

Apéro – Vorschläge

Nur auf Vorreservation

(Bitte beachten Sie, dass wir die bestellten Mengen verrechnen)

Nüssli/Chips	pro Pers	CHF	3.50	ab 5 Pers
Gemüsedips ca. 80gr mit drei Saucen	pro Pers	CHF	4.50	ab 5 Pers
Mini-Chäschüechli 24gr Gruyère AOP	pro Stück	CHF	2.00	ab 4 Stk
Mini-Schinkengipfel 22gr	pro Stück	CHF	2.50	ab 4 Stk
Antipastiplatte (Hobelkäse, Rohschinken, Salami, Teufelshörnli, getrocknete Tomaten, Oliven, Grissini, Brot)	pro Pers	CHF	21.00	ab 5 Pers
Kalte Platte «Regional» (Metzg. Nussbaum) (Tête de Moine, Rohschinken, Rohspeck, Hauswurst, Garnitur, Brot)	pro Pers	CHF	24.00	ab 5 Pers
Bruschetta hausgemacht	pro Stück	CHF	4.50	ab 8 Stk
Kräuter-Knoblauchbrot	pro Stück	CHF	4.50	ab 8 Stk
Gemischtes Apérobuffet klein (Nüssli/Chips, Gemüsedips, 1 Mini-Schinkengipfeli 22gr, 1 Mini-Chäschüechli 24gr)	pro Pers	CHF	12.00	ab 5 Pers
Gemischtes Apérobuffet mittel (Nüssli/Chips, Gemüsedips, 1 Mini-Schinkengipfeli, 1 Mini-Chäschüechli, Bruschetta, Antipastiplatte)	pro Pers	CHF	28.00	ab 10 Pers
Gemischtes Apérobuffet gross/Apéro riche (Nüssli/Chips, Gemüsedips, Mini-Schinkengipfeli, Mini-Chäschüechli, Bruschetta, Knoblauchbrot, Antipastiplatte, kalte Platte «Regional»)	pro Pers	CHF	46.00	ab 20 Pers

Menü – Vorschläge für Gruppen

Bitte nur ein Menü pro Gruppe/Firma/Verein wählen

(Buffetservice Selbstbedienung)

Menü 1

**Spaghetti-Plausch à discrétion
mit wahlweise 2 - 5 hausgemachten Saucen**

ab 10 Personen

Wählen Sie Ihre hausgemachten Saucen:

Bolognese

Carbonara

Pesto

Alle cinque Pi

Napoli

All' arrabbiata

2 Saucen CHF 29.00 pro Pers.

3 Saucen CHF 36.00 pro Pers.

4 Saucen CHF 43.00 pro Pers.

5 Saucen CHF 49.00 pro Pers.

Mit grünem Salat in Schüsseln plus CHF 5.00 pro Pers.

Mit grünem Salat plus CHF 7.50 pro Pers.

Mit gemischtem Salat plus CHF 10.50 pro Pers.

Menü 2

Grill – Plausch «klassisch» (Sommer und Winter möglich) **

ab 8 Personen

(bitte vorab Anzahl Vegi und Muslime° mitteilen)

Rind-, Schweine- und Pouletfleisch

Metzgerei Nussbaum, Wichtrach

Salatbuffet (5 Salate und 1 Blattsalat)

Grillkäse, Grillgemüse, Saucen, Brot

Normal: CHF 54.00 (200gr Fleisch) pro Pers.

(Vegetarier und Veganer: CHF 46.00 pro Pers.)

XXL: CHF 64.00 (300gr Fleisch) pro Pers.

(Vegetarier und Veganer: CHF 46.00 pro Pers.)

°Aufpreis für zusätzlich Rindfleisch anstelle von Schweinefleisch = plus CHF 7.00

°Aufpreis für zusätzlich Lammfleisch anstelle von Schweinefleisch = plus CHF 5.00

Beilage:

mit Pommes frites plus CHF 5.00 pro Pers.

mit Kartoffelsalat plus CHF 5.00 pro Pers.

mit Kartoffelgratin plus CHF 7.00 pro Pers.

mit Zweifelchips plus CHF 3.00 pro Pers.

Bitte beachten Sie:

Bei den **Grillplausch-Varianten 2 und 3** wird die bestellte Fleischmenge im Voraus direkt beim Metzger bestellt. Ein Nachbestellen vor Ort ist daher nicht möglich.

