Aleria

essen • trinken • feiern

Menüvorschläge für Gruppen ab 20 Personen

Apéro / zum Einstimmen

Salzgebäck, Chips, Nüssli,	pro Person	Fr.	2.00
Hausgemachte Schinkengipfeli, 2 Stk.	pro Person	Fr.	4.00
Bruschetta mit Tomaten-Basilikum-Belag 2 Stk.	pro Person	Fr.	4.00
Gemüsedips mit 2 Saucen	pro Person	Fr.	5.00
Hausgemachtes Blätterteiggebäck	pro Person	Fr.	4.00
Hausgemachter Flammenkuchen	pro Person	Fr.	4.00
Hausgemachtes Curry-Speckbrot (2 Stangen à 350 Gr)		Fr.	15.00
Hausgemachtes Tomaten-Olivenbrot (2 Stangen à 350 Gr)		Fr.	15.00

Gemischter Apéro (Schinkengipfeli, Flammenkuchen, Cräcker mit Frischkäse, Bruschetta mit Tomaten, Salzigs und Chips) p.Person	Fr.	12.00

Dazu passt eine Früchtebowle mit Alkohol	Fr.	8.00
Früchtebowle alkoholfrei	Fr.	6.00
Im Winter hausgemachter weisser Glühwein	Fr.	8.00

Oder natürlich auch alle anderen Getränke aus unserer Karte.

Aus dem Suppentopf

Flädlisuppe mit Sherry	Fr.	7.00
Tomatencremesuppe	Fr.	8.00
Rüebli-Ingwersuppe	Fr.	8.00
Mostschaumsuppe	Fr.	9.00
Kürbissuppe (saisonal)	Fr.	8.00
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
Grosser Salatteller mit Ei	Fr.	16.00
Nüsslisalat mit Speck und Ei	Fr.	11.50
Blattsalat mit lauwarmen Champignons und knusprigen Brotcroutons	Fr.	10.50

Warme Vorspeisen

Hausgemachte Capuns 3 Stück	Fr.	15.00
Hausgemachte Ravioli mit Dörrtomatenfüllung und Ruccola	Fr.	13.50
Pilztoast mit Salatbouquet	Fr.	13.50

Fitnessteller

Heisser Fleischkäse mit Salaten	Fr.	17.00
Fitnessteller (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.	25.00

Für den grossen Hunger

Pulled-Pork im Ciabattabrötchen mit Cole Slaw und Country Patatoes (der schmackhafte Hit aus Nordamerika)	Fr.	25.00
Pouletgeschnetzeltes Babette (mit Speckwürfeli und frischen Champignons) mit Reis oder Quarkknöpfli, Rüebli und Bohnen	Fr.	26.50
Pouletbrüstchen unter der Gemüsedecke mit wildem Reis	Fr.	26.50
Grossmutters Hackbraten mit Kartoffelstock Saucenrüebli und Bohnenbündeli	Fr.	26.50
Saftiger Lindenbraten (leicht geräuchter, niedergegarter Schweinsbraten) mit Kartoffelgratin Quarkknöpfli, Bohnenbündeli, Blumenkohl und Rüebli	Fr.	29.50
Saltimbocca mit Marsalasauce, Steinpilzrisotto und Ofengemüse	Fr.	29.50
Schweinsnierstückbraten mit Kartoffelgratin oder hausgemachten Quarkknöpfli, Bohnenbündeli, Blumenkohl und Rüebli	Fr.	29.50
Schweinsfilet an Morchelsauce mit hausgemachten Quarkknöpfli, Bohnenbündeli, Blumenkohl und Rüebli	Fr.	37.00
Deux-Filet (Schwein und Rind) an Portweinsauce mit Kartoffelgratin oder Knöpfli und reichhaltiger Gemüsebeilage	Fr.	44.00

Spätzligratin mit Raclettekäse überbacken	Fr.	19.00
Lasagne mit Rindfleisch oder vegetarisch	Fr.	19.00
Hörnli und Ghackets und Öpfelmus	Fr.	19.00

Buffets

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

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. 33.00
Gegen Aufpreis auch möglich mit:
Lachs Fr. 2.--,
gegrillte Cipollata Fr. 2.-

