



## **Menu-Vorschläge**

**ab 10 Personen**

**Preisänderungen sind vorbehalten**

## Geschätzte Rathaus – Gäste

Schön, dass Sie beabsichtigen, Ihren Anlass im Gasthaus zum Rathaus durchzuführen. Vom Familienfest bis zum Firmenessen – für alles sind wir gerne Ihre Gastgeber! Geniessen Sie qualitativ hochstehende Produkte aus Küche und Keller, die Ihnen von unseren Servicemitarbeitern freundlich und zuvorkommend serviert werden.

Im Gasthaus zum Rathaus stehen Ihnen **vielfältige Räumlichkeiten** zur Verfügung, ideal für Ihren Anlass...

<b>Hofleute-Saal</b>	(1 Stock)	Der im historisch geblieben Hofleute-Saal für max.60 Personen
<b>Veranda</b>	(1 Stock)	Der schön renovierte Veranda-Saal für max. 30 Personen
<b>Taverne</b>	(Erdgeschoss)	Das Restaurant, geeignet für kleinere Gesellschaften bis max. 20 Personen
<b>Terrasse</b>	(Erdgeschoss und 1 Stock)	Die schönste Gartenterrasse am Zürichsee bietet Platz für max. 100 Personen
<b>Bar Lounge</b>	(Erdgeschoss)	Unsere romantisch eingerichtete Bar / Lounge bietet Platz für max. 30 Gäste

Lassen Sie sich auf den nachfolgenden Seiten von unserer breiten Auswahl an Menuvorschlägen kulinarisch inspirieren. Für einen optimalen Ablauf Ihres Anlasses empfehlen wir Ihnen, Ihre Bestellung mit uns entweder persönlich oder am Telefon zu besprechen.

Wir wünschen Ihnen bereits heute „en Guete“ und freuen uns, Sie im Gasthaus zum Rathaus begrüßen zu dürfen.

Ihr Rathaus Team

---

GASTHAUS ZUM RATHAUS / IM UNTERDORF AM SEE / CH-8808 PFÄFFIKON/SZ / [GASTRO@ZUMRATHAUS.CH](mailto:GASTRO@ZUMRATHAUS.CH) / [WWW.ZUMRATHAUS.CH](http://WWW.ZUMRATHAUS.CH) / TEL +41 55 410 24 50 / FAX. +41 55 410 71 40

# Inhaltsverzeichnis

Intro und Wissenswertes	2
Inhaltsverzeichnis	3
Köstlichkeiten zum Apéro (kalt)	4
Köstlichkeiten zum Apéro (warm & süss)	5
Apéropauschalen	6
Vorspeisen (Suppen, warme & kalt Vorspeisen)	7
Hauptgerichte (Fleisch)	8
Hauptgerichte (Fisch & Vegetarisch)	9
Desserts	10
Menüvorschläge	11
Menüvorschläge	12
Menüvorschläge (Fisch)	13
Buffet	14
Dessertbuffets & Käse	15
Zusatzleistungen	16

# Köstlichkeiten zum Apéro

## Kalte Häppchen:

Salzgebäck, Chips und Nüssli	pro Person	CHF	4.00
Amuse-Bouche mit Vorderschinken, Salami, Käse, Ei, Rohschinken und Gurken	pro Stück	CHF	3.50
Weizenwraps mit Poulet oder Schinken	pro Stück	CHF	1.50
Feines Blätterteiggebäck (ca. 30 gr. pro Person, ca. 6 Stk.)	pro Person	CHF	4.00
Farbenfrohe, rohe Gemüsesengel mit Dips (Currymayonnaise, Tartar- und Cocktailsauce)	pro Person	CHF	3.50
Bruschetta mit Tomaten	pro Stück	CHF	2.30
Crostini mit Tomaten-Frischkäse, Oliven-Mascarpone und Feta-Peperoni Tapenade	pro Stück	CHF	2.10
Parmesanmöckli	pro Person	CHF	2.00
Tomaten-Mozzarellaspiesschen mit Pesto verfeinert	pro Stück	CHF	2.50
Marinierte Gemüsespiesse	pro Stück	CHF	3.00
Marinierte Riesencrevetten am Spiessli	pro Stück	CHF	5.00
Bruschetta mit rassig gewürztem Rindstartar	pro Stück	CHF	3.50
Mini Sandwich vom Meterbrot (mit Schinken, Salami, Käse und Lachs)	pro Stück	CHF	4.00
Spiessli mit Rohschinken und Melonen	pro Stück	CHF	3.50

