



BioLand Agrarprodukte AG

Hauptstrasse 56 | 8162 Steinmaur | 044 853 23 00

triibhuus@mueller-steinmaur.ch | www.mueller-steinmaur.ch

Unsere Menüvorschläge für Sie!

Sie planen eine Hochzeit, ein Geburtstag oder ein anderes Fest bei uns?

Nebst dem einzigartigen Ambiente unserer Räume können Sie bei uns auch eine hochwertige Küche geniessen, die grösstenteils auf biologische und regionale Produkte setzt.

Lassen Sie sich von den folgenden Menüvorschlägen inspirieren. Ist Ihr Wunschmenü nicht mit dabei? Alle Zutaten können Sie natürlich nach Ihrem Geschmack neu zusammenstellen – ausserdem ist unser Catering offen für ganz neue Kreationen. Zögern Sie also nicht, Kontakt mit uns aufzunehmen.

Alle Preise verstehen sich pro Person und können je nach Zusammenstellung variieren.

Die Haus-Klassiker

| | |
|---------------------------|---|
| Grillplausch | Schweins-Steak, Rinds-Spiess, Pouletbrüstchen, Bratwurst, Cervelat, Grillkäse und Gemüse-Spiessli vom Grill. Dazu Country Cuts mit Kräuter-Quarksauce. Lässt sich wunderbar kombinieren mit einem › <i>Salat-Buffer</i> |
| BBQ-Smoker-Grill | Feinste Stücke vom Kalb, Schwein, Truthahn und Lamm aus dem BBQ-Smoker. Dazu spicy Würstchen, Bratwurst, Cervelat, Grillkäse und zarte Maiskolben vom Grill sowie Baked Potatoes mit Kräuter-Quarksauce. Lässt sich wunderbar kombinieren mit einem › <i>Salat-Buffer</i> |
| Braten-Buffer | Kalbs- und Schweinsbraten an würziger, dunkler Kräutersauce. Dazu hausgemachte Spätzli und saisonales Gemüse. |
| Kalbsschnitzel | Kalbsschnitzel an einer raffinierten Morchelsauce. Dazu hausgemachte Spätzli, Bohnenbündchen und Blumenkohl. |
| Spaghetti-Festival | Spaghetti mit köstlichen Saucen: Bolognese, Arabiata, Pesto. Weitere Saucen gegen Aufpreis möglich: Funghi und Lachs. Lässt sich wunderbar kombinieren mit einem › <i>Salat-Buffer</i> |

Mehr Hauptgerichte, sowie variantenreiche Angebote für Apéros, Vorspeisen und Desserts finden Sie auf den nächsten Seiten.



BioLand Agrarprodukte AG

Hauptstrasse 56 | 8162 Steinmaur | 044 853 23 00

triibhuus@mueller-steinmaur.ch | www.mueller-steinmaur.ch

Was Sie in unserer Karte finden

| | |
|-----------------------------------|--------------------------------|
| Zum Apéro | Seite 3 |
| Suppen | Seite 4 |
| Salate als Vorspeise oder Beilage | Seite 4 |
| Hauptgänge Petit Table | Seite 5 |
| Hauptgänge – Poulet | auch mit Vegi-Menüs Seite 6 |
| Hauptgänge – Schwein | Seite 6 |
| Hauptgänge – Lamm | Seite 6 |
| Hauptgänge – Kalb | Seite 7 |
| Hauptgänge – Rind | Seite 7 |
| Themen-Buffets | Seite 8 |
| Feine Desserts | Seite 9 |
| Hochzeitstorten | Seite 9 |
| Getränke | Seite 10 |

Allgemeine Informationen

- Wir bieten unsere Menüs standardmässig als Buffet à discrétion in Selbstbedienung an. So verstehen sich auch die angegebenen Preise, pro Person. Auf Wunsch ist ein Vollservice mit Gänge-Unterteilung möglich.
- In den Menüpreisen sind noch keine Kosten für Raummiete, Infrastruktur und weitere Services inkludiert. Gerne erstellen wir für Ihren Event bei uns eine individuelle Offerte.
- Sämtliche Preise verstehen sich exkl. Mehrwertsteuer (MwSt.).

