzerli</b>	Schweiz 500 gr.		<b>10.00</b>
<b>vom Kaninchen</b> Schweiz			
<b>Voressen</b> mit Knochen	300 gr. mit Sauce		<b>11.00</b>
Stückgrösse nach Wunsch			

**Wildspezialität**

	Rohgewicht	Fr. / Pers.
September - März		
<b>vom Reh</b>		
<b>Pfeffer</b>	ertiggewicht 300 gr.	<b>11.50</b>
Nacht-Arbeiten 23:00-6:00:		Fr. 80.- /Std.
<b>Rehshlegel</b>		<b>18.00</b>
Balthasar (in saurem Most und Kräuter eingelegt)		
<b>vom Wildschwein</b>		
<b>Wildschweinpfeffer</b>	ertiggewicht 300 gr.	<b>10.50</b>
<b>vom Hirsch</b>		
<b>Hirschpfeffer</b>	ertiggewicht 300 gr.	<b>9.50</b>
<b>Hirsch - Braten</b>	200g.	<b>14.00</b>

**Vom Lamm**

	Gewicht	Fr. / Pers.
	CH	Import
<b>Gigot mit Bein</b>	250 gr.	<b>9.50</b>
<b>Gigot ohne Bein</b>	200 gr.	<b>9.60</b>
<b>Gigot - Balthasar</b>	250gr.	<b>14.00</b>
mit Bein, mit Sauce		
<b>Gigot - Balthasar</b>	200gr.	<b>14.00</b>
ohne Bein, mit Sauce		
<b>Gigot - Tranchen</b>	200 gr.	<b>7.00</b>
<b>Carrè</b>	250 gr.	<b>9.00</b>
<b>Kotelett</b>	250 gr.	<b>8.50</b>
<b>Nierstück</b>	150 gr.	<b>8.00</b>
<b>Schnitzel</b>	150 gr.	<b>8.00</b>
<b>Chops</b>	150 gr.	<b>8.50</b>
2 Lammnierstück mit Schweinsfilet- Einlage		
<b>Geschnetzeltes</b>	300 gr.	<b>7.00</b>
mit Sauce		
<b>Voressen</b>	300 gr.	<b>7.00</b>
mit Sauce		
<b>Curry-Voressen</b>	300 gr. ####	
mit Apfelscheiben		

**Grill - Party**

Fr. / kg.

**Vom Rind (schweizer Fleisch)**

Hohrücken	47.00
Entrecôte	63.00
Huft	62.00
Filet	85.00
Rindfleisch-Roulade (gefüllt mit getrockneten Rindfleischspiessli)	39.00 56.00

**Vom Schwein (schweizer Fleisch)**

Spanferkel	500g. / 13.00
Hals- Steaks	31.00
Nierstück - Steaks	43.00
Huft - Steaks	27.00
Kotelett	23.00
Brustspitz	19.00
Grillutscher (Halsspiessli)	35.00
Brustschnitten	16.00
Labüsch-Spiessli (Nierstück, Gryerzer, Bratspeck)	48.00
Spargel-Wickel (Plätzli, Landrauchschinken, grün)	35.00

**Vom Lamm**

Lamm ganz	Schweiz	20.00
Gigots	Schweiz	30.00
Gigots - Steaks	Schweiz	33.00
Koteletts am Stück oder geschni	Schweiz	38.00
Nierstück	ieuseeland	49.00

**Diverses**

Hackfleischspiessli	23.00
Hamburger	120g. / 2.00
Chevapcici	23.00

**Fische**

Spiessli (mit Bratspeck umwickelt)	33.00
Forellenfilet (Zucht)	39.00

Lachsforelle ganz 18.50

Forellen ganz (Zucht)

Salmfilet 36.00

Kräuterbutter	29.00
Knoblauchbutter	26.00
Bärlauchbutter	29.00

Knoblisauce, Tartarsauce 28.00

Meerrettichsauce, Currysauce

Cocktailsauce, grün Pfeffersauce, Chilli scharf

Fleisch-Menge / Pers. : ca.250g.

Preise: Tagespreise

Grillieren / Std. : 70.00

Fr. / kg.

