

MENU VORSCHLÄGE



Herzlichen Dank,
dass Sie im Hecht Ihre Veranstaltung in Betracht ziehen.
Wir bieten eine Auswahl von
nationalen und internationalen Speisen

Unsere Auswahl an Bankettmenüs ist
Einheitlich ab 10 Personen und auf Vorbestellung erhältlich.

RESTAURANT HECHT

VOM 15.09.2024

HAUPTSTRASSE 2

8919 ROTTENSCHWIL

056 634 11 06

INFO@HECHT-ROTTENSCHWIL.CH

WWW.HECHT-ROTTENSCHWIL.CH

REINSCHAUEN ...

Restaurant geöffnet:

Donnerstag– Samstag 11.00 – 23.00 Uhr

Sonntag 11.00 – 22.00 Uhr

Sonntag Küche bis 20.00 Uhr

Montag – Mittwoch geschlossen

RÄUMLICHKEITEN FÜR BANKETT

Saal

Für Bankette bis ca.70 Personen

Horben-Saal

Für Bankette bis ca.40 Personen

Bar

Für Bankette bis 18 Personen

Fischerstübli

Für Bankette bis 18 Personen an 2 Tischen

WICHTIG..

Ihre Bestellung erwarten wir mindestens 10 Werktage vor dem Anlass.
Unsere Menus aus diesen Vorschlägen sind ab 10 Personen erhältlich und **müssen für alle Teilnehmer einheitlich vorbestellt werden.**

TISCHGEDECK....

Unser „Standart-Gedeck“ ist ein Papier-Tischset mit Logo, bei à la carte ein Speisekarten-Tischset.
Auf Wunsch kann auch «weiss getischt» werden **Aufpreis pro Person CHF 5.00.**

PERSONENZAHL....

Unsere Menus sind ab 10 Personen erhältlich und müssen für **alle Teilnehmer einheitlich** vorbestellt werden, sowie einheitliche Suppe / Salat, plus evtl. Vegi Variante.
Bei kleineren Banketten bis ca.20 Personen, können auch mehrere Gerichte aus der a la carte Karte, vorbestellt werden. Fragen Sie doch einfach nach.
Ebenso bei kleineren Zvieri Stopp, können wir auf Vorbestellung mehrere Gerichte Anbieten.

PREISE...

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive MwSt. und Service.

ANNULATIONEN....

Wir bitten Sie, die definitive Gästezahl mind. 24 Stunden vor Ihrem Anlass mitzuteilen.
Für nicht abgemeldete Personen verrechnen wir 50% des Menüpreises.

FLEISCH UND FISCH DEKLARATION....

Wir bevorzugen Schweizer Fleisch.
Der Fisch hat verschiedene Herkunftsländer. Wir geben bei der Besprechung gerne Auskunft.

Weine....

Bitte Fragen Sie nach unserer aktuellen Weinkarte

Menus...

Die folgenden Menus und Gerichte sind Vorschläge, Sie können gerne auch selber Ihre eigene Variante zusammenstellen.

Sollten Sie unter diesen Vorschlägen nichts Passendes finden, so sind wir selbstverständlich gerne bereit, Ihre besonderen Wünsche zu berücksichtigen.

Verlängerung

Nach Mitternacht bis maximal 02.00 Uhr verrechnen wir Ihnen Fr. 75.00 pro Stunde.

