

Menüvorschläge

juhui Ferien



Menü Vorschläge

Apero:	Preis pro Person
Gemüestängeli mit 3 Dipsaucen	CHF 3.00
Gebäck (Schinkengipfeli und Chäs-Chüechli)	CHF 5.00
Chips und Nüssli	CHF 2.00
Schwarze und Grüne Oliven	CHF 2.00
Parmesan oder Sprinz Möckli	CHF 3.00
Kleine Sandwichbrötli (Rauchlachs / Rohschinken und Brie) gerechnet wird mit 1.5 Sandwiches pro Person	CHF 5.00

Hausgemachtes zum Apero

pro Person

-Knuspriges Focaccia mit mediterranem Gemüse	CHF 2.50
-Bruschettas mit Tomate und Basilikum	CHF 2.50
-Zucchetti Rollen mit Balsamicocreame	CHF 2.50
-Toast mit Hummus und Oliven	CHF 2.50
-Cherrytomate / Mozzarellaspiessli mit Basilikumpesto	CHF 2.50

pro Person

-Lachsroschen auf Pumpernickel und Sauerrahm	CHF 4.00
-Melonenschnitze mit Rohschinken	CHF 4.00
-Pikantes Rindfleischtatar	CHF 4.00
-Pouletspiessli mit Erdnussauce / Sweetchilisauce	CHF 3.00
-Gebackene Pflaume im Speckmantel	CHF 3.00

Vorspeisen / Salate

Gemischtes Salatbuffet:

Rüebli mit Orangen, Tomaten-Mozzarella, Mais, Couscous an Limonendressing, Gurken-Joghurt, Sellerie mit karamellisierten Baumnüssen, Randen mit Äpfel, Rettich mit Granatapfel, Coleslaw

Grüner Salat mit Garnitur: Kernen, gehacktem Ei, Croutons und Sprossen

Auswahl aus 4 Komponenten inkl. grünem Salat mit Garnitur CHF 8.00

Pro zusätzlichen gemischten Salat pro Person CHF 1.00

Grünes Salatbuffet

Grüner Salat mit Kernen, Ei und Croutons pro Person CHF 6.00

Wahlweise mit folgenden Zusätzen:

50 gr. Rauchlachs und Meerrettich pro Person CHF 6.00

60 gr. Gebratene Pilze pro Person CHF 5.00

60 gr. Pouletspiessli mit Balsamico pro Person CHF 5.00

Salatschüssel auf dem Tisch pro Person CHF 5.00

(wird wahlweise mit Kernen, Maissalat, Tomaten, Sprossen oder Ei serviert)

Wir servieren den Salat mit Balsamico Dressing und Französischer Sauce

Auswahl an frischen Suppen pro Person CHF 7.50

Die Suppe wird wahlweise serviert oder beim Buffet angeboten

-Rote Peperonisuppe mit Champagner

-Erbsensuppe mit Speck und Minze

-Petersilienwurzelsuppe

-Rüebli-suppe mit Vanille und Ingwer

-Kräftige Rindsbouillon mit Sherry und Schnittlauch

-Tomatensuppe mit Basilikum-Schaum

Frisches Brot ist bei allen Vorspeise mit dabei

Die Hauptgänge sind im Buffetstil

Fleischauswahl:

Schweinsgeschnetzeltes mit Pilzen	pro Person	CHF 21.00
Mais-Poularden Brust	pro Person	CHF 23.00
Kalbsschulter Braten	pro Person	CHF 25.00
Rinds Entrecote (160 - 180 gr.)	pro Person	CHF 35.00
Kalbs Kotelett (180 - 200 gr.)	pro Person	CHF 39.00

Fischauswahl:

Pochiertes Lachsfilet	pro Person	CHF 26.00
Gebrautes Forellenfilet	pro Person	CHF 28.00

Auswahl an Saucen:

Rotwein-Kräuterjus, Rahmsauce, Kräuterbutter, Safransauce, Orangen-Honig Sauce

Beilagenauswahl:

