

Vorwort

Lieber Gastgeber

Wir möchten nicht nur Sie und Ihre Lieben verwöhnen, sondern geben Ihnen Zeit, sich ganz Ihren Gästen zu widmen. Nach dem Essen sorgen wir in kürzester Zeit für Ordnung, damit Sie ungestört weiter feiern können.

Vom aussergewöhnlichen Apéro über ein feines Menü bis hin zum köstlichen Dessert, unsere Küche erfüllt Ihnen fast jeden Wunsch.

Wir bieten Ihnen zudem das gesamte Fest-Inventar wie Geschirr, Gläser, Bestuhlung und Zelte, sowie Dekoration und Partyräume an.

Für ein unvergessliches Fest stellen wir Ihnen alles zusammen.

«Öb gross oder chli mir sind mit allem däbi»

Unsere langjährige Erfahrung steht als Beweis vieler treuer Kunden.

Freundliche Grüsse

Regula und Marcel Hanselmann
mit Team

FLEISCHHERKUNFT

Schwein: Schweiz

Rind: Schweiz

Kalb: Schweiz

Lamm: Australien, Neuseeland

Poulet: Schweiz

Fisch: Schweiz / EU Binnengewässer

Sämtliche Preise verstehen sich in CHF und inklusive MwSt.
Preisschwankungen vorbehalten

Haben Sie Allergien? Fragen Sie uns nach Spezialmenues.

Brunch

EINFACHER BRUNCH

Gipfel, versch. Brötli, Zopf
Butter, Honig, Konfi, Nutella
Käse- und Fleischplatte
Birchermüsli, Kelloggs
warme und kalte Milch, Schoggi, Kaffee, Tee
O-Saft, Multivitamin, Süssmost

24.50 / Pers.

REICHHALTIGER BRUNCH

Gipfel, versch. Brötli, Zopf, div. Brote, Toastbrot
Butter, Honig, Konfi, Nutella
Käse-, Fleisch- und Fischplatten
Joghurt, Birchermüsli, Kelloggs und Früchte
Speck, Spiegelei und eine feine Butterrösti
warme und kalte Milch, Schoggi, Kaffee, Tee
O-Saft, Multivitamin, frischer Süssmost

29.50 / Pers.

Apéro

BROTE

Gefüllte Brote, Meter oder Buchstaben Käse, Salami, Schinken, Fleischkäse, Lachs, Thon usw.	7.00 / Pers.
Halbe Canapé	2.80 / Stk.
Ganze Canapé	3.90 / Stk.
Gefüllte Brötli	3.70 / Stk.
Gefüllte Partybrötli	3.30 / Stk.
Gefüllte Minipartybrötli	2.80 / Stk.

KALTE KÖSTLICHKEITEN

Huusplatte Trutenbrust, Schinken, Aufschnitt, Fleischkäse, Salami etc.	65.00 / kg
Käseplatte Diverse Hart- und Weichkäse	55.00 / kg
Huusplatte mit Käse Diverses Fleisch mit Käse	65.00 / kg
Gourmet-Huusplatte Bündnerfleisch, Mostbröckli, Rohschinken, Pastete etc.	70.00 / kg
Gourmet-Huusplatte mit Käse Bündnerfleisch, Mostbröckli, Rohschinken, Pastete etc. und diverse Käsesorten	70.00 / kg
Fischplatte Geräuchertes Forellen- oder Felchenfilet, Rauchlachs mit Meerrettichschaum	72.00 / kg
Gemüse-Dipplatte mit 3 versch. Saucen	48.50 / kg
Gemüse-Dip im Gläsli	2.70 / Stk.
Melonenwürfel mit Rohschinken	48.50 / Platte
Antipasti Schalen	52.00 / kg
Antipasti Spiessli	2.70 / Stk.
Tomaten-Mozzarella im Gläsli	2.70 / Stk.
Tapas mit Lachs- und Schinkenmoussefüllung	45.00 / kg
Diverse Salatgläsli	2.80 / Stk.
Crevettencocktail im Gläsli	3.50 / Stk.
Früchtekorb Saisonal	48.50 / Stk.
Früchte-Becherli Saisonal	2.80 / Stk.