APERO...MIT DEN FINGERN

Erdnüsse, Chips, Salzstängeli	pro Person	2.00
Vegi Bagel halbiert Ø 9,5 cm mit Frischkäse, getrockneten Tomaten und Rucola	pro Stück	6.50
Räucherlachs Bagel halbiert Ø 9,5 cm Räucherlachs, Meerrettichfrischkäse, Dill, Zwiebeln	pro Stück	7.50
Pastrami Bagel halbiert Ø 9,5 cm Geräuchertes Rindfleisch, Essig-Gurke, Honig-Senfcreme	pro Stück	7.50
Verschiedene Mini Sandwiches/Häppchen ca. 3x3 cm	Pro Stück	2.50
Warm...		
Ungarische Mini Langos In Fladenform frittierter Hefeteig, getoppt mit leichter Knoblauchcreme, Käse, Chorizo und Rucola oder VEGI Variante ohne Chorizo	pro Stück	4.80
Tex Mex Nachos Nachos VEGI mit Gemüsewürfeli, Jalapeños und Käse überbacken	pro Portion	5.00
Italienisches mini-Panini Grilliertes Sandwich im hausgemachten Fladenbrot mit Rohschinken, Tomaten, Mozzarella, Pesto und Rucola/ VEGI ohne Schinken	pro Stück	5.50
Deutsche Currywurst im Gläsli (ca. 4 Rädli)	pro Gläsli	3.80
Fischknusperli im Gläsli mit Kräuter-Mayo-Sauce (1 Zander Knusperli)	pro Gläsli	4.80
Gemüse-Sticks im Gläsli mit Kräuter-Mayo-Sauce VEGI	pro Gläsli	3.80
Indisches Zwiebel-Spinat Bhajia Hausgemachte frittierte Zwiebel-Spinat Krapfen im Kichererbsenteig dazu Minz-Chutney / VEGI	pro Gläsli	3.80
Koreanischer Blumenkohl im Gläsli Frittierter Blumenkohl im Tempurateig an einer Gochujang Sauce / VEGAN	pro Gläsli	3.80
Brasilianisches Bohnenbällchen VEGI hausgemachtes kleines frittiertes Bohnenbällchen, gefüllt mit einer chilenischer Tomaten Salsa	pro Stück	3.80
Süsskartoffelbrot aus Madeira Hausgemachtes Süsskartoffelbrot auf dem Grill gebacken, gefüllt mit Knoblauchbutter / VEGI	½ Stück pro Person	4.00

FLÜSSIGES... SUPPEN

Thailändische Hühnersuppe	12.50
Poulet, Champignons, Thai-Gewürze, Reismudeln	
Türkische Linsensuppe	9.00
Rote-Linsensuppe Türkischer Art	
Griechische Zitronensuppe	9.00
Innsbucker Knoblauchsuppe	9.00
Tomatencremesuppe	9.00
Waldpilzcremesuppe	10.00
Currysuppe	9.00
Weissweinsuppe	9.00
Kräuter-Cremesuppe	9.00
Rüeblicremesuppe mit Ingwer	9.00
Spargelsuppe/Kürbissuppe nach Saison	9.00

VORSPEISEN.....

Chrüz & quer gemischter Salat /Mittelgross gemischter Salat alles chrüz & quer vermischt		9.50
Bunter Blattsalat		9.50
Blattsalat mit gebratenem Speck und Brotcroutons		11.50
Blattsalat mit gebratenen Pilzen und Brotcroutons		11.50
Zander Knusperli im Haus-Bierteig mit Kräuter-Mayo-Sauce		14.50
Zander Knusperli im Haus-Bierteig mit chrüz & quer gemischtem Salat und Kräuter-Mayo-Sauce		16.50
Hausgeräucher Stremellachs (heiss geräucherte Lachsfiletstreifen) an Chimichurri-Sauce dazu Weisswein-Risotto und Broccoli		17.50
Zanderfilet gebraten an Safran-Sauce dazu Trockenreis und Broccoli		16.00
Saibling Filet pochiert mit Gemüsestreifen und Kaffirilmone, an roter Thai-Currysauce, Basmati Reis		17.50
Jamaikanisches Jerk Chicken Pouletschenkelsteak pikant mariniert, im Rauch gegaart dazu karibischer Chabissalat mit Mango (VEGI Gebratene Ananas-Spiessli)	Auch als Vegi erhältlich	15.50
Ungarische Langos In Fladenform frittierter Hefeteig, getoppt mit leichter Knoblauchcreme, Reibkäse, Chorizo und Rucola	Auch als Vegi erhältlich	8.50
Tex-Mex Nachos VEGI Nachos mit Gemüsewürfeli, Jalapeños und Sauerrahm, mit Käse überbacken		11.50

