

Apéro-, Imbiss und Bankettkarte

Apéro (ab 10 Personen)

MINI	Nüssli, Chips, Salzgebäck, Blätterteiggebäck (4 Stk./Pers.)	Fr.	7.50	Pers.
MIDI	Nüssli, Chips, Sbrinzmöckli, mini Canapes assortiert (4 Stk./Pers.)	Fr.	10.00	Pers.
APEROCHE	Warme kleine Würstchen mit Brot und Senf, verschiedene mit Aufschnitt und Käse belegte Sandwiches, Tomaten-Mozzarellaspießchen, Käsewürfel mit Frucht, Schinkengipfelis, Minipizzas und Süßgebäck	Fr.	21.50	Pers.
EXTRAS				
	Tomaten-Mozzarellaspießchen	Fr.	3.50	Stk.
	Silserbrötli (Salami, Schinken, Käse)	Fr.	4.50	Stk.
	Silserbrötli (Lachs, Rohschinken, Bündnerfleisch)	Fr.	5.50	Stk.
	Mini Lachscanapes (4 Stk./Pers.)	Fr.	5.50	Stk.
	Chäschüechli	Fr.	3.50	Stk.
	Schinkengipfeli	Fr.	3.50	Stk.
	Frühlingsrollen (Fleisch oder Vegetarisch)	Fr.	2.00	Stk.
	Minihacktätschli hausgemacht	Fr.	2.00	Stk.
	Minipizzas	Fr.	3.50	Stk.
	Fruchtspieß	Fr.	3.50	Stk.

Imbiss (ab 10 Personen)

KALTER AUFSCHNITTELLER (auch als Platte möglich)

mit verschiedenem Aufschnitt, Salami, Schinken und zwei Käsesorten dazu Brötchen und Brot

Fr. 19.50 pro Person

KALTER SCHLEMMERTELLER (auch als Platte möglich)

mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Aufschnitt, Salami, gekochtem Ei, drei Käsesorten

und gemischte Brötli und Brot

Fr. 25.00 pro Pers.

LACHSTELLER GARNIERT

Geräucherte Lachstranchen 200g ausgarniert, Meerrettichschaum, Toast, Butter

Fr. 25.00 pro Pers.

KÄSETELLER

Fünf verschiedene Käsesorten ausgarniert, Birnenbrot, Brötli, Butter

Fr. 22.50 pro Pers.

Menüangebote

Suppen

Kraftbrühe mit Gemüsewürfel und Flädli	Fr.	7.00
Geröstete Griessuppe mit Schnittlauch	Fr.	6.00
Tagessuppe	Fr.	5.50
Wasabisuppe (mittelscharf)	Fr.	7.00
Randencrèmesuppe	Fr.	6.50
Kürbiscrèmesuppe mit Orangenschaum (Saison)	Fr.	6.50
Tomatencrèmesuppe mit Rahmhaube	Fr.	6.50

Salate

Saisonaler Blattsalat	Fr. 7.50
Gemischter Salat (2 Gemüsesalate, Blattsalat)	Fr. 9.50
Tomaten-Mozzarellasalat mit Basilikum	Fr. 10.50

Vorspeisen kalt und warm auf Anfrage

Hauptgerichte Fleisch

Schweinspiccata mit Kräuter-Zitronenbutter, Tomatenspaghetti und Saisongemüse	Fr. 25.50
Schweinsschnitzel paniert, Pommes-Frites, Saisongemüse	Fr. 24.50
Zürcher Kalbsrahmgeschnetztes, Nüdeli, Saisongemüse	Fr. 30.00
Poulet Cordon bleu, Pommes-Frites, Saisongemüse	Fr. 23.00
Curry-Schweinsgeschnetztes im Reisring mit Früchten	Fr. 24.50
Gebratener Fleischkäse, Bratkartoffeln, Rahmspinat, Spiegelei	Fr. 22.00
Rindsschmorbraten, Polenta, Saisongemüse	Fr. 28.50
Luzerner Kugelipastetli mit drei Gemüsen	Fr. 24.50
Rindsfilet Stroganoff, Reis, Broccoli	Fr. 38.50
Kalbssteak mit Morchelsauce, Butternüdeli, Bohnenbündel	Fr. 39.50

Hauptgerichte Fisch

Forellenfilet nach Zuger Art, Salzkartoffel, Saisongemüse	Fr. 27.50
Fischknusperli mit Tartarsauce und Salzkartoffeln und Blattspinat	Fr. 24.50
Crevetten an Currysauce im Reisring mit Gemüse, Fruchtspiess	Fr. 29.00
Lachstranchen pochiert an Gemüse-Pernodsauce mit Reis und Saisongemüse	Fr. 29.00

Alternativbeilagen

Reis, Risotto, Polenta, Kartoffelgratin, Kartoffelstock,
Salzkartoffeln, Spaghetti, Spätzli, Butternüdeli

Für den kleinen Hunger

Fitnessteller mit fünf verschiedenen Gemüse mit Pouletbrust	Fr. 23.50
Fitnessteller mit fünf verschiedenen Salaten und Pouletbrust	Fr. 23.50
Warmer Schinken mit Kartoffelsalat garniert	Fr. 19.50
Gehacktes mit Hörnli und Apfelmus	Fr. 20.00
Spaghettiplausch à discretion	Fr. 22.00
(Bolognese, Napoli, Pesto, Carbonara, Arabiata)	

Vegetarische Menüvorschläge stellen wir Ihnen gerne auf Wunsch zusammen.

Dessert

Caramelköppli mit Rahm	Fr. 6.50
Schoggimousse garniert	Fr. 7.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr. 9.50
Zuger Kirschtörtli	Fr. 7.50
Tortenstücke auf Anfrage	Fr. 7.50
Erdbeertörtli (Saison)	Fr. 7.50
Vermicelles (Saison)	Fr. 7.50
Dessert Käseteller garniert (5 verschieden Sorten)	Fr. 12.50

Alle Hauptgerichte werden im Tellerservice und mit Nachservice serviert.

Preise inkl. MwSt.