Tagliatelle, Weisswein-Risotto, Pilaw-Reis, Kartoffelgratin, frische Stampfkartoffeln

Gemüseauswahl:

Glasiertes Mischgemüse, gratinierte Tomaten, Bohnen mit Speck, Blattspinat, Romanesco, Ratatouille

1 Beilage, 1 Gemüse & eine Sauce sind im Preis inbegriffen		
Jede weitere Auswahl kostet	pro Person	CHF 1.50

Vegetarische Gerichte:

-Frischer Gemüsekuchen	pro Person	CHF 21.00
-Safran Risotto mit gebratenen Pilzen	pro Person	CHF 28.00

Unsere Fonduevariationen:

Käsefondue bis 100 Personen pro Person CHF 25.00

Dazu servieren wir Brotwürfel und neue Kartoffeln

Gläschen Kirsch (4 cl) pro Tisch CHF 5.00

Fondue Chinoise bis 100 Personen pro Person CHF 34.00

(Rind, Schwein, Geflügel – à discretion)

Aufschlag für Kalbfleisch pro Person CHF 5.00

Dazu servieren wir gebackene Kartoffel Spalten (Country Cuts) und Reis

Wählen Sie 4 Saucen aus:

Kräuterbutter, Hot-Barbecue-Sauce, Mango-Barbecue-Sauce, Bananen-Curry-Dip, Knoblauchjoghurt, Bärlauch-Mayonnaise

Halbpensionsvorschläge: CHF 25.00 pro Person

-Salatschüssel auf dem Tisch / Pastabüffet mit 2 Saucen / Schoggi-glace

-Salatschüssel auf dem Tisch / Schweinsgeschnetzeltes an Rahmsauce dazu Nudeln und Bohnen / Vanillecreme

-Bouillon mit Backerbsen / Thai Curry mit Reis und Gemüse / Himbeer-Donut

-Rüebli-suppe / Fleischkäse, Kartoffelstock mit Erbsli und Rüebli / Caramelköppli

Vorspeisen und Dessert können auch ausgetauscht werden.

Dessertbuffet

Sie wählen aus drei Komponenten: pro Person CHF 10.00

Sie wählen aus vier Komponenten: pro Person CHF 12.00

-Caramelköppli

-Schokoladenmousse hell oder dunkel

-Vanille- oder Schokoladencreme

-Fruchtsalat

-heisse Beeren

-Apfelstrudel

-Marmorcake

-frisch marinierte Früchte

-Vanilleglace

-Himbeerdonut

Getränke

Bergquellwasser / Sirup für die Kinder	inklusive		
Süssgetränke / Mineralwasser	1.5 Liter	CHF	8.00
Süssgetränke / Mineralwasser	0.5 Liter	CHF	4.00
Orangensaft	1 Liter	CHF	6.00
Appenzeller Bier Quöllfrisch	3 dl	CHF	4.00
Appenzeller Bier Quöllfrisch	5 dl	CHF	5.00
Weizenbier	5 dl	CHF	6.00
Saurer Most mit /ohne Alkohol (Möhl)	5 dl	CHF	5.00
Kaffee / Tee	Tasse	CHF	3.50
Kaffee in Selbstbedienung	Tasse	CHF	3.00
Schweizer Weisswein	0.50 Liter Fl.	CHF	20.00
Rotwein Blauburgunder Maienfelder	0.75 Liter Fl.	CHF	30.00
Rotwein Ripasso Valpolicella	0.75 Liter Fl.	CHF	30.00
Zapfengeld:	0.75 Liter Fl.	CHF	20.00
	0.50 Liter Fl.	CHF	13.00

Drinks

Gin / Tonic	CHF	8.00
Whisky / Cola	CHF	8.00
Moscow Mule	CHF	8.00
Mojito	CHF	8.00

Auf Wunsch machen wir auch diverse weitere Drinks

Shots Preis individuell	CHF	5.00
-------------------------	-----	------