Apéro

WARME KÖSTLICHKEITEN

Lauchschnitte	3.20 / Stk.
Hackfleischsnack	4.90 / Stk.
Thonsnack	4.90 / Stk.
Antipasti-Schnitte	5.20 / Stk.
Brätschnitte	5.00 / Stk.
Appenzeller Käseküchlein	4.60 / Stk.
Hefeschnecke mit Bündner Pesto	1.50 / Stk.
Pizzabrot	12.50 / Stk.
Fleisch-Hefestollen	15.00 / Stk.
diverse Grill Party-Würstli, inkl. Grill und Gas	2.80 / Stk.
Satay-Spiessli mit Sauce	3.00 / Stk.
Meat- und Riceballs mit Sauce	75.00 / kg

APERRO RICHE

Variante klein

Gefüllte Meterbrote, Gemüse-Dip im Gläsli, Tapas mit Schinken- und Lachsmousse, Meat- und Riceballs mit Sauce	21.00 / Pers.
---	---------------

Variante mittel

Brät-, Lauch-, Hackfleisch-, Thon- und Antipasti-Schnitten Gefüllte Meterbrote, Gemüse-Dip im Gläsli, Antipasti-Schalen Meat- und Riceballs mit Sauce und Tapas	28.00 / Pers.
---	---------------

Variante gross ab 20 Personen

Brät-, Lauch-, Hackfleisch-, Thon- und Antipasti-Schnitten Gefüllte Meterbrote, Gemüse-Dip im Gläsli, Antipasti-Schalen Meat- und Riceballs mit Sauce, Tapas, Huus- und Käseplatte	37.00/ Pers.
--	--------------

Variante exklusiv ab 20 Personen

Brät-, Lauch-, Hackfleisch-, Thon- und Antipasti-Schnitten Gefüllte Meterbrote, Gemüse-Dip im Gläsli, Antipasti-Schalen Meat- und Riceballs mit Sauce, Tapas, div. Salatgläsli Huus-, Fisch- und Käseplatte	43.00 / Pers.
--	---------------

Es kann auch eine Variante nach Belieben zusammengestellt werden.

Vorspeisen

VORSPEISEN-TELLER

Pastete, Waldorf- und Rüeblisalat, geräuchertes Forelle- oder Felchenfilet	
Rauchlachs mit Meerrettichschaum und Sauce Cumberland	15.50
Melonenschiffli mit Rohschinken	10.50
Vitello Tonnato (Schwein)	10.00
Vitello Tonnato (Kalb)	16.00

Saisonal

Spargeln weiss/grün mit Rohschinken und Sauce Hollandaise	16.00
---	-------

SUPPEN

Bouillon Natur	4.00
Bouillon mit Einlage (Flädli, Gemüse, Eierstich oder Sherry)	5.00
Rieslingsuppe	5.50
Thurgauer Mostsuppe mit Apfelstücken und Saft	5.50
Minestrone	5.50
Gulaschsuppe, auch möglich in der Brottasse	8.50
Bündner Gerstensuppe, auch möglich in der Brottasse	8.50

Saisonal

Kürbiscrèmesuppe	5.50
Spargelcrèmesuppe	5.50

weitere Suppen auf Anfrage

Salate

SALATAUSWAHL

grüner Blattsalat	Randen
bunter Mischsalat	Rettich
Nüssli	Sellerie-Waldorf
Gurken	Kabis mit/ohne Speck
Bohnen	Linsen
Tomaten	Kartoffel
Tomaten-Mozzarella	Reissalat
Curry-Mais mit Ananas	Couscous
Mais mit Peperoni	Hörnli mit Peperoni oder Schinken
Rüebli	

Salatbuffet mit 5 Sorten	8.50
Salatbuffet mit 6 Sorten, inkl. Kerne, Ei und Croûtons	11.50

Grüner Blattsalat	5.00
Landfrauensalat mit Rüebli-Julienne und Croûtons	7.50
Nüsslisalat mit Ei	10.50
Nüsslisalat mit Speckwürfeli, Ei und Croûtons	11.50

