

# Menüvorschläge

## ab 10 Erwachsenen Personen bei einheitlicher Menüwahl

Infos: Das Menü sollte, bis mindestens eine Woche vor dem Termin der Zubereitung, bestellt werden.  
Gerne könne Sie auch vorbeikommen zu einer Menübesprechung, um Ihr Menü individuell zu gestalten.

Tischdecoration: Einfache Deco ist Inbegriffen, spezielle Blumen Arrangement können Sie gerne mitbringen.

Nachtzuschlag: Ab 02.00 Uhr Verlagen wir pro angebrochener Stunde 100.00 CHF Nachtzuschlag.

Zapfgeld: Für mitgebrachte Weine verrechnen wir pro 7.5 dl Flasche 30.00 CHF

Möchten Sie eine Torte selbst mitnehmen? Kein Problem. Wir verrechnen Ihnen 3.50 pro Person für den Teller.

## Apero

Apenzeller - Hefekranz Mit Gemüse & Frischkäse	pro 500g	7.50 CHF
Apenzeller – Hefekranz Mit Salami & Hauskäse & Frischkäse	pro 500g	8.50 CHF
Chäswähe		35.00 Fr. für 10 Personen
Gemüsequiche		35.00 Fr. für 10 Personen
Gemügesticks mit Dipsauce		20.00 Fr. für 10 Personen
Tomaten Mozzarella Sticks		20.00 Fr. für 10 Personen
Melone Rohschinken Sticks		20.00 Fr. für 10 Personen
Lachs oder ger. Forelle – Crêperöllchen		30.00 Fr. für 10 Personen
Spargel – Crêperöllchen (nur in der Saison)		30.00 Fr. für 10 Personen
Randen – Feta Canapé		30.00 Fr. für 10 Personen
Warme oder Kalte Suppe		20.00 Fr. für 10 Personen
Wassermelone mit Fetamousse		30.00 Fr. für 10 Personen
Randen Blinis mit Tomatensalat		35.00 Fr. für 10 Personen
Randen Blinis mit geräucherter Forelle und Meerrettich		40.00 Fr. für 10 Personen
Trutenhackbällchen mit Dip		40.00 Fr. für 10 Personen
Thunfischcanapés		34.00 Fr. für 10 Personen
Tomatencanapés		32.00 Fr. für 10 Personen
Fuchsacker`s Flammkuchen		32.00 Fr. für 10 Personen

## Gerichte

Chäsfondue mit Brot	Fr. 24.00 pro Portion
Chäsfondue „Spezial“ mit Gürkli, Silberzwiebeln, Maiskolben, Brot und kleinen Kartoffeln	Fr. 26.00 pro Portion
Raclette mit Fleisch (Schwein, Poulet und Würstli), div. Beilagen wie Mais, Ananas... Saucen und Kartoffeln	Fr. 38.00 pro Person à discretion
Chäsauswahl (4-8 Käsesorten, ja nach Personenzahl) mit G'schwellten	Fr. 24.50 pro Person
Gemischter Salat (ja nach Personenzahl auch als Buffet)	Fr. 9.50 pro Person
Chähörnli mit Apfelmus	Fr. 24.50 pro Person
Chähörnli mit Siedwurst & Apfelmus	Fr. 28.50 pro Person
Lara`s Älpermacaronen mit Apfelmus	Fr. 26.50 pro Person
Gefüllte Zucchetti mit Ratatouillegemüse dazu Reis	Fr. 27.50 pro Person
Hackbraten mit Kartoffelstock und Gemüse	Fr. 29.50 pro Person
Steak (200 gr.) vom Kräuterschwein mit Pommes frites und Salat	Fr. 33.50 pro Person
Dessertauswahl (ab 10 Personen) z.B. Mousse, Panna Cotta, Fruchtsalat, Glace...	Fr. 14.50 pro Person

## Buffet

### Grillbuffet

(Schweinesteak, Pouletbrust, Bratwurst)  
Dazu ein Salatbuffet und Hausgemachte Saucen  
und Butter sowie Kartoffelgratin

Fr. 41.50 pro Person

### Kalte – Buffet

div. Antipasti, div. Käse, Salami und Schinken, Lachs,  
Hausgemachtes Brot und Butter so wie eine warme Suppe

(wird je nach Saison angepasst)