Für Gäste mit grossem Appetit empfehlen wir die **300gr Variante**.

Menü 3

Grill – Plausch «easy» (Sommer und Winter möglich) **

ab 8 Personen

(bitte vorab Anzahl Vegi mitteilen)

Pouletschenkelsteak, Piratensteak (Schweinshals), Rindshamburger, Grillschnecken,

Kalbsbratwurst, Grillkäse, Grillgemüse, Saucen

Metzgerei Nussbaum, Wichtrach

Salatbuffet (3 Salate und 1 Blattsalat), Brot

Normal: CHF 45.00 (200gr Fleisch) pro Pers.

(Vegetarier und Veganer: CHF 38.00 pro Pers.)

XXL: CHF 55.00 (300gr Fleisch) pro Pers.

(Vegetarier und Veganer: CHF 38.00 pro Pers.)

Beilage:

Pommes frites plus CHF 5.00 pro Pers.

Kartoffelsalat plus CHF 5.00 pro Pers.

Kartoffelgratin plus CHF 7.00 pro Pers.

Zweifelchips plus CHF 3.00 pro Pers.

Menü 4

Pizza – Plausch auf dem Tischgrill à discrétion*

ab 4 Personen

(Pizzabödeli, Tomatensauce, Schinken, Ananas, Champignons, Zwiebeln,
Speck, Salami, Oliven, Tomaten, Mozzarella, Peperoni)

(Der Pizzaplausch funktioniert wie das Raclette. Die Mini-Pizzabödeli erhalten wir vorgebacken vom Bäcker. Die Bödeli gibt es auch gluten- und lactosefrei. Der Pizzaplausch eignet sich auch hervorragend für Vegetarier und Veganer. Sind viele Personen dabei welche kein Schweinefleisch essen, melden Sie uns dies bitte vorab, damit wir rechtzeitig Ersatzprodukte besorgen können.)

CHF 43.00 pro Pers.

Salat:

Grüner Salat in Schüsseln plus CHF 5.00 pro Pers.

Grüner Salat plus CHF 7.50 pro Pers.

Gemischter Salat plus CHF 10.50 pro Pers.

Menü 5

Raclette – Plausch *

ab 4 Personen

(Raclettekäse 300gr, Kartoffeln 250gr, Essiggemüse, Bananen, Ananas,
Hüttenkäse, Speck, Chipolata, Zwiebeln)

CHF 43.00 pro Pers.

Menü 6

Fingerfood – Platte *

(12 Chicken Nuggets, 12 Pouletflügeli,
12 Mozzarellasticks, 400gr Pommes und Saucen)

CHF 86.00 pro Platte/CHF 21.50 pro Pers.

(reicht für ca. 4 Personen)

Salat:

Grüner Salat in Schüsseln plus CHF 5.00 pro Pers.

Grüner Salat plus CHF 7.50 pro Pers.

Gemischter Salat plus CHF 10.50 pro Pers.

Menü 7

Fondue Chinoise **

Ab 4 Personen

Poulet, Rind-/Pferde-/und Schweinefleisch (frisch)
Wahlweise in Würfel oder dünn in Rollen geschnitten

Metzgerei Nussbaum

Pommes/Reis

Diverse Saucen

Essiggemüse/Früchtegarnitur

CHF 49.50, 250gr pro Pers.

CHF 59.50, 350gr pro Pers.

Salat:

Grüner Salat in Schüsseln plus CHF 5.00 pro Pers.

Grüner Salat plus CHF 7.50 pro Pers.

Gemischter Salat plus CHF 10.50 pro Pers.

Menü 8

Nuss-Schinkli mit 250gr Kartoffelsalat *

Ab 5 Personen

CHF 27.00, 200gr Nuss-Schinkli pro Pers.

CHF 34.00, 300gr Nuss-Schinkli pro Pers.

Salat:

Grüner Salat in Schüsseln plus CHF 5.00 pro Pers.

Grüner Salat plus CHF 7.50 pro Pers.

Gemischter Salat plus CHF 10.50 pro Pers.

Menü 9

Burger - Plausch *

Ab 6 Personen

CHF 32.00 pro Pers.