SALATTELLER

Gemischter Salatteller (5 Sorten)	9.50
Wurst-Käsesalat einfach	10.00
Wurst-Käsesalat garniert mit 5 Salaten	15.00
Thonsalat garniert mit 5 Salaten	15.00

Unsere Fleischauswahl

VOM SCHWEIN

Schweinscarrébraten mit Sauce	13.50
Schweins Halsbraten mit Sauce	10.50
Schweinsgeschnetzeltes mit Sauce	11.50
Schweins schnitzel (Nierstück)	13.50
Schweinscordonbleu nach Wunsch gefüllt	ab 14.50
Schweinsfilet im Teig	15.00
Schweinsfilet im Speckmantel	15.00

VOM RIND

Roastbeef mit Sauce	19.50
Rindsschulterbraten mit Sauce	13.50
Gespickter Rindsbraten nach Art des Hauses	14.50
Rindsgulasch	12.50

VOM KALB

Kalbscarrébraten mit Sauce	20.50
Wiener Rahmgulasch an Zitronensauce	13.50
Kalbsgeschnetzeltes mit Sauce	13.50
Kalbscordonbleu nach Wunsch gefüllt	ab 23.50
Kalbpiccata	22.50
Zürigeschnetzeltes	14.50
Dreierlei Braten ab 30 Personen	18.50

VOM POULET

Pouletbrust mit Sauce	14.00
Gefüllte Pouletbrust mit Sauce	15.00
Pouletgeschnetzeltes mit Sauce	12.50

VOM FISCH

Lachs grilliert oder pochiert	15.70
Fischknusperli ab 20 Personen	14.00

SAUCEN

Rahmsauce	Sauce Béarnaise
Pfeffersauce	Rotweinsauce
Cognacsauce	Paprikasauce
Currysauce	Mostsauce
Safransauce	Bratensauce
Champignonsauce	weitere Saucen auf Anfrage

BEILAGEN

Kartoffelgratin hausgemacht	5.00
Kartoffelstock	4.50
Rösti	5.00
Butterkartoffeln	5.00
Gschwellti	5.00
Diverse Teigwaren	4.00
Spätzle hausgemacht	5.00
Reis / Wildreis	4.00
Polenta-/Schnitten	4.50

weitere Beilagen auf Anfrage

GEMÜSE

Erbsli	Bohnen
Broccoli	Rüebli
Rosenkohl	Zucchetti
Blumenkohl	Tomate überbacken
Spinat	Fenchel überbacken
Lauch	Ratatouille
Rotkraut	Mischgemüse
Kohlrabi	

Gemüsevariante mit 2 Sorten	4.50
Gemüsevariante mit 3 Sorten	5.50

weiteres Gemüse auf Anfrage

AUFPREIS

Bohnenpäckli mit Speck umwickelt	1.80 / Stk.
Spinatgratin hausgemacht	2.00 / Pers.

Us dä grossä Pfannä

Ab 20 Personen, vor Ort zubereitet

Rösti, verschiedene Variationen	ab 11.50
Äplermagronen mit Apfelmus und Röstzwiebeln	14.50
Risotto nach Wunsch / Saison	ab 12.50
Chilli con Carne (Rindfleisch)	15.50
Mah Mee mit Poulet	17.50
Mah Mee vegetarisch	14.50
Paella mit Poulet und Meeresfrüchten	34.50
Paella mit Poulet	29.50

Eifach und guet

Ghackets und Hörnli mit Apfelmus (Rindfleisch)	13.50
Riz Casimir	14.50
Thurgauer Hackbraten an Mostsauce mit Kartoffelstock und 1 Gemüse	16.70
Fleischvogel mit Polenta und 1 Gemüse	17.50
Lasagne (Rindfleisch)	15.50
Gemüse-Lasagne	14.50
Heisser Fleischkäse mit Kartoffel- und Blattsalat	11.00
Heisser Fleischkäse mit Salatbuffet (5 Sorten)	14.50
Bauernschinken mit Kartoffel- und Blattsalat	15.50
Bauernschinken mit Salatbuffet (5 Sorten)	17.50
Bauernschinken im Brotteig mit Salatbuffet (5 Sorten)	19.50