HAUPTSPEISEN... VON DER WEIDE

Schweins-Cordon-Bleu mit Pommes Frites und Grillgemüse oder als Fitness mit chrüz und quer gemischtem Salat und wenig Pommes Frites	31.00
Schweinsgeschnetzeltes Zürcher Art an Champignonrahmsauce dazu hausgemachte Spätzli und Mischgemüse	27.50
Schweinsschnitzel an einer Champignonrahmsauce dazu Nudeln und Grillgemüse	27.50
Aargauer Zwetschgenbraten (Schweinschals) an Thymianjus (Ab 15 Portionen) dazu Kartoffelgratin und Grillgemüse	29.50
Schweinsschnitzel paniert in der Kräuterkruste mit Pommes Frites und Grillgemüse	27.50
Spätzlipfanne mit Panierten Cervelat- Beinen Hausgemachte Spätzli mit Gemüse, Käse und Rahm, getoppt mit Cervelat	27.50
Ofenfleischkäse (Ab 15 Portionen) an Rosmarinjus mit Kartoffelgratin und Grillgemüse	23.50
Kanada Fritten chrüz & quer Pommes Frites getoppt mit Pulled Pork, (12 h im Rauch, gegarter, gezupfter Schweinschals an BBQ Sauce) chilenischer Tomaten/Zwiebel Salsa und Räucherkäsesauce	26.00
Schweinsfilet-Medaillons an Balsamico-Zwiebeln Weissweinrisotto und Grillgemüse	36.50
Schweinsschnitzel „Piccata milanese,, dazu Spaghetti und Tomatensauce	29.50
Ungarisches Rinds-Gulasch mit Sauerrahm dazu hausgemachte Spätzli	34.00
Rindsfilet-Gulasch Stroganoff serviert mit hausgemachten Spätzli und Sauerrahm	48.50
Roastbeef « Englisch gebraten» (Ab 15 Portionen) mit Sauce Béarnaise, Kartoffel Kroketten und Grillgemüse	41.50
Rindsschmorbraten (Ab 15 Portionen) dazu Weissweinrisotto und Grillgemüse	34.00
Kalbsschulterbraten (Ab 15 Portionen) mit Spätzli und Gemüse	36.00
Kalbsfilet an Portweinsauce (Ab 15 Portionen) dazu Safran-Risotto und Grillgemüs	51.50

HAUPTSPEISEN... VOM HÜHNCHEN

Pouletbrust im Blätterteig mit Rohschinken und Frischkäse dazu Kräuterrahmsauce, Trockenreis und Grillgemüse	31.50
Indisches Butter Chicken Poulet Ragout an einer würzigen Tomatenrahmsauce dazu Basmati-Reis, Fladenbrot und Gurken-Raita	31.50
Poulet-Schnitzel paniert in der Kräuterkruste mit Pommes Frites und Grillgemüse oder als Fitness mit chrüz und quer gemischtem Salat und wenig Pommes Frites	29.50
Poulet-Stroganoff serviert mit hausgemachten Spätzli und Sauerrahm	30.50
Riz Casimir , Poulet Geschnetzeltes an Currysauce dazu Basmati-Reis und ausgarniert mit Früchten	30.50
Jamaikanisches Jerk Chicken Pouletschenkelsteak pikant mariniert, im Rauch gegart dazu Basmati-Reis, schwarze Bohnen und Limetten	31.50

BUFFET AB 40 PERSONEN

Preis Pro Person	79.00
Eine Suppe nach Wahl zum Selberschöpfen vom Buffet Ein Salat chrüz & quer gemischt zum Selberschöpfen vom Buffet	
Fleisch-, Fisch- und Vegetarische Gerichte chrüz & quer durch unsere à la carte Karte	
Dessert chrüz & quer wird Serviert Luftige Joghurtcreme an Beerensauce/ Mango-Passionsfrucht-Sorbet und Südafrikanischer Malva Pudding alles auf einem Brettli	

HAUPTSPEISEN... AUS DEM WASSER...