### Warme Häppchen:

Mini Schinkengipfeli	pro Stück	CHF	2.50
Mini Käseküchlein	pro Stück	CHF	2.50
Risotto – Olivenbällchen an Kräutermayonnaise	pro Stück	CHF	2.50
Marinierte Thai-Pouletspiessli	pro Stück	CHF	2.70
Mit Honig mariniertes Rindfleischspiessli	pro Stück	CHF	3.50
Hackfleischbällchen an rassisger Tomatensauce	pro Stück	CHF	2.70
Riesencrevetten im Knuspermantel mit Sweet Chilisauce	pro Stück	CHF	3.00
Fischknusperli mit Tartarsauce	pro Person	CHF	4.00
Frühlingsrolle mit Sweet Chilisauce	pro Stück	CHF	3.00
Risotto mit saisonaler Einlage	pro Person	CHF	2.00

### Süsse Häppchen:

Mini Patisserie (fünf verschiedene Sorten)	pro Stück	CHF	2.50
Früchte im Schokoladenmantel	pro Stück	CHF	2.00
Früchtespiessli	pro Stück	CHF	3.50
Hausgemachte Truffes (Praliné mit Alkohol)	pro Stück	CHF	3.00

### Bowle mit feingeschnittenen Früchten

ohne Alkohol	pro Liter	CHF	35.00
mit Alkohol	pro Liter	CHF	45.00
(Die Verrechnung erfolgt anhand der vorbestellten Menge)			

#### Apéro 1

- Chips, Nüssli und Salzgebäck
- Blätterteiggebäck

#### **CHF 8.00 pro Person**

(pauschal 6 St.Blätterteiggebäck pro Person  
Chips, Nüssli und Salzgebäck à discrétion)

#### Apéro 4

- Amuse Bouche mit Vorderschinken, Salami, Käse, Ei, Rohschinken und Gurken
- Spiessli mit Melonen und Rohschinken
- Mini Sandwich vom Meterbrot
- Marinierte Thai-Pouletspiessli
- Marinierte Gemüsespiesschen
- Bruschettas mit Tomaten und Oliven
- Mini Schinkengipfeli

#### **CHF 26.00 pro Person**

(pauschal 10 Häppchen pro Person)

#### Apéro 7

- Mini Käseküchlein
- Mini Fischknusperli mit Tartarsauce
- Mini Sandwich vom Meterbrot
- Crostini mit Tomaten-Frischkäse, Oliven-Mascarpone und Feta-Peperoni Tapenade
- Risotto mit saisonaler Einlage
- Weizenwraps gefüllt mit Schinken oder Poulet
- Riesencrevetten im Knuspermantel
- Früchte im Schokoladenmantel

#### **CHF 29.00 pro Person**

(pauschal 10 Häppchen pro Person)

#### Apéro 2

- Bruschettas mit Tomaten und Oliven
- Weizenwraps gefüllt mit Schinken oder Poulet
- Mini Schinkengipfeli
- Mini Sandwich vom Meterbrot

#### **CHF 10.00 pro Person**

(pauschal 4 Häppchen pro Person)

#### Apéro 5

- Amuse Bouche mit Vorderschinken, Salami, Käse, Ei, Rohschinken und Gurken
- Mini Fischknusperli mit Tartarsauce
- Rindfleischspiesschen mit Honig mariniert
- Risotto mit saisonaler Einlage
- Mini Sandwich vom Meterbrot
- Bruschettas mit rassig gewürztem Rindstartar
- Crostini mit Tomaten-Frischkäse, Oliven-Mascarpone und Feta-Peperoni Tapenade
- Mini Patisserie

#### **CHF 27.00 pro Person**

(pauschal 10 Häppchen pro Person)

