

Menüvorschläge Hauptspeisen:

Preise pro Person
Für Gruppen ab 20 Personen

Fleischgerichte:

Vom Geflügel:

Pochierte Pouletbrüstchen an Schaumweinsauce	CHF 15.00
Thurgauer Riz Casimir mit Curry-Apfelsauce	CHF 16.00

Vom Schwein:

Schweinsfilet flambiert am Orangensauce	CHF 25.00
Schweinsfilet mit Weissweinsauce	CHF 23.00
Chämibraten mit brauner Sauce	CHF 17.50
Schinken sous-vide an Orangen-Whisky-Marinade	CHF 18.00
Nierstückbraten mit sämiger Mostsauce	CHF 21.00
Überbackene Kotelettes mit Käse	CHF 17.00
Geschnetzeltes an Rahmsauce	CHF 16.00
Szegediner Gulasch	CHF 15.00
Heisser Fleischkäse	CHF 8.50

Vom Kalb:

Lauwarmer Braten auf Linsenvinaigrette	CHF 24.00
Braten an Massamansauce	CHF 26.00
Kalbsrack an Morchelsauce	CHF 35.00
Geschnetzeltes an Pilzrahmsauce	CHF 24.00
Kalbsvoressen alla Salvia	CHF 21.00

Vom Rind:

Rindsfilet an Whisky-Morchel-Rahmsauce	CHF 41.00
Roastbeef	CHF 34.00
Geräucherter Rindsbraten mit Mostsauce	CHF 29.00
Geschnetzeltes an Thaisauce	CHF 26.00
Meat balls an Tomatensauce	CHF 16.00
Gebackener Hackbraten	CHF 15.00

Beilagen:

Kartoffelgratin	CHF 4.50
Rosmarinkartoffeln	CHF 3.00
Rösti	CHF 4.00
Gebratene Knöpfli	CHF 4.00
Gemüseknöpfli mit Käse	CHF 5.00
Linsengemüse	CHF 4.00
Reis (Basmati/ Parboiled/ Linsenreis)	CHF 3.00
Risotto (diverse Möglichkeiten)	CHF 5.00
Safranquinoa	CHF 3.00
Nudeln	CHF 3.00
Diverse Gemüse (je nach Saison)	CHF 3.50
Apfelmus/ -schnitze	CHF 3.00

Büffetvorschläge:

ab 25 Personen

Grillbüffet:

Fleisch- & Wurstbüffet gemischt 300 g	CHF 21.00
Spiessligrill gemischt 300 g	CHF 19.50
Spiessligrill gemischt mit Gemüse und Grillkäse	CHF 21.50
(exklusive Grillmiete)	pauschal CHF 50.00

Appenzellerbüffet:

Blattsalat, Käsefladen	
Appenzeller Cordon-bleu, Käsehörnli, Siedwürste, Kartoffelsalat	
Apfelmus	
Schlorzifladen mit Schlagrahm	CHF 44.00

Metzgete Büffet:

Blattsalat	
Blut- und Leberwürste, Geschnetzeltes an Rahmsauce, Schnitzel, Kesselfleisch auf Sauerkraut	
Salzkartoffeln, Rösti, Knöpfli....	
Apfelmus	
Marronimousse auf Rotweinzwetschgen	CHF 49.00

Whisky-dinner:

Blätterteigrollen mit Rohschinkenwürfeli	

Tomatensuppe mit Whisky	
oder/und	
Saisonsalat	

Rindsfilet mit Whisky-Morchelsauce	
oder	
Schinkli mit Whisky-Orangen-Ingwer-Glasur	
oder	
Kalbsgeschnetzeltes an Whiskysauce	
Gedämpftes Saisongemüse	
Ofenguck mit Süsskartoffeln	
oder	
Kartoffelgratin	
oder	
Reis	

Caramelisierte Birnen auf Whiskymousse	CHF 55.00 – 72.00



Thailändisches Büffet:

Thailändischer Gurkensalat	
Suppe (Tom yam Kai) mit Poulet oder Scampi	
Fleisch-, Tofu- & Gemüsecurry mit Reis & Nudeln	
Kokos- Panna-Cotta mit Fruchtsauce & Gebäck	CHF 52.00

Jahreszeitenbüffet:

je nach Saison

Unsere «Fast Food» Angebote:

Pizza (aus dem Pizzaofen/zum Selber belegen)	CHF 15.00
Schnitzelbrot (mit Salat, Gemüse und hausgemachter Sauce)	CHF 11.00
Hamburger mit geräuchertem Rindsbraten und Whiskysauce	CHF 14.00
Pulled Beef Burger mit Coleslawsalad	CHF 14.00
Panierte Schnitzel (1Stück)	CHF 14.00
Panierte Schnitzel (2 Stück)	CHF 19.00
Pommes frites	CHF 5.00
Mah Meeh mit Schweine- oder Pouletfleisch	CHF 14.00
Mah Meeh mit Kalbfleisch	CHF 18.00

.....diese Gerichte sind so gesund wie möglich zubereitet.

Stellen Sie ihr Büffet nach Ihren Wünschen zusammen.

Für Caterings werden pro Stunde und Person für Lieferung und Service CHF 65.00 verrechnet.

Für ergänzende Auskünfte stehen wir Ihnen sehr gerne zur Verfügung.

Andrea Schwyn