Weitere Speisekarten

Falls Sie einen **Brunch** mit der Familie oder Freunden planen, fragen Sie nach unseren Brunch-Angeboten (ab Gruppengrösse von 25 Personen).

In der Adventszeit bieten wir für Firmen und Vereine tolle **Weihnachtsessen** mit Rahmenprogrammen an. Gerne lassen wir Ihnen bei Interesse ein Angebot zukommen.

Ist Ihr Wunschmenü nicht dabei?

Wenn Sie ein Wunschmenü für Ihr Festessen haben und dieses nicht in unserer Karte finden, kontaktieren Sie uns. Unsere Catering-Küche bespricht Ihre Vorstellungen gerne mit Ihnen

Fleischdeklaration

Wir verwenden für unsere Menüs nur Schweizer Fleisch. (Swiss-Weide-Beef)
Bio - Fleisch erhältlich mit einem Aufschlag von 65%.



BioLand Agrarprodukte AG

Hauptstrasse 56 | 8162 Steinmaur | 044 853 23 00

triibhuus@mueller-steinmaur.ch | www.mueller-steinmaur.ch

Ein feiner Apéro ...

Häppchen vegetarisch

Mögliche Variationen: Chnoblibrot; Gemüse-Dips mit Quarksauce; Tomatenparade und Snackgurken; Paté-Brötchen mit Randen- und Basilikum-Pesto; frische Wraps mit vegetarischen Füllungen; gefüllte Triibhuus-Rolle; vegetarische Partybrote.

Häppchen mit Fleisch

Mögliche Variationen: Süniker Ofechueche mit Speck, Zwiebeln und Sauerrahm; Scharfi Chugle (Rindshackbällchen) mit Sweet'n'Sour-Sauce; Partybrote mit Fleischfüllungen, Schinkengipfeli.

Platten / Brett

Gemüseplatte

Knackiges, frisches Gemüse mit feinen Saucen. Tomaten, Gurken, Radiesli, Peperoni, etc. (je nach Saison)

Käseplatte

Verschiedene Käsesorten von mild bis rezent. Garniert mit frischem und eingelegtem Gemüse.

Fleischplatte

Verschiedene Fleischsorten (Trockenfleisch / Aufschnitte). Garniert mit frischem und eingelegtem Gemüse.

Apéro vegetarisch

Gerne stellen wir Ihnen ein Buffet mit verschiedenen vegetarischen Apéro-Variationen nach Ihren Wünschen zusammen.

Apéro mit Fleisch

Gerne stellen wir Ihnen ein Buffet mit verschiedenen fleischhaltigen und vegetarischen Apéro-Variationen nach Ihren Wünschen zusammen.

Apéro-Vorschläge

Apéro riche 1

Cherry-Tomaten-Schale farbig, Snack-Gurken, Partybrote mit div. Füllungen von Trockenfleisch, Käse, Salami, Schinken, Vegi-Füllungen, Süniker Ofechueche, Poulet-Spiessli (Variante: Scharfi Chugle), kalte/warme Suppe

Apéro riche 2

Apéro riche 1 und zusätzlich:
Canapés mit Forelle und Roastbeef, Feines im Gläschen (Siedfleisch-Salat, Forelle auf Frischkäse, scharfer Nudelsalat, Griechischer Salat)



BioLand Agrarprodukte AG

Hauptstrasse 56 | 8162 Steinmaur | 044 853 23 00

triibhuus@mueller-steinmaur.ch | www.mueller-steinmaur.ch

Suppen

Hausgemachte Suppe

Warme Suppen:

Frischgemüse-Suppe, Broccoli-Crème, Lauch-Crème, Gerstensuppe, Minestrone

Kalte Suppen:

Gazpacho, Spargel-Jus-Suppe, ua.

Salate als Vorspeise oder Beilage

Menüsalat

Mögliche Variationen: Blattsalat, Nüsslisalat, Rüeбли, Gurken, Mais, Randen, Sellerie, Weisskabis.