#### Apéro 8

- Mini Sandwich vom Meterbrot
- Hackfleischbällchen an rassisger Tomatensauce
- Crostini mit Tomaten-Frischkäse, Oliven-Mascarpone und Feta-Peperoni Tapenade
- Rindfleischspiesschen mit Honig mariniert
- Risott- Olivenbällchen an Kräutermayonnaise
- Mini Käseküchlein
- Früchtespiesse
- Mini Patisserie

#### **CHF 34.00 pro Person**

(pauschal 15 Häppchen pro Person)

#### Apéro 3

- Crostini mit Tomaten-Frischkäse, Oliven-Mascarpone und Feta-Peperoni Tapenade
- Mini Sandwich vom Meterbrot
- Mini Käseküchlein
- Bruschettas mit Tomaten und Oliven
- Früchte im Schokoladenmantel

#### **CHF 18.00 pro Person**

(pauschal 8 Häppchen pro Person)

#### Apéro 6

- Crostini mit Tomaten-Frischkäse, Oliven-Mascarpone und Feta-Peperoni Tapenade
- Mini Sandwich vom Meterbrot
- Risotto Olivenbällchen an Kräutermayonnaise
- Frühlingsrollen mit Sweet Chilisauce
- Früchtespiesse
- Amuse Bouche mit Vorderschinken, Salami, Käse, Ei, Rohschinken und Gurken
- Rindfleischspiesschen mit Honig mariniert
- Hausgemachte Truffes
- Früchte im Schokoladenmantel
- Mini Patisserie

#### **CHF 28.00 pro Person**

(pauschal 10 Häppchen pro Person)

#### Apéro 9

- Mini Sandwich vom Meterbrot
- Amuse Bouche mit Vorderschinken, Salami, Käse, Ei, Rohschinken und Gurken
- Riesencrevetten im Knuspermantel
- Mini Fischknusperli mit Tartarsauce
- Frühlingsrollen mit Sweet Chilisauce
- Hackfleischbällchen an rassisger Tomatensauce
- Hausgemachte Truffes
- Früchte im Schokoladenmantel
- Mini Patisserie

#### **CHF 36.00 pro Person.**

(pauschal 15 Häppchen pro Person)

# Vorspeisen

## Suppen:

Kraftbrühe mit Diversen Einlagen (z.B. Ei, Flädli, Gemüse oder Sherry)	CHF	10.50
Champignonscrèmesuppe	CHF	9.00
Safrancrèmesuppe mit karamellisierten Speckwürfeln	CHF	14.50
Karotten Ingwersuppe	CHF	9.00
Currycrèmesuppe mit gebratenen Riesencrevetten	CHF	14.50
Saisonale Gemüsesuppe (z.B. Kürbis-, Spargel-, Tomatencrèmesuppe)	CHF	9.00

## Warme Vorspeisen:

Eglifilet gebraten an Zitronen- Mandelbutter serviert mit Salzkartoffeln und Blattspinat	CHF	17.50
Rathausravioli an Kräuterrahmsauce	CHF	16.50
Blätterteigkissen mit sautierten Pilzen garniert mit frischen Kräutern	CHF	17.50

## Kalte Vorspeisen:

Gartenfrischer Blattsalat garniert mit gerösteten Kürbiskernen und Brotcroûtons an Hausdressing	CHF	9.00
Gemischter Salat garniert mit Brotcroûtons an Hausdressing	CHF	11.00
Komposition von Blattsalaten garniert mit Granatapfelkernen, Brotcroûtons und Kürbiskernen an italienischer Sauce	CHF	11.50
Thunfischcarpaccio mariniert, mit Honigvinaigrette garniert mit Cherrytomaten und Pinienkernen	CHF	18.00
Mousse von der Räucherforelle serviert mit Nüsslisalat	CHF	17.50
Tatar von geräuchertem Forellenfilets mit Frischkäse und Kräutern verfeinert	CHF	17.00
Lauwarme, dünn geschnittene Entenbrust mit Apfelchutney und Blattsalaten an leichtem Himbeerdressing	CHF	18.00