**Vom Kalb (schweizer Fleisch)**

KGK-Spiessli	47.00
Huft	69.00
Kotelett	48.00
Nierstück	72.00

**Vom Pferd (USA)**

Filet	52.00
-------	-------

**Vom Strauss (aus Frauenfeld)**

Filet	56.00
Steak	45.00
Spiessli	45.00

**Vom Poulet (schweizer Fleisch)**

Spiessli	33.00
Brüstli	33.00
Schenkel	16.00
Schenkel ohne Knochen	28.00
Unterschenkel	17.00
Fledermaus (1/2 Poulet)	10.50
Flügeli	14.00

**Vom Kaninchen**

Nierstück	49.00
Grillschenkel	30.00
ganz	18.50

**Vom Truthahn (schweizer Fleisch)**

Spiessli (mit Cognac-Zwetschgen)	39.00
Sommernachtstraum	42.00
(mit Pflaumen, Brät und Bratspeck)	

**Meeresfrüchte**

Crevetten-Spiessli	52.00
Riesen-Crevetten-Spiessli	51.00

**Würste hausgemacht**

Kalbsbratwurst	140g. / 2.60
Bärlauchbratwurst (Kalbs)	140g. / 2.70
Schweinsbratwurst	130g. / 2.70
Pouletwurst	kg./ 18.00
Cipollata	kg./ 23.00
Burebratwurst (Schweins-Kalbs)	140g. / 2.70
Schnäggli (Schweinsbratwurst)	23.50
Lauchbratwurst (Schweins)	130g. / 2.80
Merguez (rezent)	120g. / 2.60

**Würste geräucht**

Winti-Wurst	130g. / 2.45
Cervela	120g. / 1.70

Grill und Zubehör siehe Seite 11



<b>Beilagen</b>	Fertiggewicht	Fr. / Pers.
<b>Teigwaren</b>	Trockengewicht 70gr.	<b>1.00</b>
<b>Spätzli</b>	180gr.	<b>3.25</b>
hausgemacht aus Bio-Kartoffeln von Monika Steiner Wiesendangen		
<b>Kartoffel-stock</b>	300gr.	<b>3.00</b>
<b>Kartoffel-gratin</b>	230gr.	<b>4.30</b>
<b>Ofen-kartoffeln</b>	200gr.	<b>3.00</b>
<b>Salz-kartoffeln</b>	200gr.	<b>2.50</b>
<b>Pommes-Frites</b>		<b>8.00</b>
<b>Friteuse 380 Volt 4.6kw, 6Lt.Oelinhalt, 13kg/Std.</b>		<b>30.00</b>
<b>Friteuse 220 Volt 2.3kw, 4Lt.Oelinhalt, 8kg/Std.</b>		<b>20.00</b>
<b>Fritieroel</b>		<b>7.00</b>
<b>Trockenreis</b>	Trockengewicht 70gr.	<b>1.00</b>
<b>Weisser Bio Parfümre</b>	Trockengewicht 70gr.	<b>1.50</b>
<b>Risotto nature</b>	300 gr.	<b>4.50</b>
(mit frischen Steinpilzen)	300g	<b>5.40</b>
<b>Kastanien glasiert</b>	100g	<b>2.00</b>
<b>Gemüse</b>		
<b>grüne Bohnen</b>	250gr.	<b>4.50</b>
<b>Blumenkohl frisch</b>	250gr.	<b>4.50</b>
<b>Rosenkohl</b>		
<b>Blattspinat</b>		
<b>Broccoli frisch</b>	250gr.	<b>4.50</b>
<b>Rüebli frisch</b>	250gr.	<b>4.50</b>
<b>Blaukraut frisch</b>	250gr.	<b>4.00</b>
<b>Sauerkraut frisch</b>	300g.	<b>3.60</b>
<b>Schwarzwurzeln frisch</b>	200g	<b>6.00</b>
<b>Gourmetgemüse</b>		
<b>Saucen</b>		
<b>Morchel-Rahmsauce</b>	100gr.	<b>4.10</b>
<b>Ingwer-Rahmsauce</b>	100gr.	<b>2.50</b>
<b>Steinpilz-Rahmsauce</b>	100gr.	<b>3.90</b>
<b>Champignon-Rahmsauce</b>	100gr.	<b>3.00</b>
<b>Kräuter-Rahmsauce</b>	100gr.	<b>3.50</b>
<b>Zitronen-Rahmsauce</b>	100gr.	<b>2.50</b>
<b>Glüefleisch-Sauce</b>	100gr.	<b>1.50</b>
<b>Rahmsauce</b>	100gr.	<b>2.50</b>
<b>Orangensauce</b>	100gr.	
<b>Bratensauce</b>	100gr.	<b>1.00</b>
<b>Sauce-Hollandaise</b>	100gr.	<b>3.50</b>
<b>Sauce-Béarnaise</b>	100gr.	<b>3.50</b>
<b>Brot</b>	Stückgewicht	Stückpreise
<b>Buttergipfel</b>	50gr.	<b>1.10</b>
<b>Party Laugenbrötli</b>	58gr.	<b>0.80</b>
<b>Semmel</b>	70gr.	<b>0.60</b>
<b>Hamburgerbrot</b>	60gr.	<b>1.00</b>
<b>Parisetten</b>	280gr.	<b>3.30</b>
<b>Spezbrötli klein</b>	diverse	<b>0.80</b>
<b>Partybrot</b>		<b>kg. / 12.00</b>
<b>Partybrot</b>	mit Aufschrift	<b>kg. / 14.00</b>
<b>Winzerbrot hell</b>	Traubenform, bis 30 B	<b>Stk. / 0.70</b>
<b>Winzerbrot körnig</b>	Traubenform, bis 30 B	<b>Stk. / 0.80</b>
<b>Diverse Spezialbrote</b>	auf Anfrage	