Dazu feines Brot im Chörbli.

Salatteller

Eine Auswahl an frischzen, saisonalen Salaten, garniert mit frischen Kräutern.

Dazu feines Brot im Chörbli.

Salat-Buffer

Mögliche Variationen: Blattsalat, Nüsslisalat, Rüeбли, Gurken, Mais, Randen, Sellerie, Weisskabis, Tomaten mit Mozzarella, griechischer Salat, Hörnlisalat, Kartoffelsalat.

Dazu eine Auswahl von feinen Broten.

Erweiterbar um eine Antipasti-Platte mit Aubergine, Paprika, Zucchetti, Oliven, Zwiebeln



BioLand Agrarprodukte AG

Hauptstrasse 56 | 8162 Steinmaur | 044 853 23 00

triibhuus@mueller-steinmaur.ch | www.mueller-steinmaur.ch

Petit Table

Hauptgänge

Heisser Fleischkäse

Heisser Fleischkäse mit Kartoffelsalat und feinen Broten.

Lässt sich wunderbar kombinieren mit einem › *Salat-Buffer*

Tagliatelle mit Pilzen

Feine Pasta an einem Pilz-Ragout.

Vegi

Hörnli mit Gehacktem

Hörnli-Teigwaren mit Hackfleisch und natürlich Apfelmus als Beilage.

Lässt sich wunderbar kombinieren mit einem › *Salat-Buffer*

Vegi-Variante möglich

Äplermakaronen

Penne, Kartoffeln, Servalat, Zwiebeln, auf rezentem Bergkäse. und feinstes Serviert mit feinem Apfelmus.

Lässt sich wunderbar kombinieren mit einem › *Salat-Buffer*

Vegi-Variante möglich

Pilz-Tofu-Pfanne

Vegetarische Pfanne mit Pilzen und Tofu-Stückchen an einer Rahmsauce. Dazu Nudeln und saisonales Gemüsebouquet.

Vegi

Vegan

Schinken im Brotteig

Schweinschinken im Brotteig eingebacken und Kartoffelsalat

Lässt sich wunderbar kombinieren mit einem › *Salat-Buffer*

Paella „El Maestro“

Reispfanne mit farbigem Gemüse und Pouletfleisch oder Meeresfrüchten.

Lässt sich wunderbar kombinieren mit einem › *Salat-Buffer*

Vegi-Variante möglich

Vegan-Variante möglich

Lasagne

Der italienische Klassiker mit Rindshackfleisch, Rübli und Lauch. Dazu ein Salatteller oder Reis.

Vegi-Variante möglich



BioLand Agrarprodukte AG

Hauptstrasse 56 | 8162 Steinmaur | 044 853 23 00

triibhuus@mueller-steinmaur.ch | www.mueller-steinmaur.ch

Grand Table

Hauptgänge – Poulet

Geschnetzeltes Pouletgeschnetzeltes an einer Thai-Curry-Sauce mit Kokosnussmilch.
Dazu Reis und farbiges Gemüse.

Voressen Pouletvoressen an einer Sweet&Sour-Sauce
Dazu Reis und farbige Peperoni sowie saisonales Gemüse

Pouletbrust Pouletbrust an einer Orangensauce.
Dazu Reis und Broccoli mit gerösteten Mandeln.

Hauptgänge – Säuli

Geschnetzeltes Schweins-Geschnetzeltes an Curry-Sauce mit Basmati-Reis, garniert mit Fruchtstücken.

Steak Schweins-Steak an Gemüse-Rotwein-Sauce.
Dazu Nudeln oder Risotto und ein farbiges Frischgemüse-Bouquet.

Schweinsfilet Schweinsfilet nach Appenzellerart, gefüllt mit Mostbröckli, Appenzellerkäse und frisches Saisongemüse.
An Rosmarinjus oder mit einer Mascarpone-Sauce.

Hauptgänge – Lamm

Geschnetzeltes Lammgeschnetzeltes an hausgemachter Sauce.
Dazu Kartoffelgratin oder schwarzer Reis und frisches, saisonales Gemüse.