# Hauptgänge

## Fleisch Gerichte:

<b>Geschnetzeltes Pouletfleisch</b> an leichter Currysauce garniert mit frischen Früchten serviert im Reising	CHF	28.50
<b>Schweinschnitzel</b> im Ei-Käsemantel auf Tomatensauce mit Weissweinsrisotto und sautierten Zucchetti	CHF	29.50
<b>Zarter Schweinskarreebraten</b> an leichtem Rosmarinjus serviert mit Kartoffelkroketten und Gemüsebouquet	CHF	29.50
<b>Zarte Maispoulardenbrust</b> an feiner Champignonrahmsauce serviert mit Butternudeln und Gemüsebouquet	CHF	29.50
<b>Saftiges Rumpsteak</b> mit Kräuterhaube reich garniert mit verschiedenen Salaten	CHF	31.50
<b>Geschnetzeltes Kalbfleisch</b> an feiner Champignonrahmsauce serviert mit Rösti	CHF	36.00
<b>Lammentrecôte</b> rosa gebraten mit Kräuterhaube auf Balsamico-Knoblauchjus serviert mit Bratkartoffeln und saisonalem Gemüse	CHF	37.00
<b>Schweinsfilet Medaillons</b> an Cognacrahmsauce serviert mit Butternudeln und Gemüse garnitur	CHF	38.00
<b>Kalbssteak</b> an Calvadosrahmsauce serviert mit Butternudeln und einer Gemüsevariation	CHF	49.00
<b>Roastbeef rosa gebraten</b> an grüner Pfeffersauce serviert mit Kartoffelgratin und saisonaler Gemüse garnitur	CHF	42.00
<b>Kalbs- und Schweinsfilet</b> an Calvadosrahm- und Portweinsauce serviert mit Butternudeln und Gemüse	CHF	42.00
<b>Rindsfilet rosa gebraten</b> mit Kräuterbutter serviert mit Kartoffelkroketten und Gemüse garnitur	CHF	44.00
<b>Kalbsnierstück im Rohschinkenmantel</b> auf Thymian-Holundersauce serviert mit Kartoffelgratin und Gemüsebouquet	CHF	47.00
<b>Kalbsfilet am Stück gebraten</b> und tranchiert an Rosmarinjus serviert mit Bratkartoffeln und Gemüse	CHF	58.00

## Hauptgänge (Fisch & Vegetarisch)

### Fisch Gerichte:

<b>Sautierte Lachstranche</b> an Zitronenrahmsauce serviert mit Petersilienkartoffeln und marinierten Tomaten	CHF	32.00
<b>Sautiertes Felchenfilet</b> an Dillrahmsauce serviert mit Trockenreis und Blattspinat	CHF	32.00
<b>Rassig marinierter Crevettenspiess</b> auf mediterranem Gemüse und Bratkartoffeln	CHF	36.00
<b>Pochiertes Saiblingsfilet</b> an Weissweinsauce serviert mit Gemüsereis und Broccoli	CHF	36.00
<b>Sautiertes Zanderfilet</b> an Mandelbutter serviert mit Zitronenrisotto und Fenchel	CHF	36.00
<b>Sautierte Eglifilets</b> mit Sauce Tartar dazu Blattspinat und Dampfkartoffeln	CHF	39.00
<b>Sautierte Seeteufelmedaillons</b> auf Lauch-Safranragout serviert mit Salzkartoffeln	CHF	48.00

### Vegetarische Gerichte:

<b>Im Tempurateig gebackener Gemüsespiess</b> auf Currysauce serviert mit Trockenreis und frischen Früchten	CHF	25.00
<b>Auberginenroulade</b> gefüllt mit Spinat und Käse auf einem Weissweinrisotto	CHF	26.50
<b>Knusprige Rösti</b> serviert mit buntem Gemüse und Spiegelei	CHF	25.00
<b>Tofuschnitzel</b> im Pistazienmantel auf mariniertem Gemüse dazu Bratkartoffeln	CHF	27.00
<b>Blätterteigkissen</b> auf Schnittlauchsaucе mit buntem Gemüse und Champignons gefüllt	CHF	25.50