SPAGHETTI- ODER PENNEPLAUSCH MIT 4 SAUCEN 14.50

Napoli-, Bolognese-, Arrabiata-, Carbonara-, Gemüse-Sauce, Cinque Pi	
Lachs-, Gorgonzola-Sauce, Frutti di Mare oder Pesto	Aufpreis 1.00
jede zusätzliche Sauce	Aufpreis 1.00

GSCHWELLI-PLAUSCH AB 10 PERSONEN

mit Käseplatte, Kartoffeln, Butter, Konfi, Frischkäse, Zigerbutter, Essiggemüse	25.00
---	-------

GSCHWELLI-PLAUSCH DELUXE AB 10 PERSONEN

mit Käseplatte, Kartoffeln, Butter, Konfi, Frischkäse, Zigerbutter	
Essiggemüse, Fleischplatte, 5 Sorten Salat	35.00



Buffet

GRILLBUFFET KLEIN AB 20 PERSONEN

Poulet, Schweinefleisch, Speck
Spareribs, div. Würste, Hamburger
und grilliertes Gemüse
Kartoffelgratin oder Gschwellti mit Sauerrahmsauce 23.00

GRILLBUFFET MITTEL AB 20 PERSONEN

Poulet-, Rind-, Lamm-, Schweinefleisch, Speck
Spareribs, div. Würste, Hamburger
grilliertes Gemüse und gefüllte Champignon
Kartoffelgratin oder Gschwellti mit Sauerrahmsauce 30.00

GRILLBUFFET GROSS AB 30 PERSONEN

Poulet-, Kalb-, Rind-, Lamm-, Schweinefleisch
Speck, Spare Rips, div. Würste, Hamburger
Fisch, Scampi
grilliertes Gemüse, gefüllte Champignons
Kartoffelgratin oder Gschwellti mit Sauerrahmsauce 35.00

METZGETE-PLAUSCH AB 40 PERSONEN

Blut-, Leberwurst klein
Schweinsbratwürstli an Zwiebelsauce
Kesselfleisch, Rippli-Wädli
Geschnetztes
Sauerkraut
Salzkartoffeln, Rösti 26.00

Kalte und warme Buffets nach Ihren Wünschen

Wild-Spezialitäten nach Saison



Fondue und Raclette

FLEISCHFONDUE CHINOISE

Schweine-, Rinds- und Pouletfleisch	
Essiggemüse	
5 verschiedene Saucen	
Reis oder Pommes-Chips	
Pommes-Frites auf Anfrage	34.00

FLEISCHFONDUE CHINOISE DELUXE

Schweine-, Rinds-, Poulet-, Kalb- und Pferdefleisch	
Essiggemüse	
5 verschiedene Saucen	
Reis oder Pommes-Chips	
Pommes-Frites auf Anfrage	40.00

RACLETTE

4 verschiedene Raclette-Käse	
Auswahl: Nature-, Rauch-, Knoblauch-, Pfeffer-, Chili- und Paprikakäse	
Gschwellti und Essiggemüse	26.50

RACLETTE-TISCHGRILL

Schweine-, Rinds-, Pouletfleisch, Cipollata und Specktranchen	
Gschwellti, Essiggemüse, 3 verschiedene Saucen	32.50

Käsefondue

Huus-Fondue	23.50
Moscht-Fondue	23.50
Chrüter-Fondue	23.50
Chili-Fondue	23.50

Dessert

EINFACHES DESSERTBUFFET

5 saisonale Desserts in Schüsseln angerichtet oder als Schnitten
Schoggimousse, diverse Frucht mousse, Tiramisu
Panna Cotta mit Fruchtsauce, Süßmostcrème
Fruchtsalat, gebrannte Crème, usw. 11.30 / Pers.

GEMISCHTES DESSERTBUFFET

Diverse Minipatisserie und Schüsseln saisonal gemischt
Schoggimousse, diverse Frucht mousse, Tiramisu
Panna Cotta mit Fruchtsauce, Süßmostcrème
Fruchtsalat, gebrannte Crème, usw. 12.40 / Pers.

