

Menüvorschläge für Gruppen ab 20 Personen

Apéro / zum Einstimmen

Salzgebäck, Chips, Nüssli,	pro Person	Fr.	2.00
Hausgemachte Schinkengipfeli, 2 Stk.	pro Person	Fr.	3.00
Gemüsedips mit 3 Saucen	pro Person	Fr.	5.00

Hausgemachter Flammenkuchen pro Person	Fr.	3.00
Bruschetta mit feinem Tomaten-Basilikum-Belag 3 Stk. pro Person	Fr.	5.00
Bruschetta mit Kürbis-Speck-Belag 3 Stk. pro Person	Fr.	5.00
Hausgemachtes Curry-Speckbrot (350 Gr)	Fr.	15.00
Hausgemachtes Tomaten-Olivenbrot (350 Gr)	Fr.	15.00

Apéro riche (Schinkengipfeli, Flammenkuchen, Cracker mit

Frischkäse, Bruschetta mit Tomaten, Salzigs und Chips) p. Person	Fr.	12.00
--	-----	-------

Dazu passt eine Früchtebowle mit Alkohol	Fr.	7.00
--	-----	------

Früchtebowle alkoholfrei	Fr.	5.00
--------------------------	-----	------

Oder natürlich auch alle anderen Getränke aus unserer Karte.

Aus dem Suppentopf

Flädlsuppe mit Sherry	Fr.	6.00
Bouillon mit Gemüsejulienne	Fr.	6.00
Tomatencremesuppe	Fr.	7.00
Maiscremesuppe	Fr.	7.00
Rieslingcremesuppe	Fr.	7.00
Mostschaumsuppe	Fr.	7.00
Kürbissuppe (saisonal)	Fr.	7.00
Gerstensuppe	Fr.	9.00
Mango-Curry-Suppe mit gebratenen Crevetten	Fr.	12.00

Gartenfrische Salate

Grüner Salat	Fr.	7.00
Gemischter Salat mit 5 Sorten (als Buffet oder Tellerservice)	Fr.	9.00
Grosses Salatbuffet (8 Sorten)	Fr.	14.00
Grosser Salatteller mit Ei	Fr.	14.00
Blattsalat mit Trauben und Speck	Fr.	10.00
Blattsalat mit lauwarmen Champignons und knusprigen Brotcroutons	Fr.	10.00

Für den grossen Hunger

Heisser Fleischkäse mit Salaten	Fr. 17.00
Fitnesssteller (gebratenes Pouletbrüstchen mit Salaten)	Fr. 21.00
Schinken im Brotteig mit Salaten	Fr. 22.00
Schweinsfilet im Teig mit Salaten	Fr. 25.00
Mostindiensteak mit Salaten	Fr. 24.00
Pouletgeschnetztes Babette (mit Speckwürfeli und frischen Champignons) mit Reis oder Quarkknöpfli und 2 Gemüsen	Fr. 25.00
Pouletbrüstchen unter der Gemüsedecke mit wildem Reis	Fr. 25.00
Grossmutter's Hackbraten mit Kartoffelstock Rüebli und Bohnenbündeli	Fr. 26.00
Saftiger Lindenbraten (leicht geräucherter, niedergegarter Schweinsbraten) mit Kartoffelgratin und Bohnenbündeli und Rüebli	Fr. 27.00
Schweinsnierstückbraten mit Kartoffelgratin oder hausgemachten Quarkknöpfli, Bohnenbündeli und Rüebli	Fr. 27.00
Schweinsfilet an Morchelsauce mit hausgemachten Quarkknöpfli, Bohnenbündeli und Rüebli	Fr. 35.00
Deux-Filet (Schwein und Kalb) im Speckmantel an Portweinsauce mit Kartoffelgratin und reichhaltiger Gemüsebeilage	Fr. 42.00
Spätzligratin mit Raclettekäse überbacken	Fr. 18.00
Lasagne mit Rindfleisch oder vegetarisch	Fr. 18.00

Buffets

Kaltes Buffet (Bündnerfleisch, Salami, Schinken, Fleischkäse, div. Käsesorten, div. Gemüse, Dip) und Brötchen Fr. 19.00

Kaltes Buffet reichhaltig (Bündnerfleisch, Salami, Schinken, Fleischkäse, div. Käsesorten, div. Gemüse, Dip, Lachs, Oliven, getrocknete Tomaten im Olivenöl, grilliertes Gemüse im Olivenöl, Parmesanbröckli, Bruschetta mit Tomaten, Speckdatteln, Tomaten-spiessli mit Mozzarella, hausgemachtes Speckbrot, div. Brötchen) Fr. 35.00

Zmorgebrunch (verschiedene Brötli und Brote, hausgemachter Zopf, Gipfeli, reichhaltige Käse- und Fleischplatte, Rösti, gebratener Speck, Rührei, Apfelwähe, frisches Birchermüesli, frische Früchte, Flocken, Joghurt, div. selbstgemachte Konfitüren, Honig, Nutella, Kaffee, Tee, Ovo, Orangensaft, Multivitaminsaft, Wasser) Fr. 30.00
Gegen Aufpreis auch möglich mit:
Lachs Fr. 3.-,
gegrillte Cipollata Fr. 2.-