<b>Salatbuffet</b> ca 330g / Pers.	ca. 6.50 / Pers.
	Fr. / kg.
<b>ohne Sauce</b>	
<b>Blattsalat</b>	<b>22.00</b>
<b>gemischter Salat</b>	<b>29.00</b>
Blattsalat,Rüebli,Peperoni,Champignon	
<b>Gurkensalat</b>	<b>19.00</b>
<b>Nüsslisalat</b>	<b>40.00</b>
<b>Rettichsalat</b>	<b>12.00</b>
<b>Tomatensalat</b>	<b>22.00</b>
<b>Tomatensalat mit Mozzarella</b>	<b>22.00</b>
<b>Tomatensalat mit Criollo-Käse</b>	<b>22.00</b>
<b>Zuchettisalat</b>	<b>15.00</b>
<b>Sauce</b>	
<b>Salatsauce französisch</b>	<b>14.00</b>
<b>Salatsauce italienisch</b>	<b>12.00</b>
<b>vegetarisch mit Sauce</b>	
<b>grüner Bohnensalat</b>	<b>22.00</b>
<b>Kartoffelsalat</b>	<b>20.00</b>
<b>Maissalat</b>	<b>23.00</b>
mit Schlagrahm	
<b>Randensalat</b>	<b>18.00</b>
<b>Reissalat</b>	<b>20.00</b>
mit Früchten und Curry	
<b>Rotkohlsalat</b> (mit Orangenwürfel)	<b>20.00</b>
<b>Rüebliisalat</b> (mit Zitronen-Rahmsauce)	<b>23.00</b>
<b>Salat Mexicaine</b>	<b>22.00</b>
Mais,Peperoni,Bohnen	
<b>Selleriesalat</b>	<b>19.00</b>
<b>Waldorfsalat</b>	<b>24.00</b>
Selleriesalat mit Mandelsplitter und Aepfeln	
<b>weisser /roter Bohnensalat</b>	<b>19.00</b>
<b>Weisskohlsalat</b>	<b>19.00</b>
<b>mit Sauce und Fleisch</b>	
<b>Hörnliisalat</b> mit Schinkenwürfeli	<b>21.50</b>
<b>Reissalat</b>	<b>22.00</b>
mit Schinken und Erbsen	
<b>fleischig</b>	
<b>Wurstsalat</b>	<b>16.00</b>
<b>Pouletsalat</b>	<b>20.00</b>
<b>Siedfleischsalat</b>	<b>35.00</b>
<b>aus dem Meer</b>	
<b>Crevettencocktail</b>	<b>40.00</b>
<b>Thonsalat</b>	<b>25.00</b>
<b>Käse</b>	
<b>Mozzarellini</b>	<b>23.00</b>
<b>Hüttenkäse nature</b>	<b>12.00</b>
<b>Hüttenkäse mit Schnittlauch</b>	<b>13.25</b>
<b>Speckwürfeli gebraten</b>	<b>30.00</b>