Rindsburger, Gemüseburger

(Anzahl Vegetarier bitte vorab melden)

Zutaten:

Beef-Pattys normal und Smash, Brioche, Pommes Frites, Ananas, Gruyère,
Speck, Tomaten, Essiggurken, hausgemachte Bургersauce, Röstzwiebeln,
karamellisierte Zwiebeln

Grüner Salat in Schüsseln plus CHF 5.00 pro Pers.

Grüner Salat plus CHF 7.50 pro Pers.

Gemischter Salat plus CHF 10.50 pro Pers.

Menü 10

Schweinsbraten *

Ab 10 Personen

Schweinsbraten Schulter, hausgemachter Kartoffelstock,
Gemüse Bouquet

200gr Schweinsbraten CHF 29.00

300gr Schweinsbraten CHF 35.00

Grüner Salat in Schüsseln plus CHF 5.00 pro Pers.

Grüner Salat plus CHF 7.50 pro Pers.

Gemischter Salat plus CHF 10.50 pro Pers.

Menü 11

Schweinsgeschnetzeltes nach Zürcher Art *

Ab 10 Personen

Schweinsgeschnetzeltes (oder Poulet), wahlweise Butternüdeli oder Pommes,
Gemüse Bouquet

200gr Schweinsgeschnetzeltes CHF 34.00

300gr Schweinsgeschnetzeltes CHF 39.00

Grüner Salat in Schüsseln plus CHF 5.00 pro Pers.

Grüner Salat plus CHF 7.50 pro Pers.

Gemischter Salat plus CHF 10.50 pro Pers.

Menü 12

Riz Casimir *

Ab 10 Personen

Pouletgeschnetzeltes, Reis, Gemüse Bouquet

200gr Pouletgeschnetzeltes CHF 32.00

300gr Pouletgeschnetzeltes CHF 39.00

Grüner Salat in Schüsseln plus CHF 5.00 pro Pers.

Grüner Salat plus CHF 7.50 pro Pers.

Gemischter Salat plus CHF 10.50 pro Pers.

Die bestellte Menge wird verrechnet. Änderungen der Teilnehmerzahl ist bis 24h vor dem Anlass möglich! Dies gilt auch bei kurzfristigen Absagen aufgrund von Krankheit etc.

Absage des gesamten Anlasses ist bis 7 Tage vor dem Anlass möglich.

Bitte 1 Menü pro Firma/Verein wählen.

Getränke und Bowling ist nicht im Preis inbegriffen.

***Fleischdeklaration:**

Alle unsere Fleischprodukte stammen aus der Schweiz. Ausnahme Pferdefleisch (Fondue Chinoise) stammt von zertifizierten Betrieben aus Kanada.

****Lieferant Fleisch für Grillplausch und Fondue Chinoise:
Metzgerei Nussbaum in Wichtrach**

Heisser Stein

(Nur auf Vorbestellung bis max. 20 Personen)

	200gr	300gr
Rindsentrecôte	CHF 44.00	CHF 59.00
Pferdeentrecôte	CHF 37.00	CHF 49.00
Schweinesteak Nierstück	CHF 28.00	CHF 37.00

Beilagen

Kleiner Blattsalat	+ CHF 8.50
Kleiner gemischter Salat	+ CHF 10.50
Pommes Frites	+ CHF 5.00

Fleischdeklaration:

Rindsfleisch	CH
Schweinefleisch	CH
Pferdefleisch	Frankreich

Bezugsquelle:

Metzgerei Nussbaum/Wichtrach

UNSERE FONDUE

300gr mit Brot
(Nur auf Vorbestellung
ab 2 Personen)



Hausmischung	CHF 32,00
Moitié-Moitié	CHF 34,00
Älpler/Pfeffer-Senf	CHF 39,00
Kräuter/Feuerwehr	CHF 36,00
Alkoholfrei	CHF 32,00
Champagner	CHF 44,00
Bier	CHF 36,00
Morchel/Trüffel	CHF 49,00
Beilagen (pro Portion):	
Kartoffeln 200gr	CHF 4,00
Essiggemüse	CHF 4,00
Das Ei zum Schluss	CHF 3,00
Kirsch zum Tunken 4cl	CHF 6,50

Inkl. 8,1 MwSt.

Hausgemachte Desserts ab 10 Personen (Dessertbuffet ab 40 Pers.)