Spaghetti-Plausch mit 5 verschiedenen Saucen
(zur Auswahl stehen Bolognesesauce, Napoli, All'arrabiata, Pesto,
All'Amitriciana, Gorgonzola, Carbonara, Gemüsesauce) Fr. 25.00

Grosses Grillbuffet (Fleisch : Schweinssteak vom Hals und Nierstück
Rindshohrücken, Pouletbrüstli, Pouletschenkel ohne Knochen, scharfe Cordon-Bleu,
verschiedene Würste (5 Sorten), Ofenkartoffeln, verschiedene Salate, Tischbrötli
2 Dressings, Saucen und Kräuterbutter Fr. 44.00

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. 35.00

Italienisches Schlemmer-Buffet (Tessinerbraten und Saltimbocca,
Steinpilzrisotto, Spaghetti, Farfalle und Penne mit 3 verschiedenen Saucen nach Wahl,
z.B. Arrabiata, Gemüsesauce, Pesto) Fr. 35.00

Asiatisches Buffet (Poulet Sweet and Sour, Schweinefleisch mit Gemüse,
Parfumreis, Frühlingsrollen mit Poulet und vegetarisch, Saucen) Fr. 35.00

Mexikanisches Büffet (Fajitas, Gemüsefüllung, Poulet-Gemüsefüllung, Chili
Con Carne, Country Pataoes, Tortilla Chips, Guacamole, Bohnenmus, Sauerrahm,) Fr. 35.00

Oktoberfestbuffet (Grillhaxn, Pouletschenkel, Weisswürste, Brezel,
Sauerkraut, süsser Senf, Kartoffelsalat) Fr. 35.00

Wildbuffet (auf Anfrage je nach Verfügbarkeit)
(Rehpfeffer, Hirschentrecôte, Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni,
Birne mit Preiselbeeren, Wildrahmsauce) Fr 45.00

Am Tisch

Chäsfondue mit Brot und Kartoffeln, dazu eine reichhaltige Auswahl von Früchten und Essiggemüse		Fr.	25.00
Raclette mit verschiedenen Käsen (Natur, Chili, Rauch und Knoblauch) Dazu Gschwellti und eine reichhaltige Auswahl von Früchten und Essiggemüse		Fr.	27.00
Tischgrill mit vier verschiedenen Sorten Raclettekäse (Natur, Rauch, Chili, Knoblauch) Fleisch zum Grillieren (Rind, Poulet, Schwein, kleine Hamburgerli, Speck und Cipollata) Gemüse zum Grillieren, Gschwellti, eine reichhaltige Auswahl von Früchten und Essiggemüse und Saucen		Fr.	42.00

Süsse Träume, hausgemacht

Vanilleparfait mit lauwarmen Beeren		Fr.	9.00
Zimtparfait mit warmen Rotweinzwetschgen		Fr.	10.00
Brännti Creme		Fr.	8.00
Weisses und braunes Schoggimousse		Fr.	10.00
Panna Cotta an Himbeersauce		Fr.	9.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm		Fr.	8.00
Schwarzwäldertorte, Rüeblitorte, Nougattorte			
Apfelstreuseltorte, Zimtfladen, Schokoladentorte			
Linzertorte, Schlorzifladen, Bündner Nusstorte	pro Stück	Fr.	5.00
Alexandra's Kirschtorte		Fr.	6.00
Apfelstrudel mit Vanillesauce		Fr.	10.00
Kleines Dessertbüffet (4 Sorten, alles hausgemacht)		Fr.	15.00
Grosses Dessertbuffet (7 Sorten, alles hausgemacht)		Fr.	19.00

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? Ich bin gerne bereit mich Ihren Vorstellungen anzupassen.

Bemerkungen

- Die angegebenen Preise sind inklusive 7.7% Mehrwertsteuer.
- Für alle unsere Gerichte verwenden wir Schweizer Fleisch 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. 4.00 pro Person.
- Wenn Sie den Wein selber mitbringen möchten, verrechnen wir für die 7.5 dl-Flasche Fr. 20.- Zapfengeld.

Reservationen

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