

# Angebote für Gruppen (ab 20 Pers):



## Vorspeisen:

Kleiner gemischter Salat:	Chf 9.00
Kleiner grüner Salat:	Chf 7.00
Rieslingsuppe	Chf 11.00
Saisonale Suppen nach Absprache	

## Salatbuffet als Vorspeise

4 verschiedene Salate	8.50/Pers.
inkl. 2 Dressings und hausgemachtem Brot	

7 Verschiedene Salate	12.50/Pers.
inkl. 2 Dressings und hausgemachtem Brot	

## Hauptspeisen:

Cordon Bleu (Schwein)	Chf 24.50
Schnitzel (Schwein) an Champignonsrahmsauce	Chf 22.50
Schnitzel paniert (Schwein)	Chf 21.50
Geschnetzelttes (Schwein) an Champignonsrahmsauce	Chf 22.50
Schweinshalsbraten mit Rahmsauce	Chf 22.50
Jochentaler Chässpätzli mit Röstzwiebeln	Chf 18.50
Pouletschenkel mit hausgemachter Kräuterbutter	Chf 22.00
Jochentaler Lamburger mit Kräuterbutter	Chf 22.50

Unser Brot ist hausgemacht und im Jochental produziert worden

### Beilagen:

Pommes-Frites	6.00/Pers.
Kartoffelgratin	7.00/Pers.
Spätzli	7.00/Pers.
Rüebli	4.50/Pers.
Bohnen	4.50/Pers.
Beiderlei Gemüse	7.00/Pers.

### Desserts:

#### Dessertbuffet (ab 20 Personen)

Schoggimousse, Fruchttiramisu, Streuselkuchen,  
Fruchtsalat, mini Cremerollen

Chf: 14.50

Fruchtsalat	Chf: 7.50
Süssmostcreme	Chf: 6.50
Gebrannte Creme	Chf: 6.50
1 Kugel Vanilleglace mit Fruchtsalat	Chf: 9.50
1 Kugel Vanilleglace mit heissen Beeren	Chf: 7.50
Tortenstückli (Quarktorte, etc.)	Chf: 6.50
Crémecornet	Chf: 6.00
Hausgemachtes Eierlikörglace	Chf: 6.50
Schoggimousse	Chf: 6.50
Cappuccinomousse	Chf: 6.50

Ergänzungen / Anpassungen können jederzeit besprochen werden.

Danke, dass Sie sich für ein einheitliches Menu entscheiden (natürlich bieten Allergiker oder Vegetariern ein angepasstes Menu an)

Bitte melden Sie uns die Personenzahl spätestens 10 Tage vor Ihrem Anlass.

Abweichungen davon dürfen Sie uns gerne bis 48 Stunden vor Ihrem Anlass noch bekanntgeben. Diese Zahl bzw. die uns bis dahin gemeldete Personenzahl ist verbindlich.

Fleischdeklaration: Schwein, Poulet aus der Region (Metzgerei Schenk, Amlikon-Bissegg, Jochentaler Lammfleisch.