



aecht guet

Kalt serviert

## PLATTEN

### S'ZARTE

Schinken, Salami, Aufschnitt, Schweinsbraten, Rohesspeck mit oder ohne Käse

als Mahlzeit/Person  
als Imbiss/Person

Fr. 12.–  
Fr. 10.–

### S'DELIKATE

Coppa, Rohschinken, Bündnerfleisch, Salami, Mostbröckli, Rohesspeck garniert

als Mahlzeit/Person  
als Imbiss/Person

Fr. 20.–  
Fr. 14.–

### S'FÄSTLECHE

Verschiedenes Trockenfleisch, verschiedene Käsesorten garniert

als Mahlzeit/Person  
als Imbiss/Person

Fr. 18.–  
Fr. 13.–

Kalt serviert ab 20 Personen

# APÉRO

## APÉRO «IDA» Fr. 10.-/Person

Sbrinzmöckli  
Oliven  
Geräuchte Mandeln  
Wakkerli  
Crostinis mit Tatar, Frischkäse, Thon,  
Zucchettipüree

## APÉRO «FRIEDA» Fr. 14.-/Person

Gemüsedip mit Trockenfleisch  
Rosmarin-Speck Grisini  
Bündnerfleisch-Käsespiessli mit Radieschen  
Tartlettes mit Eier-Tartar und Rauchlachs  
Kleinbrötli gefüllt mit allerlei Feinem

## APÉRO «GERTRUD» Fr. 14.-/Person

Rohfleischplatte  
Käseplatte  
Gemüsestengeli mit Saucen von  
Sauerrahm und Gartenkräutern  
Früchtespiesse  
Brotbuffet

## APÉRO «SOPHIE» Fr. 14.-/Person

Hüttenkäse-Kräuter-Tartelettes  
Schinkengipfeli und Metzgerzöpfe  
Hackfleischbällchen zum Dippen  
Apéropastetli mit geräucherter Forelle und  
Meerrettich  
Französische Baguette gefüllt mit allerlei  
Feinem  
Rohschinken-Melonenspiesse

## APÉRO «MARTHA» Fr. 14.-/Person

Aprikosen Käse-Häppchen  
Tomaten-Mozzarellaspiesse  
Rohschinken-Melonenspiesse  
Crostinis bunt belegt  
Tzatziki mit Fladenbrot  
Griechischer Salat

## APÉRO «OTILIA» Fr. 14.-/Person

Spinat und Käsewähe  
Diverses Blätterteiggebäck  
Pflaumenspiesse  
Früchtespiesse  
Rüebli-toast  
Gemüsestengeli mit Dipsaucen

## APÉRO «AGNES» Fr. 16.-/Person mit Dessert

Tzatziki im Glas mit Fladenbrot  
Griechischer Salat im Glas  
Zwiebel und Spinatwähe  
Tomaten-Mozzarellaspiesse mit Basilikum  
Parisette gefüllt  
Gemüsestengeli  
Schoggimousse im Glas  
Saison-Fruchtsalat im Glas

## APÉRO «OLGA» Fr. 16.-/Person mit Dessert

Rohschinken Melonenspiesse  
Zucchettipüree im Glas  
Windbeutel mit Schinkenmousse  
Kleinbrötli gefüllt mit allerlei Feinem  
Tartlettes mit Frischkäse und Kräutern  
Früchtespiessli  
Mini Patisserie  
Saison-Fruchtcrème im Glas

# GRILL

## S'FLEISCH UF DE GLUET Fr. 24.-/Person

Rind-, Lamm-, Schweine-, Pouletfleisch  
mariniert, Hamburger, verschiedene  
Wurstsorten

Dazu hausgemachte Kräuter- und  
Knoblimousse und Salatbuffet mit vier  
verschiedenen Salaten nach Wahl.

## S'FLEISCH OND FISCH UF DE GLUET Fr. 30.-/Person

Rind-, Lamm-, Schweine-, Truthahn-,  
Pouletfleisch mariniert, Hamburger, ver-  
schiedene Wurstsorten und verschiedene  
Fische

Dazu hausgemachte Kräuter- und  
Knoblimousse und Salatbuffet mit fünf  
verschiedenen Salaten nach Wahl.

### MIETE pro Grill

Standmodell Fr. 40.-  
Reinigung pro Standmodell Fr. 40.-  
Tischmodell Fr. 25.-  
Reinigung pro Tischmodell Fr. 25.-  
Gas pro kg Fr. 8.-

Kalt serviert

# SALATE

Grüner Saisonblattsalat Fr. 4.-  
Gemischter Salat, Fr. 8.-  
vier Sorten nach Wahl

**Auswahl von:** Tomaten-, Tomaten mit  
Mozzarella, grüne Bohnen-, Randen-,  
Rüebli-, Sellerie-, Gurken-, Mais-, Reis-,  
Kartoffel-, russischer Salat, grüner  
Saisonblattsalat, griechischer Salat,  
Nudeln-, Linsensalat

Warm serviert

# GERICHTE

aerne Filet, Rotweinsauce Fr. 16.-  
«Buurehamme» Fr. 9.-  
(à 250g pro Person)  
«Chüschtier» Beinschinken Fr. 11.-  
im Brotkleid  
Ofenfleischkäse Fr. 6.-  
(à 200g pro Person)  
Kartoffelsalat Fr. 4.50  
(à 250g pro Person)  
Kartoffelgratin Fr. 7.-  
(à 250g pro Person)  
Kartoffel-Gemüse-Gratin Fr. 8.-  
(à 250g pro Person)

# TISCHGRILL

Rind-, Kalb-, Schweine-, Poulet-, Lamm-  
fleisch, Speck, Cipollata, Hackfleischkügel  
Fr. 24.-

Dazu vier verschiedene Saucen nach Wahl.

### MIETE pro Tischgrill

Tischgrill Fr. 10.-  
Reinigung pro Tischgrill Fr. 10.-

# FLEISCH - FONDUE

Rind-, Kalb-, Schweine-, Poulet-, Truthahn-,  
Lammfleisch, Hackfleischkügel  
Fr. 24.-

Dazu vier verschiedene Saucen nach Wahl.

### MIETE Fondue-Rechaud

pro Fondue-Rechaud inkl. Brennstoff Fr. 8.-  
Reinigung pro Fondue-Rechaud Fr. 10.-

### SAUCEN

Curry, Tartar, Cocktail, Pfeffer, Café de  
Paris, Knoblauch, Meerrettich und Kräuter