



Apérovarianten «Mini» «Midi» «Maxi»

Variante «Mini» CHF 18 pro Person

- Chips, Nüssli
- Flammkuchen Elsässer Art oder vegetarisch
- Käse-Quiche
- Canapé mit Schinken

Variante «Midi» CHF 29 pro Person

- Blätterteiggebäck
- Assortierte Mini-Sandwiches mit Schinken, Salami und Käse
- Käse-Quiche
- Poulet Spiesse
- Schinkengipfeli
- Saisonale Suppe in der Tasse
- Crostini mit saisonalen Aufstrichen
(3 verschiedene / vegan inkl.)

Variante «Maxi» CHF 35 pro Person

- Pouletspiesse mit Honig-Sesam-Marinade
- Canapé mit Schinken, Käse und Lachs
- Mini Hamburger
- Blätterteiggebäck
- Käse-Quiche
- Crevetten im Pankomantel mit Tomaten-Chili-Sauce
- Tête-de-Moine mit Birnen und Honig
- Kleine gefüllte Crêpes (vegetarisch, Fleisch, Fisch)
- Saisonale Suppe aus der Tasse



Apérovariante «Apéro riche» CHF 55 pro Person

Marinierte Nüsse

Crostini mit saisonalen Aufstrichen (3 verschiedene, vegan inkl.)

Sbrinzmöckli

Grissini mit Speck

Saisonale Suppe in der Tasse

Flammkuchen Elsässer Art oder Vegetarisch mit Antipasti Gemüse

Kräuter-Risotto

Rindsfiletwürfel auf Mini-Ratatouille mit Chimichurri-Sauce

Mini Hamburger

Frittierte Hühnchenfinger mit BBQ Dip

Crevetten im Pankomantel Sweet Chilly

Saisonale Mini Dessert Auswahl (Panna Cotta, Gebrannte Crème etc.)

Fruchtsalat mit Mangosorbet



Menüvorschläge

Menü 1:

Gemischter Salat mit Kernen und Croutons

Saisonale Crème Suppe mit passender Einlage

Kalbs Rib Eye mit Senfrahmsauce, Nudeln
und Gemüsebouquet

Dessertvariation

4- Gang Menü CHF 89 | 3- Gang Menü (ohne Suppe) CHF 77

Menü 3:

Nüssler Salat mit Ei und Croutons

Kräutercremesuppe mit passender Einlage

Kalbsbraten mit Senfrahmsauce, Kartoffelstampf
und Gemüsebouquet

Dessertvariation

4- Gang Menü CHF 74 | 3- Gang Menü (ohne Suppe) CHF 62

Menü 2:

Saisonaler Blattsalat mit Rauchlachsstreifen und Zitrusdressing

Weissweinsuppe mit passender Einlage

Schweinsfilet am Stück gegart mit Pfefferrahmsauce,
cremigem Risotto und Gemüsebouquet

Dessertvariation

4- Gang Menü CHF 72 | 3- Gang Menü (ohne Suppe) CHF 62

Menü 4:

Saisonaler Blattsalat mit eingelegtem Gemüse

Safransuppe mit Lachspraline

Rindsschmorbraten Grossmutter Art
mit Kartoffelstock und buntem Gemüse

Dessertvariation

4- Gang Menü CHF 74 | 3- Gang Menü (ohne Suppe) CHF 59



BÄREN
LANGENTHAL

Menü 5:

Saisonale Vorspeisenvariation

Rindskraftbrühe mit Ochsenchwanz Ravioli
und Gemüse Julienne

Gebratene Jakobsmuscheln mit Weissweinsauce
und saisonalem Risotto

Deux Filet vom Kalb und Rind
Jus und Sauce Bernaise, Kartoffelgratin
und Gemüsebouquet

Dessertvariation

5- Gang Menü CHF 124

4- Gang Menü (ohne Jakobsmuschel) CHF 102

3- Gang Menü (ohne Jakobsmuschel und Suppe) CHF 91

Menü 6:

Bunter Blattsalat

mit hausgemachter saisonaler Terrine und Chutney

Rindskraftbrühe mit Sherry

Hausgemachte Ravioli

Rindsfilet am Stück

mit Sauce Bernaise hausgemachte Kroketten
und Gemüsebouquet

Dessertvariation

5- Gang Menü CHF 116

4- Gang Menü (ohne Ravioli) CHF 98

3- Gang Menü (ohne Ravioli und Suppe) CHF 82



Menü 7:

