

## APÉRO

**Apéro Medium** ab 8 Personen 8.50  
(während Eisstockschiessen möglich)

Erdnüssli gesalzen, Grissini Stangen, Salz-Brezeli, Oliven, Parmesan-Bröckli, Nachos mit Mexican-Dip

**Apéro Deluxe** ab 15 Personen 14.50

Erdnüssli gesalzen, Grissini Stangen, Salz-Brezeli, Oliven, Parmesan-Bröckli,  
Nachos mit Mexican-Dip, Flammkuchen mit Raclettekäse und Speck,  
Flammkuchen mit Steinpilzen und Äpfeln

**Apéro Riche** ab 25 Personen 29.50

### Vorspeisen

Griechischer Salat mit Fetakäse, Früchte-Gemüsesalat „Asia“, Karotten-Ingwersuppe,  
Nüsslissalat mit Ei, Croûtons und gerösteten Baumnüssen

### Hauptspeisen

Fisch (Egli) & Chips mit Tartarsauce, Safran-Risotto mit Steinpilzen, Chicken-Thaicurry mit Jasminreis,  
Flammkuchen mit Raclettekäse und Speck

## MENU

Bitte je Gang nur 1 Auswahl für die ganze Gruppe treffen.  
Beim Hauptgang kann zusätzlich eine Vegi-Variante gewählt werden.

### Vorspeisen inkl. Brot ab 8 Personen

|                                                                      |       |
|----------------------------------------------------------------------|-------|
| Bunter Blattsalat garniert, Croûtons, French Dressing                | 10.50 |
| Nüsslissalat mit Speck, Ei, gerösteten Baumnüssen, Essig-Öl Dressing | 14.50 |
| Karotten-Ingwersuppe                                                 | 11.50 |
| Gemüse-Bouillon mit Flädli                                           | 10.50 |

### Hauptgänge ab 8 Personen

|                                                                                               |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Fondue-Plausch mit Brotwürfel, kleinen Kartoffeln, Cherrytomaten, Essiggurken, Silberzwiebeln | 28.50 |
| Schweins-Cordon bleu mit Raclettekäse und Speck gefüllt, Pommes frites, Wintergemüse          | 25.50 |
| Äpler-Maggronen mit Röstzwiebeln, Apfelmus                                                    | 19.50 |
| Safran-Risotto mit Steinpilzen und Lauch                                                      | 21.50 |
| Rinds-Gehacktes mit Hörnli, Apfelmus                                                          | 21.50 |
| Kalbs-Geschnetztes «Zürcher Art» mit Rösti, Wintergemüse                                      | 32.50 |

### Dessert ab 8 Personen

|                                                         |       |
|---------------------------------------------------------|-------|
| Apfel-Chüechli mit Vanilleglacé und Schlagrahm          | 12.50 |
| Toblerone-Mousse mit marinierten Orangen und Schlagrahm | 13.50 |
| Lebkuchen mit Zimtglacé-Stern und Schlagrahm            | 13.50 |

#### 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.