Fisch and Chips	30.50
Zander gebacken im Bierteig mit Pommes Frites und Kräuter-Mayo-Sauce oder als Fitness mit chrüz und quer gemischtem Salat und wenig Pommes Frites	
Zander gebraten an Kräuterrahmsauce dazu Salzkartoffeln und Blattspinat	34.50
Zander gebraten an Safransauce dazu Trockenreis und Broccoli	34.50
Haus geräucherter Stremellachs (heiss geräucherte Lachsfiletstreifen) mit Chimichurri-Sauce Weisswein-Risotto und Grillgemüse	34.50
Saibling Filet pochiert mit Gemüsestreifen und Kaffirlimone, an roter Thai-Currysauce, Basmati Reis	37.50

HAUPTSPEISEN VEGI... AUS DEM GARTEN ODER SO...

Indisches Butter Paneer	29.00
hausgemachter Indischer Frischkäse gebraten an einer würzigen Tomatenrahmsauce dazu Basmati-Reis, Fladenbrot und Gurken Raita	
Spätzlipfanne	24.00
Hausgemachte Spätzli mit Gemüse, Käse und Rahm verfeinert	
Gemüse an pikanter roter Thai-Currysauce und Basmati-Reis	24.50
Früchte-Riz Casimir und Basmati-Reis	24.50
Pilz-Rahm-Ragout dazu hausgemachte Spätzli und Mischgemüse	27.50
Gemüse-Stroganoff	26.50
serviert mit hausgemachten Spätzli und Sauerrahm	
Kanada Fritten chrüz & quer VEGI Pommes Frites getoppt mit Pulled Jackfruit, (gezupfte Jack Fruit, an hausgemachter BBQ Sauce) chilenischer Tomaten/Zwiebel Salsa und Räucherkäsesauce	26.00
Gemüse im Blätterteig und Frischkäse	29.50
dazu Kräuterrahmsauce, Trockenreis und Broccoli	
Zucchinischeiben paniert in der Kräuterkruste dazu Weisswein Risotto und Grillgemüse	23.50

FÜR DIE KLEINEN GÄSTE (KINDER)

wenn nicht eine ganze Schulklasse, dürfen die Kinder auch vor Ort entscheiden

Goldfisch	13.50
Fisch frittiert im Bierteig mit Pommes oder Salzkartoffeln dazu Mayo	
Winnie Pooh	8.50
Süsse Pfannkuchen mit Nutella und Bananen...	
Miss Piggy	11.50
Schweinsschnitzel mit Pilzrahmsauce dazu Butternudeln	
Tinti	9.50
Panierte Cervelat mit Pommes Frites und Ketchup	
Tweety	11.50
Chicken Nuggets mit Pommes Frites	

SÜSS.....SPEISEN

Coupe Banoffee Dulce de Leche (Eingekochte Kondensmilch) auf Guetzi, Bananen, Vanille Glace und Schlagrahm	9.50
Südafrikanischer Malva Pudding Er ist nicht wirklich wie ein Pudding, sondern ein lauwarmer, sehr feuchter Caramel- Artiger Kuchen dazu Vanille Glace	11.80
Mit Südafrikanischem Amarula Cream Liquer	12.80
Joghurtcreme mit Beerensauce	8.00
Coupe Dänemark /Coupe Hot Berry oder beides zur Auswahl	9.50
Chriesisuppe mit Fior di Latte Glace warme Rotweinkirschen mit Rahmglace	10.50
Ostdeutscher Schwedeneisbecher ,Vanilleglace mit Apfelmues, Eierlikör und Rahm	9.50
Banana-Coupe Vanilleglace mit Schokoladensauce und Bananenrädli	9.50
Caipirinha Sorbet Erfrischendes Zitronensorbet mit Cachaça	9.50
Passionsfrucht-Mangosorbet mit Malibu	9.50
Coupe Baileys Vanille und Kaffee-Rahmglace mit Baileys und Rahm	9.50
Hausgemachte gebrannte Creme	9.50
Ice Kaffi	9.50
Rottenschwiler Magenbrot Schüsseli Magenbrot zum dri langä	5.00
Dessert chrüz & quer Luftige Joghurtcreme an Beerensauce/ Mango-Passionsfrucht-Sorbet und Südafrikanischer Malva Pudding alles auf einem Brettli	14.50

KINDERDESSERT:

Aktuelle Kinderdessert auf Anfrage

MENU 1 / CHF 46.00

Gemischter Salat

alles chrüz & quer vermischt

Kanada Fritten chrüz & quer

Pommes Frites getoppt mit Pulled Pork (12 h im Rauch, gegarter, gezupfter Schweinshals an BBQ Sauce) chilenischer Tomaten-Zwiebel Salsa und Räucherkäsesauce

Chriesisuppe mit Fior di Lattte Glace

warme Rotweinkirschen mit Rahmglace

MENU 1 VEGI / CHF 46.00

Gemischter Salat

alles chrüz & quer vermischt

Kanada Fritten chrüz & quer

Pommes Frites getoppt mit Pulled Jackfruit, (Jackfruit an BBQ Sauce) chilenischer Tomaten/Zwiebel Salsa

Chriesisuppe mit Fior di Lattte Glace

warme Rotweinkirschen mit Rahmglace

MENU 2 / CHF 46.50

Gemischter Salat

alles chrüz & quer vermischt

Schweinsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce

dazu hausgemachte Spätzli und Mischgemüse

Vanille Glace mit Rahm

dazu Schoggisauce oder heisse Waldbeeren



MENU 2 VEGI / CHF 46.50

Gemischter Salat

alles chrüz & quer vermischt

Pilz-Rahm-Ragout

dazu hausgemachte Spätzli und Mischgemüse

Vanille Glace mit Rahm

dazu Schoggisauce oder heisse Waldbeeren

MENU 3 / CHF 50.00

Gemischter Salat

alles chrüz & quer vermischt

Schweins-Cordon-Bleu

dazu Haus-BBQ-Sauce, Pommes Frites und Grillgemüse

Coupe Banoffee

Dulce de Leche (Eingekochte Kondensmilch) auf Guetzli, Bananen, Vanille Glace und Schlagrahm

MENU 3 VEGI / CHF 42.50

Gemischter Salat

alles chrüz & quer vermischt

Zucchini-scheiben paniert in der Kräuterkruste

Weisswein Risotto und Grillgemüse

Coupe Banoffee

Dulce de Leche (Eingekochte Kondensmilch) auf Guetzli, Bananen, Vanille Glace und Schlagrahm

MENU 4 / CHF 55.50

Zander Knusperli im Haus-Bierteig

mit chrüz & quer gemischtem Salat
und Kräuter -Mayo-Sauce

Aargauer Zwetschgenbraten (Schwein)

dazu Kartoffelgratin und Grillgemüse
(Ab 15 Portionen)

Hausgemachte gebrannte Creme

MENU 4 VEGI / CHF 44.50

Brasilianische Bohnenbällchen

Frittierte Bohnenbällchen gefüllt mit einer chilenischer
Tomaten Salsa mit chrüz & quer gemischtem Salat

Zucchinischeiben paniert in der Kräuterkruste

Grillgemüse
und Kartoffelgratin

Hausgemachte gebrannte Creme

MENU 5 / CHF 44.50

Blattsalat

mit gebratenem Speck und Brotcroutons

Ofenfleischkäse an Rosmarinjus
mit Kartoffelgratin und Grillgemüse
(Ab 15 Portionen)