## Desserts

Gebrannte Crème	CHF	9.50
Frischer Fruchtsalat mit Sorbet	CHF	12.50
Caramelköppli garniert mit Rahm und frischen Früchten	CHF	11.00
Warme Beeren mit Vanilleeis	CHF	12.50
Hausgemachtes Tiramisu	CHF	12.00
Duett von weissem und dunklem Schokoladenmousse	CHF	12.50
Panna Cotta mit Beerensauce und Früchten	CHF	12.00
Trio Sorbet mit exotischen Früchten garniert	CHF	12.50
Dessertteller Rathaus (zusammengestellt von 3 Desserts)	CHF	14.50
Apfelküchlein mit Zimtzucker dazu Vanilleglacé	CHF	12.00
Trilogie von Schokolade mit Mousse, Kuchen und Glacé	CHF	14.50
Käseteller mit Früchten, Nüssen und Birnenbrot	CHF	14.50
Orangensalat mit Grand Marnier mariniert und Cassissorbet	CHF	12.50
Zitronenmousse auf gebratenen Mangowürfel verfeinert mit Safransirup	CHF	16.00

# Menuvorschläge

## Menu 1

Gartenfrischer Blattsalat  
\*\*\*

Geschnetzeltes Pouletfleisch  
an leichter Currysauce  
mit Früchten garniert und im Reisring serviert  
\*\*\*

Zitronensorbet mit Früchten garniert

CHF 44.50

## Menu 4

Kraftbrühe mit Einlage  
\*\*\*

Saftiges Rumpsteak mit Kräuterhaube,  
reich garniert mit verschiedenen Salaten  
\*\*\*

Frischer Fruchtsalat

CHF 51.50

## Menu 7

Kleiner gemischter Salat  
an Hausdressing  
\*\*\*

Kraftbrühe mit Gemüsebrunoise  
\*\*\*

Schweinsfilet Medaillons  
an Cognacrahmsauce  
serviert mit Butternudeln und Gemüse garnitur  
\*\*\*

Trilogie von Schokolade  
mit Mousse, Kuchen und Glacé

CHF 67.00

## Menu 2

Gemischter Salat  
\*\*\*

Zarte Maispouardenbrust  
an feiner Champignonrahmsauce  
serviert mit Butternudeln und Gemüse  
\*\*\*

Mangosorbet

CHF 47.50

## Menu 5

Gartenfrischer Blattsalat  
an italienischer Sauce  
\*\*\*

Schweinsschnitzel im Ei-Käsemantel  
auf Tomatensauce mit Weissweinsrisotto  
und sautierten Zucchini serviert  
\*\*\*

Hausgemachtes Tiramisu

CHF 51.00

## Menu 8

Gartenfrischer Blattsalat  
an italienischer Sauce  
\*\*\*

Kraftbrühe mit Sherry  
\*\*\*

Kalbsnierstück im Rohschinkenmantel  
an Thymian-Holundersauce  
serviert mit hausgemachten Duchesse-Kartoffeln  
und saisonalem Gemüsebouquet  
\*\*\*

Dessertteller „Rathaus“

CHF 73.00

## Menu 3

Tagessuppe  
\*\*\*

Geschnetzeltes Kalbsfleisch  
an feiner Champignonrahmsauce  
serviert mit Rösti  
\*\*\*

Apfelküchlein mit Vanillesauce

CHF 57.00

## Menu 6

Tagessuppe  
\*\*\*

Zarter Schweinskarreebraten mit leichtem  
Rosmarinjus serviert mit Kartoffelkroketten  
und Gemüse garnitur  
\*\*\*

Frischer Fruchtsalat

CHF 48.00

## Menu 9

Gartenfrischer Blattsalat  
an italienischer Sauce  
\*\*\*

Kraftbrühe mit Ei  
\*\*\*

Roastbeef rosa gebraten an Pfeffersauce  
serviert mit Kartoffelgratin und saisonaler  
Gemüse garnitur  
\*\*\*

