



Menüvorschläge

Wir servieren keine Fertigprodukte. Vorfabriziertes Essen ist uns ein Graus. Zudem bieten wir nur an, was wir selber herstellen können. Und wir übernehmen nur Aufträge, die unserer Geschäftsphilosophie entsprechen. Selbstverständlich sind wir für eigene Ideen offen. Und soweit es die begrenzten Räumlichkeiten erlauben, passen wir unsere Angebote gern Ihren Vorstellungen an.

Unser Kuhstall samt Infrastruktur ist bei Banketten auf +/- 50 Personen ausgerichtet.

Minimale Konsumation:

CHF 1'300.— für Frühstück

keine Raummiete

CHF 1'600.— für Nachtessen usw.

keine Raummiete

Bei Selbstversorgung oder Catering Service beläuft sich die Miete gemäss Reglement.

Apéros

Wie es die „Hutschenschleuderer“ im Wiener Prater lieben:

Toastbrotstreifen (1/3 Toastbrot) mit	CHF
- Ei-Tatar	1.25
- Tomaten-Tatar	1.25
- Frischkäse mit Schnittlauch	
1.25	
- Schinken-Tatar mit Gurken	1.25
- Poulet-Curry mit Ananas	1.25
- Käse-Tatar	1.25
- Geflügel-Mousse	1.25
- Rinds-Tatar	1.25

In Anlehnung an „Trzesniewski“ und an das „rote Kamel“ in Wien:

Mini Croissants mit Schinken	2.50
Mini Laugenstangen mit Ei und Tomatenscheiben	2.50
Chäschüechli	2.50
Rindfleischbällchen pikant (warm)	2.50
Trockenfleischplatten (auch mit Käse)	a.A.

Vorspeisen

Gemischte Blattsalate „Kienbesenzug“	6.50
Kalbfleischterrinen mit Selleriesalat und Melone, garniert „Gansabhaut“	9.00

Suppen (als Haupt- oder Nebenmahlzeit)

Bündner Gerstensuppe wie am „Horn Storm“	5.50
Rindsfleischbouillon mit hausgemachten Flädli „à la Sacher“ - mit Leberknödel	5.00 6.00
Tomatencremesuppe mit Rahmhaube „Stäfner Herbstfest“	5.00
Gazpacho mit Basilikumglace „Port Aventura“ (Sommer)	5.50
Minestrone „Gardaland“	5.00
Currycrèmesuppe mit Basilikumflûte „Zibele Märit“	5.00
Kalte Steinpilzcrèmesuppe (Sommer) „Stuttgarter Wasen“	5.00

Hauptgang

deftiger Wurst-Käse-Salat „Albanifest“	18.-
ofenfrischer Fleischkäse mit Blatt- und Kartoffelsalat „Hamburger Dom“	20.-
Schinken im Brotteig mit Blatt- und Kartoffelsalat „Grüninger Märt“	25.-
Hackbraten mit Kartoffelstock, Erbsli und Rüepli „Baden Fahrt“	22.-
mageres Siedfleisch in feinen Tranchen mit Markbein und Gemüsebouillon übergossen und mit Bürli „Zürcher Sechseläuten“	25.-
Rindfleischgulasch mit frischen Spätzli oder grober Polenta, wie ihn die Fiaker-Fahrer im Prater lieben	24.-
Spaghetti Milanese oder Bolognese „Fiabilandia“, Überlebensmahlzeit der Schaustellergehilfen	16.-/18.-
Gehacktes mit Hörnli und Apfelmues „Siebner Märt“	18.-
Rindsschmorbarthen mit Safranrisotto „Risottata di Carnevale“	24.-
„Gschwelti“ mit Käse garniert „Chästeilet Hasliberg“	24.-
Fondue „Winzerfest“	20.-
Raclette mit Beilagen serviert „Visper Pürumärt“	25.-

Wurst- und Fleischbankette vom Holzkohlegrill a.A.
(Sommer) wie am Züri Fäscht (nur besser)

Desserts

frischer Fruchtsalat „Rütliessen“ 7.50

Kirschtorte „Zugermärt“ 5.50

Rüeblitorte „Badenfahrt“ 5.00

Cremschnitte „Martinimärt“ 5.00

Ananasviertel mit Vanille Glace „Rust“ 6.50

Tirami-su „Knott's Berry Farm“ 6.00

Käse a.A.