Bunter Blattsalat mit Graved Lachs
und Honig-Dill-Sauce

Rindskraftbrühe mit getrüffeltem Eierstich
und Gemüse Julienne

Pochierte Forelle mit Spinat
und Zitrusauce

Kalbsfilet am Stück gegart
mit Spitzmorchelsauce, Nudeln
und Gemüsebouquet

Dessertvariation

5- Gang Menü CHF 121

4- Gang Menü (ohne Forelle) CHF 99

3- Gang Menü (ohne Forelle und Suppe) CHF 85

Menü 8:

Bunter Blattsalat
mit Passionsfruchtdressing, geräucherte Forelle und Brotchips

Rindskraftbrühe mit Crêpes Steifen
und Gemüse Julienne

Gebratener Zander
mit saisonalem Risotto und Safranschaumsauce

Rinds Entrecôte am Stück gegart
mit Cognacrahmsauce, Kartoffelgratin
und Gemüsebouquet

saisonale Dessertvariation

5- Gang Menü CHF 116

4- Gang Menü (ohne Zander) CHF 95

3 -Gang Menü (ohne Zander und Suppe) CHF 79



Vegetarische Alternativen:

Frühling:

Im Ofen gerösteter Blumenkohl mit seinem Püree
Bratkartoffeln, veganer Jus und eingelegte Radieschen

Weissweinsrisotto mit Variation von der Erbse und
Pfefferminzschaum

Tagliatelle mit Bärlauchpesto, Spargeln und konfierte
Tomaten (vegan)

Sommer:

Polentaschnitte mit Variation vom Mais (grilliert, gepickelter
Mini Mais, Popcorn und Buttermilch-Maiscrème)

Fregola Sarda mit Grillgemüse
und Mascarpone

Lauwarmer Bulgursalat mit grillierter Pfirsich
und Variation von der Peperoni (vegan)

Herbst:

Spätzlipfanne mit Pilzragout,
Kürbis und Birne

Trauben-Grappa Risotto
mit Eierschwämmchen

Linsen-Gemüsecurry mit gerösteten Cashewnüssen
und Basmatireis (vegan)

Winter:

Baumnuß Gnocchi mit Variation von der Birne
und Vacherin Mont d'Or

Kartoffel-Gulasch mit Peperoni, Champignons
und Karotten

Gelberbsen-Eintopf mit Sauergemüse
und Safranreis (vegan)



Dessertbuffet Varianten «Mini» «Midi» «Maxi»

Variante «Mini»

CHF 25

Brownies, Glace, Meringue, Rahm, Panna Cotta, Griesspudding mit Passionsfrucht
Fruchtsalat, Süssmostcrème

Variante «Midi»

CHF 30

Brownies, Glace, Meringue, Rahm, Panna Cotta, Griesspudding mit Passionsfrucht
Fruchtsalat, Süssmostcrème, Tiramisu, Cheesecake mit Kompott

Variante «Maxi»

CHF 35

Brownies, Glace, Meringue, Rahm, Panna Cotta, Griesspudding mit Passionsfrucht
Fruchtsalat, Süssmostcrème, Tiramisu, Cheesecake mit Kompott, Gebrannte Crème, Streuselkuchen

Upgrade für das Dessertbuffet :

Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten

+CHF 7.50



Geschäftsbedingungen

Annulationsgebühren

Absage der geplanten Veranstaltung	6 Tage vor Anlass	100% der gebuchten Leistung
	14 Tage vor Anlass	50% der gebuchten Leistung

Absagen bis 14 Tage vor Beginn der Veranstaltung sind kostenlos.

Wir behalten uns vor, bei einer Absage ggf. Kosten für bereits entstandene Aufwände von Offerten oder weiteren Leistungen in Rechnung zu stellen.

Personenzahl

Die definitive Anzahl der teilnehmenden Personen wird 5 Tage vor dem Anlass selbständig durch Sie gemeldet.

Die gemeldete Zahl ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt. Wir behalten uns das Recht vor, Vorauszahlungen bis 50% des angenommenen Rechnungsbetrages in Rechnung zu stellen.

Schäden

Sie befinden sich in einem denkmalgeschützten Haus. Bitte nehmen Sie mit uns Rücksprache, wenn Sie beispielsweise etwas an den Wänden anbringen möchten. In jedem Fall haftet der Veranstalter für alle Schäden, welche an Räumen, Einrichtungen, Mobiliar und Umschwung entstehen.

Zahlungsbedingungen

Unsere Rechnungen sind innerhalb von 30 Tagen ab Rechnungsdatum zu bezahlen. Beträge unter CHF 200.- sind vor Ort zu begleichen.

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt., Preisanpassungen vorbehalten.