Lamm-Gigot Saftiger Lamm-Gigot, an dunkler, würzigem Kräter-Rotwein-Jus.
Dazu Reis und ein frisches, Saisongemüse-Bouquet.

Lamm-Nierstück Nierstück vom Lamm mit Kräuterkruste an einem Portweinjus.
Dazu Bratkartoffeln und ein farbiges Gemüsebouquet.



BioLand Agrarprodukte AG

Hauptstrasse 56 | 8162 Steinmaur | 044 853 23 00

triibhuus@mueller-steinmaur.ch | www.mueller-steinmaur.ch

Hauptgänge – Kalb

| | |
|------------------------|--|
| Hackbraten | Feiner Hackbraten mit Kalbsfleisch mit an einer dunklen Haussauce. Dazu Kartoffelgratin und ein farbiges Gemüsebouquet |
| Geschnetzeltes | Geschnetzeltes Kalbsfleisch mit frischen Pilzen an einer pikanten, sämigen Cayenne-Paprika-Sauerrahmsauce. Dazu Kartoffelgratin und saisonales Gemüse |
| Kalbsschnitzeli | Kalbsschnitzel an einer raffinierten Morchelsauce. Dazu hausgemachte Spätzli, Bohnenbündchen und Blumenkohl. |
| Voressen | Kalbsfleisch-Stückchen an Rahmsauce und gedörnte Tomatenstreifen mit Pilzen. Dazu Reis oder Kartoffelstock. |
| Steak | Kalbssteak an einer raffinierten, würzigen Morchelsauce. Dazu hausgemachte Spätzli, Bohnenbündchen und Blumenkohl. |

Hauptgänge – Rind

| | |
|---------------------|--|
| Fleischvogel | Rindfleischvogel an dunkler, würziger Kräutersauce. Dazu hausgemachte Spätzli oder Kartoffelstock und frisches Saisongemüse. |
| Rindsgulasch | Gulasch mit Zwiebeln und Paprika. Dazu hausgemachte Spätzli oder Polenta und ein Saisongemüse. |
| Roastbeef | Roastbeef am Stück gebraten an Rosmarin, mit Sauce Hollandaise, Bernaise und Zwiebel-Konfit. Dazu Bratkartoffeln, Reis oder Safran-Risotto und frisches, saisonales Gemüse. |
| Rindsfilet | Zarte Rindsmedaillons an Trüffel- oder würzigem Kräuter-Rotweinjus. Dazu Safranrisotto oder schwarzer Reis und frisches, saisonales Gemüse. |



BioLand Agrarprodukte AG

Hauptstrasse 56 | 8162 Steinmaur | 044 853 23 00

triibhuus@mueller-steinmaur.ch | www.mueller-steinmaur.ch

Themen-Buffets

Salat-Buffer

Mögliche Variationen: Blattsalat, Nüsslisalat, Rüeblli, Gurken, Mais, Randen, Sellerie, Weisskabis, Tomaten mit Mozzarella, griechischer Salat, Hörnlisalat, Kartoffelsalat.

Dazu eine Auswahl von feinen Broten.

Spaghetti-Festival

Spaghetti mit köstlichen Saucen: Bolognese, Arabiata, Pesto.
Weitere Saucen gegen Aufpreis möglich: Funghi und Lachs.

Lässt sich wunderbar kombinieren mit einem *Salat-Buffer* / *Dessert-Buffer*

Grillplausch

Schweins-Steak, Rinds-Spiess, Pouletbrüstchen, Bratwurst, Cervelat, Grillkäse und Gemüse-Spiessli vom Grill.
Dazu Country Cuts mit Kräuter-Quarksauce.

Lässt sich wunderbar kombinieren mit einem *Salat-Buffer* / *Dessert-Buffer*

BBQ-Smoker-Grill

Feinste Stücke vom Kalb, Schwein, Truthahn und Lamm aus dem BBQ-Smoker.
Dazu spicy Würstchen, Bratwurst, Cervelat, Grillkäse und zarte Maiskolben vom Grill sowie Baked Potatoes mit Kräuter-Quarksauce.

