

Seite	
1	Apéro Neu: 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

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

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

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

Fisch-Gerichte	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

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

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

<u>traditionell</u>		
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

Suppen

siehe Seite 2

Fleisch-Käse-Fisch-Platten

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.

HobelplatteTrockenfleisch 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, Tomätli 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 **1.80**Bolognese 240g. **5.76**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-Buffet** 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 p 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. 13.00

Rindfleisch 60gr.

Schweinefleisch 60gr.

Poulet 70gr.

Tartarkügel 30gr.

Weinsud pikant gewürzter Rotweinsu 15.- /Lt

Fondue Chinoise 220gr. 13.00

Rindfleisch 60gr.

Schweinefleisch 60gr.

Poulet 70gr.

Tartarkügel 30gr.

Gemüsebouillon 7.- /Lt

Fondue-Bourguignon 210gr.

Rindsfilet-Würfel 70gr.

Schweinsfilet-Würfel 70gr.

Kalbsfilet-Würfel 70gr.

Fritieroel 15.50

Brauer-Fondue 180gr.

Rindfleisch-Würfel 60gr.

Schweinefleisch-Würfel 60gr.

Kalbfleisch-Würfel 60gr.

Bierteig, Fritieroel 13.00

andere Fleischsorten

Kalbfleisch Schweiz 100g 9.00

Lammfleisch Neuseeländ 100gr. 7.10

Tartarkügel 100gr. 4.30

Pferde-filet Spanien 100g. 7.40

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

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

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

Geflügel

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

Wildspezialität

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

Vom Lamm

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

Beilagen

	Fertiggewicht	Fr. / Pers.
Teigwaren	Trockengewicht 70gr.	1.40
Spätzli	180gr.	3.25
hausgemacht aus Bio-Kartoffeln von Monika Steiner Wiesendangen		
Kartoffel-stock	300gr.	3.00
Kartoffel-gratin	230gr.	4.30
Ofen-kartoffeln	200gr.	3.00
Salz-kartoffeln	200gr.	2.50
Pommes-Frites		8.00
Friteuse 380 Volt 4.6kw, 6Lt.Oelinhalt, 13kg/Std.		30.00
Friteuse 220 Volt 2.3kw, 4Lt.Oelinhalt, 8kg/Std.		20.00
Fritieroel		7.00
Trockenreis	Trockengewicht 70gr.	1.40
Weisser Bio Parfümre	Trockengewicht 70gr.	1.50
Risotto nature	300 gr.	4.50
(mit frischen Steinpilzen)	300g	5.40
Kastanien glasiert	100g	2.00
Gemüse		
grüne Bohnen	250gr.	4.50
Blumenkohl frisch	250gr.	4.50
Rosenkohl		
Blattspinat		
Broccoli frisch	250gr.	5.00
Rüebli frisch	250gr.	4.50
Blaukraut frisch	250gr.	4.00
Sauerkraut frisch	300g.	3.60
Schwarzwurzeln frisch	200g	6.00
Gourmetgemüse		
Saucen		
Morchel-Rahmsauce	100gr.	4.10
Ingwer-Rahmsauce	100gr.	2.50
Steinpilz-Rahmsauce	100gr.	3.90
Champignon-Rahmsauce	100gr.	3.00
Kräuter-Rahmsauce	100gr.	3.50
Zitronen-Rahmsauce	100gr.	2.50
Glüefleisch-Sauce	100gr.	1.50
Rahmsauce	100gr.	2.50
Orangensauce	100gr.	
Bratensauce	100gr.	1.00
Sauce-Hollandaise	100gr.	3.50
Sauce-Béarnaise	100gr.	3.50
Brot	Stückgewicht	Stückpreise
Buttergipfel	50gr.	1.10
Party Laugenbrötli	58gr.	0.80
Semmel	70gr.	0.60
Hamburgerbrot	60gr.	1.00
Parisetten	280gr.	3.30
Spezbrötli klein	diverse	0.80
Partybrot		kg. / 12.00
Partybrot	mit Aufschrift	kg. / 14.00
Winzerbrot hell	Traubenform, bis 30 B	Stk. / 0.70
Winzerbrot körnig	Traubenform, bis 30 B	Stk. / 0.80
Diverse Spezialbrote	auf Anfrage	

Salatbuffet ca 330g / Pers.

ca. 6.50 / Pers.

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