Orangensalat mit Grand Marnier mariniert  
und Cassisorbet

CHF 67.00

## Menu 10

Mousse von der Räucherforelle serviert mit Nüsslisalat  
\*\*\*

Kraftbrühe mit Flädli  
\*\*\*

Les trois filets „Rathaus“ serviert in zwei Gängen

Rindsfilet rosa gebraten mit Kräuterbutter serviert mit Kartoffelkroketten und Gemüse garnitur

Kalbs- und Schweinsfilet an Calvadosrahm- und Portweinsauce serviert mit Butternudeln und Gemüse  
\*\*\*

Duo von weissem und dunklem Schokoladenmousse

CHF 98.00

## Menu 11

Thunfischcarpaccio mariniert, mit Honigvinaigrette garniert mit Cherrytomaten und Pinienkernen  
\*\*\*

Currycremesuppe mit gebratenen Riesencrevetten  
\*\*\*

Cassissorbet mit Prosecco  
\*\*\*

Rindsfilet rosa gebraten mit Kräuterbutter serviert mit Kartoffelkroketten und Gemüse  
\*\*\*

Zitronenmousse auf gebratenen Mangowürfeln verfeinert mit Safransirup  
\*\*\*

Käseteller mit Früchten, Nüssen und Birnbrot

CHF 105.00

## Menu 12

Lauwarme, dünn geschnittene Entenbrust auf Blattsalaten an leichtem Himbeerdressing  
\*\*\*

Safrancrémesuppe mit karamellisierten Speckwürfeln  
\*\*\*

Eglifilet gebraten an Zitronen- Mandelbutter serviert mit Salzkartoffeln und Blattspinat  
\*\*\*

Zitronensorbet mit Wodka  
\*\*\*

Kalbsfilet am Stück gebraten und tranchiert an Rosmarinjus serviert mit Bratkartoffeln und Gemüse  
\*\*\*

Reichhaltiger Dessertteller „Rathaus“

CHF 120.00

# Menuvorschläge Fisch

## Fischmenu 1

Gartenfrischer Blattsalat  
an Hausdressing  
\*\*\*

Pochiertes Saiblingsfilet  
an Weissweinsauce  
serviert mit Gemüsereis und Broccoli

\*\*\*

Caramelköpflli mit Rahm und frischen Früchten

CHF 56.00

## Fischmenu 4

Mousse von der Räucherforelle serviert mit  
Nüsslisalat  
\*\*\*

Sautierte Seeteufelmedaillons  
auf Lauch-Safranragout  
serviert mit Salzkartoffeln  
\*\*\*

Fruchtsalat mit Maraschino

CHF 75.50

## Fischmenu 2

Gartenfrischer Blattsalat  
garniert mit Ei und Kürbiskernen  
an italienischer Sauce  
\*\*\*

Sautierte Lachstranche an Zitronenrahmsauce  
serviert mit Petersilienkartoffeln und marinierten  
Tomaten  
\*\*\*

Trio Sorbet mit exotischen Früchten garniert

CHF 56.00

## Fischmenu 5

Bunt gemischter Saisonsalat  
serviert an französischer Sauce  
\*\*\*

Sautierte Eglifilets mit Tatarsauce  
dazu Blattspinat und Dampfkartoffeln  
\*\*\*

Warme Beeren mit Vanilleeis

CHF 62.50

## Fischmenu 3

Leichte Kraftbrühe mit Gemüsestreifen  
\*\*\*

Sautiertes Zanderfilet an Mandelbutter  
serviert mit Zitronenrisotto und Fenchel  
\*\*\*

Panna Cotta mit Beerensauce und Früchten

CHF 58.50

# Rathaus Buffet (ab 30 Personen)

## Das grosse Buffet

### **Geräucherte Fischspezialitäten**

Geräucherte Forellen- und Felchenfilets  
Kalt geräucherter norwegischer Lachs  
Meerrettichrahm und Zitronenschnitze  
\*\*\*

Trockenfleisch, Salami, Rohschinken mit Melone  
Hauspastete und Pfefferterrine  
Remouladen- und Cumberlandsauce

