



## MENÜVORSCHLÄGE „PETITE TABLE“

alle Essen à discrétion

<b>Menue 1</b>	<b>Grillplausch</b> Lammhüftli, Rinds-Spiess, Schweins-Steak, Pouletbrüstchen, Würste, Gemüse-Spiessli, Baked Potatoes mit Quarksaucen, Salatbuffet, Antipasti und Brote	Fr. 46.00 /p.P.
	<b>Western-BBQ-Smoker-Grill</b> Kalbs-/Rindfleisch, Porc-Steak, Turkey-Filet, Lamm-Gigot	Fr. 54.00 /p.P.
<b>Menue 2</b>	<b>Puure-Schinken im Brotteig</b> Brot, Kartoffelsalat und kleines Salatbuffet / Salatteller	Fr. 36.00 /p.P.
<b>Menue 3</b>	<b>Heisser Fleischkäse</b> Brot, Kartoffelsalat und kleines Salatbuffet / Salatteller	Fr. 34.00 /p.P.
<b>Menue 4</b>	<b>Paelha „El Maestro“</b> Mit Geflügel, Fleisch oder mit Meeresfrüchten Kleines Salatbuffet / Salatteller	Fr. 46.00 /p.P.
<b>Menue 5</b>	<b>Poulet-Flügeli „A’Rabiata Patrona“</b> Verschiedene Brote, Kleines Salatbuffet / Salatteller	Fr. 34.00 /p.P.
<b>Menue 6</b>	<b>Hackbraten &amp; Händöpfelstock</b> Gemüse-Bouquett, Kleines Salatbuffet / Salatteller	Fr. 48.00 /p.P.
<b>Menue 7</b>	<b>Kalbs-Geschnetzeltes „Maison“</b> Zartes schweizer Kalbfleisch, frische Pilze (Seitlinge / Champignons) an einer pikanten, sähmigen Cayenne-Paprika-Kräuter-Sauerrahmsauce mit frischen Pilzen und Tomatenstreifen, Kleines Salatbuffet / Salatteller	Fr. 46.00 /p.P.
<b>Menue 8</b>	<b>Spaghetti-Plausch</b> Mit 3 diversen Saucen: Pesto / Arabiata / Bolognese <i>Gegen Aufpreis:</i> Vongole / Funghi / Lachs Mit Olivenöl und Parmesankäse, Kleines Salatbuffet / Salatteller	Fr. 30.00 /p.P.
<b>Menue 9</b>	<b>Penne A’Rabiata</b> Makaronen an pikanter Tomatensauce mit: Speck, Zwiebeln, Knoblauch, Rotwein, Tomatenwürfel, Peperonciniöl, Kleines Salatbuffet / Salatteller	Fr. 28.00 /p.P.
<b>Menue 10</b>	<b>Käse-Fondue</b> Spezialmischung / Moitié-Moitié / ... Mit zwei Broten, Essiggemüse-Beilagen, Kirsch Kleines Salatbuffet / Salatteller <i>Gegen Aufpreis:</i> Frischgemüse-Beilage	Fr. 32.00 /p.P.
<b>Menue 11</b>	<b>Älpler-Makaroni</b> Mit Penne, Kartoffeln, Servalat, Zwiebeln, viel rezentem Bergkäse und natürlich Apfelmus Kleines Salatbuffet / Salatteller	Fr. 32.00 /p.P.
<b>Menü 12</b>	<b>Wähe-Tag</b> <b>2 salzige Wähen nach Wahl:</b> Binätsch & Späck, Bölle & Chäs, Späck & Chümi, Hardöpfel, Gmües <b>2 süsse Wähen nach Wahl:</b> Öpfel, Zwätschge, Aprikose, Himbeeri, Brumbeeri, Trübli	Fr. 34.00 /p.P.