(Nur auf Vorreservation)

Tiramisu (Buffet/Tellerservice)	CHF	9.50/12.50
Beeren – Mascarponecrème im Glas	CHF	9.50
Himbeeren – Quarkcrème im Glas	CHF	8.50
Gebrannte Creme nach Grossmutter's Art	CHF	9.50
Mousse au Chocolat im Glas	CHF	9.50
Zitronen-Joghurt-Mousse im Glas	CHF	9.50
Thurgauer Süssmostcreme im Glas	CHF	8.50
Panna Cotta mit Waldbeeren im Glas	CHF	12.50
Fruchtsalat mit Rahm	CHF	9.50
Fruchtsalat mit Vanilleglace und Rahm	CHF	12.50
Schwarzwäldertorte mit oder ohne Kirsch	CHF	8.50/7.50
Dessertbuffet (wahlweise mit oder ohne Käse)	CHF	24.50/19.50

Bitte wählen Sie nur 1 Dessert pro Gruppe

Sind Sie unsicher wegen der Menge und der Auswahl des Desserts? Dann können Sie vor Ort auch spontan aus unserer «Glacenkarte» ein Dessert auswählen.

GETRÄNKEKARTE



GETRÄNKE



COLA, COLA ZERO	5dl	CHF	5.00
RIVELLA ROT, BLAU	5dl	CHF	5.00
ARKINA GRÜN/BLAU	5dl	CHF	5.00
ARKINA GRÜN/BLAU	1l	CHF	9.00
ICE TEA LEMON/PEACHE	5dl	CHF	5.00
APFELSCHORLE	5dl	CHF	5.00
CITRO	5dl	CHF	5.00
SINALCO	5dl	CHF	5.00
SÜSSGETRÄNKE DIV.	1.5l	CHF	12.00
TONIC	2dl	CHF	4.80
BITTER LEMON	2dl	CHF	4.80
EL TONY MATE / MINZE	3.3dl	CHF	5.40
RED BULL/TROJKA ENERGY	2.5dl	CHF	5.10
SIRUP GLAS	3dl	CHF	2.00
SIRUP KARAFFE	1l / 1.5l	CHF	5.00 / 7.00
ORANGENSAFT KARAFFE	1l / 1.5l	CHF	9.00 / 12.00

KAFFE UND TEE

KAFFEE CRÈME		CHF	4.40
ESPRESSO		CHF	4.40
DOPPELTER ESPRESSO		CHF	6.50
SCHALE		CHF	5.20
CAPPUCCINO		CHF	5.40
OVOMALTINE/CAOTINA KALT ODER WARM		CHF	4.40
KAFFEE FERTIG	37.5% – 45%	CHF	6.50
TEE, DIVERSE AROMEN		CHF	4.20
CAFÉ MÉLANGE (KAFFEE MIT RAHM)		CHF	6.00
LATTE MACCHIATO		CHF	5.80
KAFFE BAILEYS	17%	CHF	7.50

WEINE



WEISSWEINE

JOHANNISBERG DE CHAMOSON AOC
YVORNE CHABLAIS AOC, WAADT
CHARDONNAY, AUSTRALIA

Flasche / 0,5 L

CHF 39.00

CHF 31.00

CHF 28.00

offen / 1dl

CHF 5.70

ROTWEINE

DÔLE DU VALAIS AOC
MERLOT DEL VENETO DOC, ITALIEN

Flasche / 0,5 L

CHF 23.00

CHF 21.00

offen / 1dl

CHF 4.60

ROTWEINE

TAPAS, SPANIEN, TEMPRANILLO
ROSSO IGT VERONA 2018 TORRE D'ORTI, MARCELLISE
SENZA PAROLE, ITALIEN, PRIMITIVO

Flasche / 0,75 L

CHF 36.00

CHF 47.00

CHF 41.00

SCHAUMWEINE

PROSECCO FREIXENET CARTA NEVADA, SPANIEN
PROSECCO DOC – «CÜPLI»

Flasche / 0,75 L

CHF 36.00

CHF 6.50

RIMUS PARTY, ALKOHOLFREI

Flasche / 0,7 L

CHF 17.00

BIERE



BIER IM OFFENAUSSCHANK

HERRGÖTTLI HOPFENPERLE/ZWICKEL/BRAUFRISCH	20cl	5.2%	CHF	3.90
STANGE HOPFENPERLE/ZWICKEL/BRAUFRISCH	30cl	5.2%	CHF	4.90
CHÜBELI HOPFENPERLE/ZWICKEL/BRAUFRISCH	50cl	5.2%	CHF	7.20
PITCHER HOPFENPERLE/ZWICKEL/BRAUFRISCH	150cl	5.2%	CHF	19.00

