



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