Fr. 36.50 pro Person

### Mini Beiz Dini Beiz Menü (bis 20 Personen)

Kichererbsen Hummus mit Kohlrabicarpaccio mit Senfkaviar  
dazu ein Glas Fuchsi Apéro (auf Wunsch 9.50 CHF pro Glas)

\*\*\*

Kräuterschweinbraten an Holundersauce

Kartoffelgratin und Gemüseauswahl

\*\*\*

Omas Waffel mit Zimtparfait und Zwetschgenkompott

Fr. 53.50 pro Person

### **Pasta – Plausch (ab 20 Personen)**

einem feinen Salatbuffet

\*\*\*

2 versch. Pasta mit 3 versch. Saucen  
sowie einer Lasagne

Fr. 39.50 pro Person

### **Spaghetti – Plausch (ab 20 Personen)**

sowie einem feinen Salatbuffet

\*\*\*

Spaghetti mit drei versch. Saucen

Fr. 33.50 pro Person

Hausbuffet (ab 20 Personen)

Verschiedene Salate oder eine Feine Saisonsuppe

\*\*\*

Braten vom Kräuterschwein

Pouletgeschnetzeltes oder Trutengeschnetzeltes

Kartoffelgratin, Teigwaren und Gemüse

\*\*\*

Auswahl von süssen Leckereien

Fr. 49.50 pro Person

Buffet „Easy“ (ab 20 Personen)

Verschiedene Salate

\*\*\*

Geschnetzeltes vom Kräuterschwein

Hackbraten

Kartoffelstock und Reis

Gemüse

\*\*\*

Fruchtsalat mit Glace

Fr. 47.00 pro Person

**Der Herbst verführt Sie mit :**

Kürbiscarpaccio mit eine Salatbouquet & Fetakäse

\*\*\*

Kürbissuppe

\*\*\*

Steak vom Kräuterschwein mit Holdersauce

Kartoffelgratin und verschiedenem Gemüse

\*\*\*

Marronimousse mit Honigtrauben

Fr. 65.00 pro Person

**Der Winter überrascht Sie mit:**

Nüsslisalat & Ei

\*\*\*

Cremige Kartoffel-Lauch-Suppe

\*\*\*

Schweineschulterbraten vom Kräuterschwein / Linsenplätzli  
Broccoli mit Mandelblättchen  
Polenta

\*\*\*

Omas Waffel mit  
Zwetschgenkompott & Zimtglace

Fr. 65.00 pro Person

**Der Frühling verführt Sie mit :**

Erdbeer - Spargelsalat

\*\*\*

Bärlauchcremesuppe

\*\*\*

Trutenbrust mit Spargelrisotto und Saison Gemüse  
oder  
Gemüse gefüllte Zucchini mit Spargelrisotto

\*\*\*

Fuchsi – Cremeachnitte

Fr. 65.00 pro Person

**Der Sommer überrascht Sie mit:**

Tomaten - Mozzarella – Salat  
mit frischen Basilikum

\*\*\*

Gazpacho

\*\*\*

Schweinefilet mit Süsskartoffelstock und Saison Gemüse

oder

Wirsing Cordon bleu mit Süsskartoffelstock und Saison Gemüse

\*\*\*

Saison Früchte mit Basilikumglace

Fr. 65.00 pro Person

Gerne können wir die Menüs auch vegetarisch anbieten.

## **Dessert**

*Pro Portion*

Schlorzifladen	Fr. 6.50
Fruchtwähe	Fr. 6.00
Oma`s Waffel mit Zimtglace & warmen Rotweinzwetschgen	Fr. 12.50
Mini Marroni Mousse	Fr. 6.00
Marroni Mousse mit Honigtrauben	Fr. 10.50
Fuchsi – Cremeschnitte	Fr. 7.50
Bratapfel Tiramisu / Beeren Tiramisu / Kaffee Tiramisu	Fr. 10.50
Heisse Beeren mit Vanille Glace in Mini	Fr. 9.50 Fr. 6.50
Orangencreme / Zitronencreme	Fr. 8.00
Creme Brulée	Fr.10.50
Creme Brulée « Kaffee»	Fr. 10.50
Fruchtsalat mit Glace	Fr. 8.50
Fruchtsalat mit Basilikumglace	Fr. 9.50
Panna Cotta mit Fruchtsaucé	Fr. 8.50
Desservariation aus drei Komponenten	Fr.14.50
Diverse Hausgemachte Glace	Fr. 4.00