Lässt sich wunderbar kombinieren mit einem *Salat-Buffer* / *Dessert-Buffer*

Spiessli-Grill-Erlebnis

Feinste, vorgeschnittene Stückchen vom Rind, Säuli, Truten und Lamm auf dem Spiessli-Grill (Holzkohle) **selber zubereitet**. Dazu Bratwurst- und Cervelat-Rugeli, Zucchetti-, Zwiebel, Peperoni-Stückchen, ua., sowie Baked Potatoes mit Kräuter-Quarksauce.

Lässt sich wunderbar kombinieren mit einem *Salat-Buffer* / *Dessert-Buffer*

Braten-Buffer

Kalbs- und Schweinsbraten an würziger, dunkler Kräutersauce.
Dazu hausgemachte Spätzli und saisonales Gemüse.

Lässt sich wunderbar kombinieren mit einem *Salat-Buffer* / *Dessert-Buffer*

Buffer Asia

Asia-Insel mit Poulet-Geschnetzeltem an Kokossauce, Schweinefleisch sweet&sour, scharfes Rindfleisch, gebratenem Reis und Nudeln.

Feine Desserts ...

Blechkuchen

Leichter Kuchen mit saisonalen Früchten und Beeren.
Auf Wunsch mit Schlagrahm).



BioLand Agrarprodukte AG

Hauptstrasse 56 | 8162 Steinmaur | 044 853 23 00

triibhuus@mueller-steinmaur.ch | www.mueller-steinmaur.ch

Schoko-Küchlein

Warme Schoko-Küchlein mit flüssigem Kern und Vanille-Sauerrahmcème.

Dessert-Buffer

Mögliche Variationen: Crèmeschnitte am Meter, warme Schoko-Küchlein mit Vanille-Sauerrahmcrème, Cupcakes, Mandelgipfeli Apfeljalousie

Dessert Surprise

Köstliche Desserts in kleinen Kristallgläschen. Mousse au Chocolat, Himbeer-Tiramisu, Panna Cotta, Maracuja-Passionsfrucht-Mousse, gebrannte Crème, Baily-Mousse auf Bisquit (je nach Saison)

Lässt sich wunderbar kombinieren mit einem › *Dessert-Buffer*

Hochzeitstorten

Lassen Sie sich von unseren Hochzeitstorte verzaubern.

Auf Wunsch kümmern wir uns auch um Ihre Hochzeitstorte. Gestaltung, Zutaten und Preis auf Anfrage. Fragen Sie nach unserer Torten-Broschüre.



BioLand Agrarprodukte AG

Hauptstrasse 56 | 8162 Steinmaur | 044 853 23 00

tribhuus@mueller-steinmaur.ch | www.mueller-steinmaur.ch

Getränke

Feiern Sie ein Fest bei uns, offerieren wir Ihnen die Getränke Ihrer Wahl als fixe Pauschale pro Person, Konsumation à discrétion. Die Kosten der Pauschale variieren je nach Event-Dauer und gewünschtem Angebot. Deshalb finden Sie in dieser Angebotsübersicht keine Einzelpreise.

Bio-Limonade

Hausgemachte Bio-Limonaden mit saisonalen Zutaten.

Bio-Sirupe

Für die BioLand-Sirupe werden nur beste Bio-Produkte verwendet.
Geschmacksrichtungen: Pfefferminze, Himbeere, Holunder

Softgetränke

Flauder, Rivella, Shorle, Eistee, Cola, Cola Zero

Fruchtbowle

Erfrischende Bowle mit oder ohne Alkoholgehalt und frischen Früchten und Beeren (je nach Saison).

Biere

Quöllfrisch in der 33cl-Flasche mit Alkohol
Feldschlösschen in der 33cl-Flasche ohne Alkohol

Weine & Prosecco

Wir führen ausgewählte Weine aus der Schweiz und Europa. Fragen Sie nach unserer Weinkarte.

Longdrinks

Für die Party nach dem Fest bieten wir eine kleine aber feine Auswahl an Drinks an. Fragen Sie nach unserer Longdrink-/Barkarte.