

APÉRO

Ob leichtes Apéro oder Apéro Riche, wir bieten für jeden Anlass den passenden kulinarischen Rahmen für ein gelungenes Beisammensein.



Alle Apéros servieren wir auf Wunsch auch auf unserer Winter-Terrasse.

APÉRO

Apéro Medium ab 8 Personen **11.50**
(während Eisstockschiessen möglich)

BBQ-Nüssli-Mix , Grissini-Stangen, Salz-Brezeli, Nachos mit Mexican-Dip, Tomaten-Mozzarella-Olivenspiessli, Speck-Dörrpflaumen-Käse-Spiessli

Apéro Deluxe ab 8 Personen **19.50**

BBQ-Nüssli-Mix, Grissini-Stangen, Salz-Brezeli, Nachos mit Mexican-Dip, Tomaten-Mozzarella-Olivenspiessli, Speck-Dörrpflaumen-Käse-Spiessli, Flammkuchen mit Raclettekäse , Speck und Zwiebeln, Flammkuchen mit Brikkäse, Baumnüssen und Cranberries, Bündner Gerstensuppe

Apéro Riche ab 25 Personen **32.50**

Vorspeisen

Rotkabissalat mit Äpfeln und Baumnüssen, Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croûtons, Bündner Gerstensuppe, Minestrone-Suppe

Hauptspeisen

Fish (Egli) & Chips mit Tartarsauce, Älpler Magronen mit Röstzwiebeln und Apfelmus, Flammkuchen mit Raclettekäse, Speck und Zwiebeln, Poulet-Thaicurry mit Jasminreis



Verbindlichkeit Teilnehmerzahl und Annullierungsbedingungen

Die definitive Anzahl Personen ist dem Veranstalter bis spätestens **einen (1) Tag vor dem Anlass** mitzuteilen. Eine nach diesem Zeitpunkt erfolgte Reduktion kann nicht berücksichtigt werden und die ursprünglich gemeldete Personenzahl wird in Rechnung gestellt.

Bei einer Annullierung der Veranstaltung weniger als **7 Kalendertage vor dem vereinbarten Termin** werden **50 % der vereinbarten Kosten** in Rechnung gestellt. Erfolgt die Absage am Tag der Veranstaltung selbst oder bei Nichterscheinen, werden **100 % der vereinbarten Kosten** fällig.

Deklaration: Schweine-, Rind-, Kalb-, Pouletfleisch: Schweiz | Eglifilet: Deutschland

Über enthaltene Allergene und Zusatzstoffe gibt unser Personal gerne Auskunft. Preise in CHF inkl. MwSt. und pro Person.

MENÜ

Die Menüs sind ab 8 Personen verfügbar. Bitte je Gang nur 1 Auswahl für die ganze Gruppe treffen. Beim Hauptgang kann zusätzlich eine Vegi-Variante gewählt werden.

VORSPEISEN inkl. Brot

Bunter Blattsalat garniert, Croûtons, French Dressing	12.50
Nüsslisalat mit Speck, Ei, gerösteten Baumnüssen, Balsamico Dressing	14.50
Thaicurry-Zitronengrascrème	11.50
Minestrone (Gemüsesuppe vegetarisch)	11.50

Hauptgänge

Fondue-Plausch vom Chäs Barmettler Luzern mit Brotwürfel, Kartoffeln, Cherrytomaten, Cornichons, Silberzwiebeln und frischen Birnen	29.50
Raclette-Plausch (Nature-, Pfeffer- und Chilikäse) vom Chäs Barmettler Luzern mit Kartoffeln, Cherrytomaten, Cornichons, Silberzwiebeln und Maiskölbchen	29.50
Schweins-Cordon bleu mit Greyerzerkäse und Schinken gefüllt, Pommes frites und Wintergemüse	26.50
Äpler Magronen mit Röstzwiebeln, Apfelmus	22.50
Poulet-Thaicurry mit Jasminreis und Wokgemüse	26.50
Rindsschmorbraten an Rosmarinsauce, Kartoffelgratin und Wintergemüse	29.50
Kalbs-Geschnetzeltes «Zürcher Art» mit Rösti und Wintergemüse	34.50

Dessert

Apfel-Chüechli mit Vanilleglacé und Schlagrahm	12.50
Toblerone-Mousse mit marinierten Orangen und Schlagrahm	13.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce und Schlagrahm	13.50
Tiramisu-Schnitte mit frischen Birnen	12.50

Verbindlichkeit Teilnehmerzahl und Annullierungsbedingungen

Die definitive Anzahl Personen ist dem Veranstalter bis spätestens **einen (1) Tag vor dem Anlass** mitzuteilen. Eine nach diesem Zeitpunkt erfolgte Reduktion kann nicht berücksichtigt werden und die ursprünglich gemeldete Personenzahl wird in Rechnung gestellt.

Bei einer Annullierung der Veranstaltung weniger als **7 Kalendertage vor dem vereinbarten Termin** werden **50 % der vereinbarten Kosten** in Rechnung gestellt. Erfolgt die Absage am Tag der Veranstaltung selbst oder bei Nichterscheinen, werden **100 % der vereinbarten Kosten** fällig.

Deklaration: Schweine-, Rind-, Kalb-, Pouletfleisch: Schweiz | Eglifilet: Deutschland

Über enthaltene Allergene und Zusatzstoffe gibt unser Personal gerne Auskunft. Preise in CHF inkl. MwSt. und pro Person.