AUF SPIEGEL ANGERICHTET

Diverse Minipatisserie saisonal
Schoggimousse, diverse Frucht mousse, Tiramisu
Panna Cotta mit Fruchtsauce, Süßmostcrème
Fruchtsalat, gebrannte Crème, usw. 14.55 / Pers.

DESSERTTELLER

Verschiedene Dessertvariationen nach Wunsch auf Teller angerichtet 13.50 / Pers.

Apfelstrudel mit Vanillesauce	6.00 / Stk.
Crèmeschnitte	3.60 / Stk.
Mini-Crèmeschnitte	2.60 / Stk.
Crèmeschnitte Stange 60 cm	49.50 / Stk.
Meter Crèmeschnitte	82.50 / Stk.
Erdbeerschnitte	4.80 / Stk.
Erdbeerschnitte Stange 60 cm	54.00 / Stk.
Meter Erdbeerschnitte	90.00 / Stk.
Fruchtschnitte	3.20 / Stk.
Tortenstück	4.80 / Stk.
Geburtstags- und Hochzeitstorten werden nach Aufwand verrechnet	12.50 / Stk.
Foto – Sujet (werden nach Aufwand verrechnet)	ab 15.00 / Stk.
Panna Cotta mit Fruchtspiegel	6.00 / Stk.
Schoggimousse	6.00 / Stk.
Gebrannte Crème	6.00 / Stk.
Süßmostcrème	6.00 / Stk.
Fruchtsalat	6.50 / Stk.
Fruchtsalat mit Glace Sorte nach Wunsch	8.00 / Stk.



Getränke

ELMER Mineral mit Kohlensäure	0.75 l	2.50
ELMER Mineral ohne Kohlensäure	0.75 l	2.50
Möhl Shorley	1.00 l	3.00
Sinalco Cola	1.00 l	3.00
Rivella rot	1.00 l	3.00
Sinalco Original	1.00 l	3.00
Trauben Secco	0.5 l	6.90
Möhl Bügelsaft ohne Alkohol	0.5 l	2.70
Quöllfrisch	0.3 l	2.70
Prosecco Raffaello	0.75 l	12.90
On the Rocks – ICE PREMIUM Sieur d'Arques	0.75 l	19.90

Weisswein

Ostschweizer Landwein	0.5 l	7.30
Summa Summarum Pinot Grigio	0.75 l	10.25
Rutishauser August	0.75 l	11.90
Senza Parole Bianco	0.75 l	12.20
Rutishauser Cuvée weiss	0.75 l	17.20
Chardonnay Domaine de l'Herbe Sainte	0.75 l	15.40
Cuvée Aimée de Coigny Château Mire l'Etang	0.75 l	18.30

Rotwein

Rutishauser Herbstgold Pinot Noir	0.5 l	7.90
Summa Summarum Negroamaro	0.75 l	11.50
Senza Parole Primitivo	0.75 l	12.20
B. Andreu – Barrique Château Condamine Bertrand	0.75 l	17.50
Singla – El Moli Domaine Singla	0.75 l	26.20

Roséwein

La Clape le Gris	0.75 l	16.90
------------------	--------	-------

Weitere Getränke auf Anfrage

Tischgedeck

Einfaches Grundgedeck	4.30
Doppeltes Grundgedeck	5.40
Serviette Duni	0.50
Stoffserviette	2.70
Papier Tischtuch ab Rolle/m	2.70
Stofftischtuch	16.00

Mobiliar

VIP Klappstuhl	4.30
VIP Stuhl	5.40
Hussen zu Stuhl	11.00
Tisch rund 6 Pers.	27.00
Tisch rund 8 Pers.	32.00



Dekoration

Dekoration Schmitte

7.00 / Tisch

Um Ihrem Fest das vollendete Ambiente zu verleihen, liefern wir Ihnen gerne sämtliche Blumen sowie Gestecke, Bouquets, Tischdekorationen usw.

Personal

Pro Stunde

55.00