FLASCHENBIERE & ALCOPOPS

FELDSCHLÖSSCHEN ALKOHOLFREI LAGER	33cl	0.5%	CHF	5.20
FELDSCHLÖSSCHEN ALKOHOLFREI ZITRONE	33cl	0.0%	CHF	5.90
VALAISANNE ALKOHOLFREI	33cl	0.0%	CHF	6.90
FELDSCHLÖSSCHEN BÜGELBIER	50cl	4.8%	CHF	8.50
USZIT HARD TEA PEACH	33cl	4.5%	CHF	6.90
USZIT	33cl	4.8%	CHF	6.90
SCHNEIDER WEISSE ORIGINAL	50cl	5.4%	CHF	8.50
EVE	27.5cl	3.1%	CHF	6.90
DESPERADOS	25cl	4.6%	CHF	6.40
CORONA EXTRA	35.5cl	4.5%	CHF	6.90
TROJKA ICE	27.5cl	4.0%	CHF	6.90
SOMERSBY	33cl	4.5%	CHF	7.60

APÉRITIFS, LIKÖRE UND BRÄNDE

APÉRITIFS UND LIKÖR

BAILEYS	4cl	17%	CHF	6.50
CAMPARI / CYNAR	4cl	23% / 16.5%	CHF	5.00
mit Orangensaft/Mineralwasser		+	CHF	3.00
MARTINI BIANCO	4cl	15%	CHF	5.00
mit Orangensaft/Mineralwasser		+	CHF	3.00
GESPRITZTER WEISSWEIN (süss/sauer)	4cl	11%	CHF	8.00
Weitere Apéritifs → siehe Longdrinks				

SHOTS

JÄGERMEISTER	2cl	35%	CHF	5.00
KLEINER FEIGLING	2cl	20%	CHF	5.00

SCHNAPS

REINE MARGOT, WILLIAM / KERNOBST / ZWETSCHGEN	2cl	37.5 - 45%	CHF	5.00
--	-----	------------	-----	------

GRAPPA

SIBONA GRAPPA DI BAROLO 8 JAHRE	2cl	40%	CHF	7.00
PAESANELLA GRAPPA DI BRUNELLO	2cl	41%	CHF	5.00

WHISKY

OBAN, 14 YEARS SINGLE MALT WHISKY	4cl	43%	CHF	16.00
JACK DANIEL'S OLD NR.7	4cl	40%	CHF	8.00

GIN

BAREKSTEN BOTANICAL GIN	4cl	46%	CHF	14.00
HENDRICK'S GIN	4cl	41.4%	CHF	9.00



LONGDRINKS

CAIPIRINHA Alkoholfrei	Ginger Ale, brauner Zucker, Limetten	CHF	9.00
HUGO Alkoholfrei	Limetten, Holunderblütensirup, Mineralwasser	CHF	9.00
VIRGIN MOJITO Alkoholfrei	Ginger Ale, Minzensirup, Minze, Limette	CHF	9.00
APEROL SPRITZ	Aperol, Prosecco, Mineralwasser	CHF	12.00
APEROL WILD BERRY	Aperol, Alpinesse Wild Berry, Beeren	CHF	12.00
GIN TONIC	Gin, Alpinesse Tonic, Zitrone (Wahlweise mit Bareksten oder Hendriks Gin)	CHF	15.00 / 12.00
GUMMIBÄRLI	Vodka der gewünschten Farbe, Smirnoff Energy	CHF	11.00
HUGO	Prosecco, Holunderblütensirup, Limette, Minze	CHF	12.00
LILLET WILD BERRY	Lillet Blanc, Alpinesse Wild Berry, Beeren	CHF	12.00
MOJITO	Rum «Havana Club», Limetten, Minze	CHF	14.00
MOJITO BERRY	Limette, Beeren, brauner Rohrzucker, Minze Bacardi Razz, Mineralwasser	CHF	13.00
TURBO TONY	Trojka Vodka, El Tony nach Wahl	CHF	12.00
VODKA LEMON	Trojka Vodka, Alpinesse Bitter Lemon	CHF	12.00
WHISKY COLA	Wahlweise Oban oder Jack Daniels mit Cola	CHF	15.00 / 12.00