### **Reichhaltiges Salatbuffet mit**

Karotten, Randen, Sellerie, Gurken, Mais, Peperoni  
und verschiedenen Blattsalaten mit drei Saucen,  
garniert mit Brotcroûtons, Kürbiskernen, gehackten Zwiebeln,  
gekochten Eiern und frischer Petersilie  
Brot und Butter  
\*\*\*

Roastbeef rosa gebraten an grüner Pfeffersauce  
serviert mit Kartoffelgratin und saisonaler Gemüse garnitur  
\*\*\*

Frischer Fruchtsalat, gemischtes Eis, Schokoladenmousse,  
hausgemachte Caramelköpfl, Charlotte Royale, Beerengratin, Meringues,  
Früchtekuchen mit Schlagrahm und Crèmeschnitten

CHF 90.00 pro Person

## Das kleine Buffet

### **Kalte Leckereien**

Bauernspeck, Trockenfleisch, Salami und Landrauchschen  
Hauspastete und Pfefferterrine, Geräucherte Forellenfilets  
serviert mit Meerrettichrahm und Cumberlandsauce  
\*\*\*

### **Reichhaltiges Salatbuffet mit**

Karotten, Randen, Sellerie, Gurken, Mais, Peperoni  
und verschiedenen Blattsalaten mit drei Saucen,  
garniert mit Brotcroûtons, Kürbiskerne, gehackten Zwiebeln,  
gekochten Eiern und frischer Petersilie  
Brot und Butter  
\*\*\*

Zarter Schweinskarrebraten an leichtem Rosmarinjus  
serviert mit Kartoffelkroketten und Gemüsebouquet  
\*\*\*

Frischer Fruchtsalat, Meringues mit Schlagrahm,  
Caramelköpfl, Schokoladenmousse, Früchtekuchen mit Rahm,  
gebrannte Crème und Crèmeschnitte

CHF 70.00 pro Person

# Darf es ein wenig mehr sein?

## Grosses Dessertbuffet

Frischer Fruchtsalat (auf Verlangen mit Maraschino verfeinert)  
Gemischtes Eis  
Schokoladenmousse  
Hausgemachtes Tiramisu  
Hausgemachte Caramelköpfl  
Charlotte Royal  
Beerengratin und Früchtekuchen  
Meringues mit Schlagrahm  
Mini Patisserie  
Profiteroles  
Saisonaler Früchtekorb  
Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten zum dippen

CHF 35.00 pro Person

## So ein Käse...

### Käseplatte (6 Sorten)

Auswahl von Hart- und Weichkäse  
garniert mit Birnen, Trauben und Nüssen,  
dazu Birnenbrot, Brotauswahl und Butter

CHF 14.00 pro Person

## Kleines Dessertbuffet

Frischer Fruchtsalat (auf Verlangen mit Maraschino verfeinert)  
Hausgemachte Caramelköpfl  
Schokoladenmousse  
Gemischtes Eis  
Meringues mit Schlagrahm  
Mini Patisserie  
Gebrannte Crème  
Früchtekuchen

CHF 25.00 pro Person

# Unsere Zusatzleistungen

Stuhlhussen (Stuhlüberzüge)	pro Stück	CHF	10.00
Zusätzliche weisse Tischtücher (Apéro)	pro Tisch	CHF	8.00
Nachservice (Hauptgang)	pro Person	CHF	4.00
Hochzeitstorte selbst mitgebracht (Servicegeld)	pro Person	CHF	4.00
Wein selbst mitgebracht (Zapfengeld)	pro Stück	CHF	39.00
Spirituosen selbst mitgebracht	pro Person	CHF	6.00
DJ	pro Abend nach Absprache		
Bands	pro Abend nach Absprache		
Sonstige Rahmenprogramme	pro Abend nach Absprache		
Grosse Umgestaltung der Infrastruktur	je nach Aufwand		
Miete von Zusätzlichen Räumlichkeiten	je nach Anlass		
Parkplätze für den ganzen Tag (Nur im Sommer)	pro Tag	CHF	150.00
Verlängerung ab 24.00 Uhr bis max. 02.00 Uhr	Eingabe der Verlängerung	CHF	150.00
ab. 24.00 Uhr mind. 2 Mitarbeiter	pro Stunde und pro Mitarbeiter	CHF	150.00