<b>Menü Vegi 13</b>	<b>Kleines Salatbuffet / Salatteller</b>		
<b>Menü Vegi 14</b>	<b>Gemüse – Ragout</b> (Beilagen: Gratin, Reis)		Fr. 38.00 /p.P.
<b>Menü Vegi 15</b>	<b>Gemüse – Lasagne</b> (Beilagen: Gratin, Reis)		Fr. 38.00 /p.P.
<b>Menü Vegi 16</b>	<b>Risotto in Variationen</b> (Beilagen: Gemüsebouquette)		Fr. 36.00 /p.P.
<b>Chalti Plättli</b>	- <b>Chäsplättli</b> garniert / <b>Fleischplättli</b> garniert		Fr. 18.00 /p.P.
	- <b>Chäs &amp; Fleisch Plättli</b> garniert		Fr. 18.00 /p.P.
	- <b>Bündnerplättli</b> (versch. Trockenfleisch)		Fr. 22.00 /p.P.
	- <b>Gmüesteller</b> (Tomaten, Gurken, Radies, ...)		Fr. 14.00 /p.P.
Gegen Aufpreis			
<b>Apéro-Getränke</b>	Ein Pauschalbetrag für ein umfassendes Getränke-angebot (à discrétion): Prosecco, Weisswein, Bier, Appenzeller-Flauder, Orangensaft, Mineralwasser, Brunnenwasser	ab	Fr. 28.00 /p.P.
<b>Getränke</b>	Ein Pauschalbetrag für ein umfassendes Getränke-angebot (à discrétion): Rotwein 7dl, Bier, Apfelwein, Schorle/Süssmost, Mineralwasser, Brunnenwasser, Ice Tea, Coca Cola, ...) Kaffee, Espresso, Tee, Grappa's, Fruchtbrand, Moscato, ...	ab	Fr. 36.00 /p.P.
<b>Suppen</b>	Broccoli-Crème / Lauch-Crème / Kürbis Musquate / Spargel-Crème / Frischgemüse-Suppe / Steinmaurer Gerstensuppe / Minestrone /... Unsere Suppen sind hausgemacht und frisch zubereitet!		Fr. 7.50 /p.P.
<b>Salate</b>	Grüner Salat Kleiner gemischter Salat Salatteller Tomatensalat (Saison)		Fr. 6.50 /p.P. Fr. 9.50 /p.P. Fr. 12.50 /p.P. Fr. 9.50 /p.P.
<b>Salatbuffet</b>	Verschiedene Saison-Salate auf dem Buffet, wie: Nüssler, Gurken, Tomaten, Aubergine, Grüner Salat gemischt, Randen, Kabis, Sellerie, Rübli, Mais, u.a. Antipasti-Platten wie: Aubergine, Paprika, Zucchetti, Zwiebeln, ...	ab	Fr. 16.00 /p.P.
<b>Dessert-Teller</b>	<b>Délice</b> Himbeer-Tiramisu im Kristallgläschen, Früchte / Beeren, Schoggi-Küchlein, Glacée, Bisquit, ...		Fr. 20.00 /p.P.
<b>Dessert- Buffet</b>	<b>Surprise Dessertbuffet</b> Crèmeschnitte & Schwarzwäldertorte am Meter, Frische Ananas, Dessert Surprise „Feines in Kristallgläschen“ wie: Mousse au Chocolat, Himbeer-Tiramisu mit caramelisierten Macadame-Nüssen, Maracuja-Passionsfrucht auf Tahiti-Vanille, Crème Blanche au Cointreau auf Orangenfilets/Saisonfrüchten mit Echtgold-Flitter, Bailys-Mousse auf Bisquit mit Choco-Caramelhäubchen, u.a., delikate Käseplatte mit Früchten und feinen Broten Extras: Fruchtspiegel, Mini-Patisserie, Konfekt, Schoggi-Brunnen, ...	ab	Fr. 28.00 /p.P.

**Bei diesen Menüs ist das Buffet bedient. Auf Wunsch wird auch eine Voll-Bedienung angeboten, oder kombiniert Buffet / serviert, oder was Sie wünschen! Ab 30 Pers. (Kleinere Gruppen: + 10%/P)**