Frühstück

Jedes Frühstück inkl. 1 Glas Orangensaft, Kaffee, Tee oder Schokolade, 2 Portionen Butter, 2 Portionen Konfitüre oder Honig, 1 Brotkorb mit verschiedenen Brötchen; ab 25 Teilnehmer

Knabenschiessen Frühstück 28.-

Knackerli mit scharfem Senf

hartgekochtes Ei

Mettwurst

Tilsiter

Laussalbe

Brotkorb mit Beilagen

Oktoberfest Frühstück 28.-

Weisswurstli mit süssem Senf

4 Minuten Ei

Obazda

Leberwurst

Almkäse

Brotkorb mit Beilagen

Riesenrad Frühstück 28.-

Wiener Würstli mit Biersenf

hart gekochtes Ei

Jause Spezialitäten Fleisch und Käse

frischer Meerrettich

Brotkorb mit Beilagen

Zwischenmahlzeiten

Weisswurstli (Paar) mit Brezen und süssem Senf	9.-
Zusatzbeilage: Radi	4.-
Knackerli (Paar) mit Pürli und Senf	9.-
Zustatzbeilage: Kartoffelsalat	4.-
Fleisch-, Käse- und Gourmetplatten	a.A.
alle Suppen und Hauptmahlzeiten angepasst	a.A.

Chilbi-Spezialitäten

Wünschen Sie frisch gebrannte Mandeln? Magenbrot? Olma Bratwürste? Hot-Dogs? Zuckerwatte oder andere Chibi-Spezialitäten?

Wir besitzen einen eigenen Mandelbrenner und weitere Maschinen und erfüllen fast alle Wünsche. Verlangen Sie eine Offerte.

Getränke

Orangensaft	20cl	2.-
Mineral mit/ohne Kohlensäure	50cl	4.-
Cola: normal, zero, light	50cl	4.50
Eistee	50cl	4.-
Rivella rot/blau	50cl	4.50
verschiedene Süssgetränke auf Wunsch	50cl	4.50

Bier

Feldschlösschen Lager	33cl	4.-
Weissbier diverse	50cl	5.-

Wein

weiss

Epesses „Bellvoirpark“	70cl	35.-
Fechy „La Colombe“	70cl	32.-

rot

Rioja MURUA Reserva 2003 „Schwander“	75cl	40.-
„Medalla Real“ Cabernet Sauvignon 2008	75cl	40.-

Wir haben laufend Spezialangebote. Auf Wunsch können Sie den Wein auch selber mitbringen; Zapfengeld: 2.50 pro Deziliter.

Spirituosen

Zwetschgenwasser aus Grins im Tirol	2cl	3.50
Kirsch	2dl	3.50
Grappa	2dl	3.50
Underberg	2dl	3.50
Kaffee		2.50
Tee		2.00

-
- Die Beilagen sind austauschbar, teilweise gegen Mehrpreis.
 - Die Menüs haben Gültigkeit ab 20 Personen bzw. ab einem Gesamtumsatz (inkl. Getränke) von CHF 1'300.-- bzw. CHF 1'600.--.
 - Für grössere Anlässe eignet sich unsere Scheune (Sommer).
 - Ohne Bewilligung darf ab 22.00 Uhr keine Laute Musik gespielt werden und Türschluss ist spätestens um 24.00 Uhr.
 - Frühzeitige Reservation und Menüabsprache empfohlen.

09/2013

<kamenuvorschlägeheutschenschleuderer>