

Preisliste

GETRÄNKE

UNSERE WEINE AUS EIGENEM ANBAU

WEISSWEINE

Maispracher Gutedel	50cl	CHF	18.00
	75cl	CHF	27.00
Maispracher Pinot Gris	75cl	CHF	32.00

ROSÉ

Maispracher Rosé	50cl	CHF	20.00
------------------	------	-----	-------

ROTWEINE

Maispracher Pinot Noir	50cl	CHF	20.00
Maispracher Pinot Noir Sélection	75cl	CHF	35.00
Maispracher Pinot Noir Barrique	75cl	CHF	42.00



DIVERSE GETRÄNKE

Mineralwasser, Cola, Rivella, Citro, Süssmost	1l	CHF	8.00
Bier klein		CHF	4.00
Bier gross		CHF	5.00
Kaffee crème		CHF	4.00
Espresso		CHF	4.00
Tee diverse Sorten		CHF	3.00
Diverse Schnäpse	2.5cl	CHF	4.00

E S S E N

APÉRO

Preis pro Person

Kleiner Apéro

CHF 4.00

Speckzopf, Zopf & Kräuteroliven

Mittlerer Apéro

CHF 7.50

Speckzopf, Zopf, Kräuteroliven, Pestoschnecken, Käseschnecken, Gemüsedip & Schinkengipfeli

Hochzeitsapéro

CHF 15.00

Gemischte Käse-/Fleischplatte mit verschiedenen Bauernbroten, gefüllte Zöpfe mit Thon, Schinken, Salami, Fleischkäse & Käse, Bruschetta, Schinkengipfeli, Gemüse-gipfeli, Pesto- & Arrabiataschnecken, Gemüsedips, Speckzopf, Zopf, Süsse Platte mit Anisbrötli, Zimtstengel, Linzerli, Oltiger- & Schoggischnitten



HAUPTSPEISEN

Hausgemachte Suppen

CHF 5.00

Kürbis-, Tomaten- oder Gemüsesuppe

Strübis Hausbuffet

CHF 30.00

Käse-, Fleisch- & Fischplatte, verschiedene Bauernbrote, Thon- oder Eierbrötli mit Zopf, Gemüsesuppe, heisser Schinken, Rauchwürste, Speckzopf, 3 verschiedene Salate & Saisonfrüchte

Brunch

CHF 25.00

Käse- & Fleischplatte, verschiedene Bauernbrote, Butterzopf, Butter, diverse Konfitüren, Birchermüsli, Cornflakes, Milch, Kaffee, Süssmost

Zusätzlich: Rösti, Speck & Spiegelei

CHF 5.00

Rauchwürstli mit Bauernbrot

CHF 8.00

Kalte gemischte Platte mit Bauernbrot

CHF 15.00

Heisser Fleischkäse mit 3 Salaten & Bauernbrot

CHF 15.00

Grüner Salat, Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce & Rösti

CHF 15.00

Heisser Beinschinken mit 3 Salaten & Bauernbrot

CHF 20.00

Schüfeli & Schinkli im Brotteig mit 3 Salaten

CHF 20.00

Grüner Salat, Schweinsragout & Kartoffelstock

CHF 20.00

RACLETTE & FONDUE

Raclette mit Beilagen	CHF	25.00
Fondue mit Beilagen	CHF	25.00
Fondue Chinoise mit vier Fleischsorten, vier Saucen, Reis & fünf verschiedenen Salaten	CHF	35.00

FLEISCH

Schweinsbraten	CHF	24.00
Schweinsbraten & Lammgigotbraten	CHF	27.00
Schweins- & Rindsbraten	CHF	27.00
Schweinsfilet im Teig	CHF	30.00
Rahmschnitzel	CHF	25.00
Rinds- & Schweinsfilet	CHF	38.00

Inklusive Beilagen zu den sechs oben aufgeführten Gerichten:
Es sind drei Gemüse, ein Salat & eine Beilage nach Wahl inbegriffen.

Gemüse: Rüebl, Kohlrabi, Bohnen im Speckmantel, Rotkraut,
Blumenkohl, Lauch, Krautstiel

Beilagen: Kartoffelgratin, Reis, Teigwaren, Kartoffelstock

Salat: kleiner grüner Salat

GRILL

Tischgrill CHF 35.00

Sie grillen Poulet-, Lamm-, Schweine- & Rindfleisch selber am Tisch
& haben auch die Möglichkeit für Raclette

Grilladen CHF 40.00

Wir grillieren für Sie das Fleisch draussen am Grill & Sie können
Ihre Stücke dann selber aussuchen.

Zu diesen vier Gerichten stehen Ihnen am Buffet fünf verschiedene
Salate, vier Saucen, verschiedene Bauernbrote und eine Beilage nach
Wahl zur Auswahl.

Salate je nach Saison:

Gurken, Kartoffel, Zwiebel, Randen, Teigwaren, Rüebl,
Grüner, Tomaten, Kabis, Mais

Beilagen:

Kartoffelgratin, Kartoffelstock, Teigwaren, Reis



DESSERTS

Kleines Dessertbuffet Vier Sorten	CHF	10.00
Mittleres Dessertbuffet Sechs Sorten	CHF	12.00
Grosses Dessertbuffet Acht Sorten	CHF	14.00
Zusätzlich mit Käsebrett & Fruchtebrot	CHF	2.00

Zur Auswahl stehen:

Schoggimousse dunkel, Schoggimousse weiss, gebrannte Crème, klassisches Tiramisù, Zwetschgen-, Apfel- oder Aprikosentiramisù, Süssmostcrème, Vermicelle, Marronimousse, Götterspeise, Vanillecornets, Linzertorte, Schwarzwäldertorte, Schokoladentorte, Quarktorte, Schoggibirne, Apfelstrudel mit Vanillesauce, Caramelköppli, Früchtecrème, Fruchtsalat, hausgemachte Guetzli, Brombeermousse, Pfirsichtiramisù

DESSERTS

		Preis pro Stück
Vanillecornet	CHF	3.50
Linzertorte	CHF	4.00
Schwarzwäldertorte	CHF	4.50

Unsere Preise verstehen sich exklusive 8.1% Mehrwertsteuer, sind à discrétion & pro Person.

Je nach Dekoration verrechnen wir zusätzlich zwischen CHF 1-2 pro Person.

Bei mitgebrachtem Wein / Sekt berechnen wir pro Flasche ein Zapfengeld von CHF 10.

Wird das Dessert selber mitgebracht, berechnen wir CHF 2 pro Person für die Geschirrbenützung.

Eine Woche vor Ihrem Anlass benötigen wir die definitive Personenanzahl.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie uns gerne auf Anfrage.



Wir freuen uns auf Ihren Besuch
Andrea & Peter