Coupe Dänemark oder Coupe Hot Berry

MENU 5 VEGI / CHF 45.50

Blattsalat

mit gebratenen
Pilzen und Brotcroutons

Gemüse an Roter-Thai-Currysauce

und Basmati-Reis

Coupe Dänemark oder Coupe Hot Berry

MENU 6 / CHF 49.00

Gemischter Salat

alles chrüz & quer vermischt

**Pouletbrust im Blätterteig
mit Rohschinken und Frischkäse**

dazu Kräuterrahmsauce, Trockenreis
und Broccoli

Joghurtcreme an Beerensauce

MENU 6 VEGI / CHF 47.00

Gemischter Salat

alles chrüz & quer vermischt

**Gemüse im Blätterteig
und Frischkäse**
dazu Kräuterrahmsauce, Trockenreis
und Broccoli

Joghurtcreme an Beerensauce

MENU 7 / CHF 46.50

Gemischter Salat
alles chrüz & quer vermischt

Schweinsschnitzel an Champignonrahmsauce
dazu Butternudeln und Mischgemüse

Banana-Coupe
Vanilleglace mit Schokoladensauce und
Bananenrädli

MENU 7 VEGI / CHF 42.50

Gemischter Salat
alles chrüz & quer vermischt

Zucchini-scheiben paniert
in der Kräuterkruste
dazu Butternudeln und Mischgemüse

Banana-Coupe
Vanilleglace mit Schokoladensauce und
Bananenrädli

MENU 8 / CHF 62.00

Gemischter Salat
alles chrüz & quer vermischt

Ungarische Langos
In Fladenform frittiertes Hefeteig, getoppt mit leichter
Knoblauchcreme, Reibkäse, Chorizo und Rucola

Stremellachs an Chimichurri-Sauce
Weisswein-Risotto und Grillgemüse

Caipirinha Sorbet
Erfrischendes Zitronensorbet mit Cachaça

MENU 8 VEGI / CHF 51.00

Gemischter Salat
alles chrüz & quer vermischt

Ungarische Langos
In Fladenform frittiertes Hefeteig, getoppt mit leichter
Knoblauchcreme, Reibkäse, Tomaten und Rucola

Zucchini-scheiben paniert
in der Kräuterkruste
Weisswein-Risotto und Grillgemüse

Caipirinha Sorbet
Erfrischendes Zitronensorbet mit Cachaça

MENU 9 / CHF 84.50

Gemischter Salat
alles chrüz & quer vermischt

Kräuter Cremesuppe

Kalbsfilet an Portweinsauce
dazu Safran-Risotto und Grillgemüse

Dessert chrüz & quer
Luftige Joghurtcreme an Beersauce/ Mango-
Passionsfrucht-Sorbet und
Südafrikanischer Malva Pudding
alles auf einem Brettli

MENU 9 VEGI / CHF 56.50

Gemischter Salat
alles chrüz & quer vermischt

Kräuter Cremesuppe

Zucchini-scheiben paniert
in der Kräuterkruste
Safran-Risotto und Grillgemüse

Dessert chrüz & quer
Luftige Joghurtcreme an Beersauce/ Mango-
Passionsfrucht-Sorbet und
Südafrikanischer Malva Pudding
alles auf einem Brettli

MENU 10 / CHF 52.80

Gemischter Salat
alles chrüz & quer vermischt

Indisches Butter Chicken
Poulet Ragout an einer würzigen
Tomatenrahmsauce dazu Basmati-Reis,
Fladenbrot und Gurken-Raita

Südafrikanischer Malva Pudding
lauwarmer, feuchter Caramel-Artiger Kuchen
mit Vanille Glace und Schlagrahm

MENU 10 **VEGI** / CHF 50.30

Indisches Gemischter Salat
alles chrüz & quer vermischt

Butter Paneer
hausgemachter Indischer Frischkäse gebraten an
einer würzigen Tomatenrahmsauce dazu Basmati-
Reis, Fladenbrot und Gurken Raita

Südafrikanischer Malva Pudding
lauwarmer, feuchter Caramel-Artiger Kuchen
mit Vanille Glace und Schlagrahm

MENU 11 / CHF 64.80

Jamaikanisches Jerk Chicken
Pouletschenkelsteak pikant mariniert,
im Rauch gegaart
dazu karibischer Chabissalat mit Mango

Saibling Filet pochiert mit Gemüsestreifen
und Kaffirlimette an roter Thai-Currysauce
dazu Basmati Reis

Südafrikanischer Malva Pudding
lauwarmer, feuchter Caramel-Artiger Kuchen
mit Vanille Glace und Schlagrahm

MENU 11 **VEGI** / CHF 51.80

Gebratenes Ananas-Spiessli
auf karibischem Chabissalat mit Mango

Gemüse an Roter-Thai-Currysauce
dazu Basmati-Reis

Südafrikanischer Malva Pudding
lauwarmer, feuchter Caramel-Artiger Kuchen
mit Vanille Glace und Schlagrahm

