



### Kalte Platten

jeweils als Hauptgang oder Apéro bzw. zwischendurch

| Aufschnittplatte «Rickli» bunt gemischt               | gute Esser 180g p. Pers. | CHF | 16.00 |
|---|--------------------------|-----|-------|
| Beinhaltet: "Quer dur's Buffet", wenig Käse, garnièrt | Hauptgang 150g p. Pers.  | CHF | 14.00 |
|   | Apéro 100g p. Pers.      | CHF | 10.00 |
|   |                          |     |       |
| Gourmet-Platte (ohne Schweinefleisch)                 | 120g p. Pers.            | CHF | 14.00 |
| Rindmostbröckli, Hobelfleisch, Tessiner Bresaola,     | 80g p. Pers.             | CHF | 10.00 |
| Trutenbrust gebacken, Kalbsbraten, Roastbeef, garnie  | rt                       |     |       |

## Salat

| Gemischter Salat                         | ab 30 Pers. / p. Pers. CHF 8.00 |
|--|---------------------------------|
| Blattsalat, Rüebli, Mais, Gurken, Randen |                                 |

## Pasta & Klassiker

Mit Gemüse (vegetarisch)

Spaghettiplausch/Penneschmaus ab 10 Pers.

| Viel Spaghetti oder Penne «al dente» gekoch   | p. Pers.               | CHF | 18.00 |
|---|------------------------|-----|-------|
| dazu 4 hausgemachte Saucen nach Wahl          | ab 30 Pers. / p. Pers. | CHF | 14.00 |
| Bolognese, Pesto, Napoli, Käsesauce, Pilzrahm | sauce,                 |     | 6     |
| Tomaten-Arrabiata, Gemüserahmsauce, Carbo     | nara                   |     |       |
| dazu Reibkäse                                 |                        |     |       |
|   |                        |     |       |

| Fitnessteller mit Poulet                   | p. Pers. | CHF | 18.00 |
|--|----------|-----|-------|
| Pouletbrüstli gebraten, mit Kräuterbutter, |          |     |       |
| Blattsalat, Rüebli, Mais, Randen           |          |     |       |
|  |          | 1   |       |
| Schwiizermenü «Ghackets mit Hörnli»        | p. Pers. | CHF | 14.00 |
| dazu Apfelmus und Reibkäse                 | •        |     |       |
|  | - 8 V    |     |       |
| Lasagne                                    |          |     |       |
| Mit Fleisch                                | p. Pers. | CHF | 14.00 |

## CATERING

12.00

p. Pers. CHF





## Warme Speisen

| Heisser Fleischkäse                                | p. Pers.           | CHF | 12.00 |
|--|--------------------|-----|-------|
| mit Kartoffelsalat oder Kartoffelgratin            |                    |     |       |
| Heisser Federischinken                             | p. Pers.           | CHF | 14.00 |
| mit Kartoffelsalat                                 |                    |     |       |
| Rahmgeschnetzeltes (vom Schwein oder Kalb)         | Schwein / p. Pers. | CHF | 20.00 |
| Champignon-Raumsauce, Butternüdeli,                | Kalb / p. Pers.    | CHF | 24.00 |
| 1 Sorte Gemüse nach Wahl                           |                    |     |       |
| Gefüllte Schweinsfilet mit Rosmarinjus             | p. Pers.           | CHF | 25.00 |
| Kartoffelgratin, 1 Sorte Gemüse nach Wahl          |                    |     | -(    |
|  |                    |     |       |
| Zarte Rahmschnitzeli (vom Schwein oder Kalb)       |                    |     | 22.00 |
| Nüdeli, 1 Sorte Gemüse nach Wahl                   | Kalb / p. Pers.    | CHF | 26.00 |
| Ungarischer Rindsgulasch                           | p. Pers.           | CHF | 20.00 |
| Hausgemachte Eierspätzli, 1 Sorte Gemüse nach Wahl |                    | 7   |       |
| Rindsschmorbraten an kräftiger Sauce               | o. Pers.           | CHF | 22.00 |
| Kartoffelstock, 1 Sorte Gemüse nach Wahl           |                    |     |       |
| Pouletbrüstli «Cafe de Paris»                      | p. Pers.           | CHF | 19.00 |
| Nüdeli oder Reis, 1 Sorte Gemüse nach Wahl         | , p                |     |       |

# CATERING





## Fondues & Tischgrill

| Fondue Chinoise  | 250g p. Pers. | CHF    | 25.00  |
|--|---------------|--------|--------|
| Rindfleisch, Schweinefleisch, Kalbfleisch, Pouletfleisch       | 300g p. Pers. | CHF    | 30.00  |
| 2l Bouillon, 400g Saucen gemischt (5 Sorten)                   | 400g p. Pers. | CHF    | 40.00  |
| Fondue Bourguignonne   | 250g p. Pers. | CHF    | 25.00  |
| Rindfleisch, Schweinefleisch, Kalbfleisch, Pouletfleisch       | 300g p. Pers. | CHF    | 30.00  |
| 21 Spezial-Öl, 400g Saucen gemischt (5 Sorten)                 | 400g p. Pers. | CHF    | 40.00  |
| Tischgrill   | 200g p. Pers. | CHF    | 20.00  |
| Rindfleisch, Schweinefleisch, Kalbfleisch, Pouletfleisch,      | 300g p. Pers. | CHF    | 26.00  |
| Chipollatas, Speck, Mini Hamburgerli                           |               |        |        |
| 400g Saucen gemischt (5 Sorten)                                | 1             |        | -(     |
| Raclettekäse: Normal, Paprika, Knobli, Peffer, usw.            |               | nach A | ufwand |
|  |               | 2      |        |
| Beilage: heisse Raclettekartoffeln                             | kg            | CHF    | 5.00   |
| Mietgeräte   |               |        |        |
| Rechaud inkl. Chinoise-Pfännli & 6 Gabeln (max. 30 Pers.)      | Stk.          | CHF    | 20.00  |
| Pizza-Grill 4er: für Tischgrill/Raclette/Pizza (max. 40 Pers.) | Stk.          | CHF    | 20.00  |
|  |               | 9.11   |        |
| Doggovto   |               |        | 6 5    |
| Desserts   |               |        |        |

| Torte  | Stk. | CHF | 4.50 |
|--|------|-----|------|
| Diverse Torten zur Auswahl: Schwarzwälder, Quark, Zitrone, |      |     |      |
| Himbeer, Sacher  |      |     |      |

| Dessertbuffet «mini»                            | ab 20 Pers. / | p. Pers. | CHF | 8.00 |
|---|---------------|----------|-----|------|
| Fruchtsalat (1/2 frisch 1/2 Dose) Tohleronemous | 200           |          |     |      |

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Mini-Muffins, Rahm

## CATERING