Spaghetti-Plausch mit 5 verschiedenen Saucen
(zur Auswahl stehen Bolognesesauce, Napoli, All'arrabiata, Pesto, All'Amitriciana, Gorgonzola, Carbonara, Gemüsesauce) Fr. 22.00

Grosses Grillbuffet (Fleisch : Schwein, Rind, Poulet, verschiedene Würste (5 Sorten), Baked Patatoes mit Kräutersauce, verschiedene Salate, frische verschiedene Brötli, 2 Salatdressings und Kräuterbutter) Fr. 38.00

Gegen Aufpreis auch möglich mit: (Preis pro Person)
Lamm Fr. 2.-, Fisch (Lachs oder Thunfisch) Fr. 2.-, Grilliertem Gemüse Fr. 2.-, Crevetten Fr. 3.-, Steinpilzrisotto Fr. 2.-
Werden zwei oder mehrere zusätzliche Beilagen ausgewählt, so ist der Aufpreis beim zweiten und jedem weiteren nur noch die Hälfte des angeschriebenen Preises.

Sonntagsbuffet (Schweins- und Rindsbraten mit Bratensauce, Kartoffelgratin oder Knöpfli, Bohnenbündeli und Rüebli) Fr. 34.00

Italienisches Schlemmer-Buffet (Tessinerbraten oder Saltimbocca, Steinpilzrisotto, Pizza, drei verschiedene Pasta mit 3 verschiedenen Saucen, z.B. Arrabiata, Gemüsesauce, Pesto) Fr. 33.00

Asiatisches Buffet (Kokos-Limettensuppe, Poulet Sweet and Sour, Schweinefleisch mit Gemüse, Parfumreis, Frühlingsrollen mit Poulet und vegetarisch, Saucen) Fr. 33.00

Oktoberfestbuffet (Grillhaxn, Pouletschenkel, Weisswürste, Brezel, Sauerkraut, süsser Senf, Kartoffelsalat) Fr. 33.00

Wildbuffet (auf Anfrage je nach Verfügbarkeit)

(Rehpfeffer, Hirschentrecôte, Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni,
Birne mit Preiselbeeren, Wildrahmsauce)

Fr. 42.00

Am Tisch

Chäsfondue mit Brot und Kartoffeln, dazu eine reichhaltige Garnitur
von Früchten und Essiggemüse

Fr. 25.00

Raclette mit verschiedenen Käsen (Natur, Chili, Pfeffer und Knoblauch)

Dazu Gschwellti und eine reichhaltige Garnitur von Früchten und Essiggemüse

Fr. 25.00

Tischgrill mit drei verschiedenen Sorten Raclettekäse

Fleisch zum Grillieren (Rind, Poulet, Schwein, kleine Hamburgerli, Speck und Cipollata)

Gemüse zum Grillieren, Gschwellti, eine reichhaltige Garnitur von Früchten und Essiggemüse
und natürlich auch Kräuterbutter und Saucen

Fr. 38.00

Süsse Träume, hausgemacht

Vanilleparfait mit lauwarmen Beeren

Fr. 8.00

Zimtparfait mit warmen Rotweinzwetschgen

Fr. 8.00

Pralineparfait mit Nusseggen

Fr. 10.00

Weisses und braunes Schoggimousse

Fr. 8.00

Panna Cotta an Himbeersauce

Fr. 8.00

Frischer Fruchtsalat mit Rahm

Fr. 6.50

Schwarzwäldertorte, Rüeblitorte, Nougattorte

Apfelstreuseltorte, Zimtfladen, Schokoladentorte

Linzertorte, Schlorzifladen, Bündner Nusstorte

pro Stück

Fr. 4.50

Alexandra's Kirschtorte

Fr. 5.50

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Fr. 9.00

Kleines Dessertbuffet (5 Sorten, alles hausgemacht)

Fr. 12.00

Grosses Dessertbuffet (8 Sorten, alles hausgemacht)

Fr. 15.00

Kinder

Kinder bis und mit 4 Jahre essen gratis. Für Kinder von 5 bis und mit 12 Jahre bezahlen Sie die Hälfte des angegebenen Preises. Bitte bei der Bestätigung der Anzahl Teilnehmer die Aufteilung Erwachsene, Kinder und Kleinkinder bekannt geben.

Ihre individuellen Wünsche

Haben Sie andere Menüwünsche? Möglich wären zudem auch spezielle Themenabende wie z. B. Appenzeller Spezialitäten oder Thurgauerbuffet. Ich bin gerne bereit mich Ihren Vorstellungen anzupassen.

Bemerkungen

- Die angegebenen Preise sind inklusive 8% Mehrwertsteuer.
- Für alle unsere Gerichte verwenden wir Schweizer Fleisch frisch vom Metzger.
- Am Wochenende (Freitag /Samstag / Sonntag) beträgt der Mindestumsatz je Anlass inklusive dem Getränkekonsum Fr. 1000.-.
- Wenn Sie das Dessert selbst mitbringen möchten, verrechnen wir für das Gedeck Fr. 2.50 pro Person.
- Wenn Sie den Wein selber mitbringen möchten, verrechnen wir für die Flasche Fr. 15.- Zapfengeld.

Reservationen

Alexandra Zingg, Telefon 071 925 34 15 oder 078 618 48 90, feiern@alergia.ch