MENU 12 / CHF 81.50

Gemischter Salat
alles chrüz & quer vermischt

Kräuter-Cremesuppe

Rindsfilet-Gulasch Stroganoff
serviert mit hausgemachten Spätzli und Sauerrahm

Dessert chrüz & quer
Luftige Joghurtcreme an Beerensauce/
Mango-Passionsfrucht-Sorbet und
Südafrikanischer Malva Pudding alles auf einem Brettli

MENU 12 **VEGI** / CHF 59.50

Gemischter Salat
alles chrüz & quer vermischt

Kräuter-Cremesuppe

Gemüse-Stroganoff
serviert mit hausgemachten Spätzli und Sauerrahm

Dessert chrüz & quer
Luftige Joghurtcreme an Beerensauce/
Mango-Passionsfrucht-Sorbet und
Südafrikanischer Malva Pudding alles auf einem Brettli

Z 'Vieri... Stopp...

Auch mehrere Gerichte zur Auswahl, auf Vorbestellung, möglich.

Salat-Schüsseli gemischter Salat alles chrüz & quer vermisch		10.50
Schwizer Wurst Schüsseli Wurst -Käsesalat ausgarniert mit chrüz & quer gemischtem Salat		17.50
Sandwiches Salami/ Schinken/Rohschinken oder Käse		8.50
Rahmschnitzel Schweinsschnitzel (120g) an Champignonrahmsauce und Nudeln		24.00
Fischknusperli Frittierte Zanderfiletstreifen im Haus-Bierteig dazu Kräuter-Mayo	Brot <small>(6 Knusperli)</small> mit Pommes <small>(4 Knusperli)</small> mit Salatbeilage <small>(4 Knusperli)</small>	24.50 27.00 27.00
Deutsche Currywurst Grillierte Kalbsbratwurst-Rädli an hausgemachter Tomaten-Curry-Sauce und Brot	Brot mit Pommes	12.50 18.50
Schweizer Variante Kalbsbratwurst-Rädli an Zwiebelsauce	Brot mit Pommes	12.50 18.50
Hausgeräucherter Stremellachs im Brötchen Heiss geräuchte Lachsfiletstreifen (warm), knackiger Salat und Kräuter-Mayo-Sauce, alles im Brötchen		16.50
Chicken-Sandwich Grilliertes Pouletbrustschnitzel, knackiger Salat, Tomaten, Kräuter-Mayo-Sauce, alles im Brötchen		16.50
Ungarische Langos In Fladenform frittierter Hefeteig, getoppt mit leichter Knoblauchcreme, Käse, Chorizo, und Rucola (gerne zaubert die Küche auch eine vegi Variante)	1 Stk. 2 Stk. 3 Stk.	8.50 14.50 19.50
Thailändische-Poulet-Kokos Suppe , mit Pouletbrustwürfeli, Champignons, Glasnudeln und feinen Thai-Gewürzen		13.50
Z'Vieri Brettli Schinken, Salami, Speck, Rohschinken und Käse, schön ausgarniert	1 Brett kleiner für 2 Personen	21.50 33.00

WAS WIR ZUR VORBEREITUNG IHRES BANKETTES WISSEN MÜSSEN:		
NAME:	VORNAME:	FIRMA:
STRASSE:	PLZ:	WOHNORT:
TEL.:	E-MAIL:	DATUM:
ANLASS:		WOCHENTAG:
ANKUNFT:	ESSENSZEIT:	ABFAHRT:
ANZAHL ERWACHSENE:	ANZAHL KINDER:	HAUPTPERSON:
WELCHER SAAL	BESTUHLUNG:	
APERITIF JA <input type="checkbox"/> NEIN <input type="checkbox"/>	GETRÄNKE:	
	ETWAS DAZU:	
MENU NR. : ODER ZUSAMMENGESTELLTE GERICHTE: VORSPEISEN HAUPTSPEISE DESSERT PREIS:		
WEISSEIN:	ROTWEIN:	
KAFFEE: JA <input type="checkbox"/> NEIN <input type="checkbox"/>	LIKÖR/ZUSATZ: JA <input type="checkbox"/> NEIN <input type="checkbox"/>	
ZUSATZ INFO: VERLÄNGERUNG BIS:		
BEZAHLUNG BAR/KARTE/ RECHNUNG AN:		
DATUM:	UNTERSCHRIFT:	