

# FÜR IHREN EVENT

## APÉRO RICHE

	<b>CHF 3.-/Portion</b>
Rindstatar Canapé	Linsensalat
Avocadomousse mit Rauchlachstatar	Egliknusperli mit Dip
Weissweinsuppe im Shotglas	Mini-Rindsburger
Melonen-Shot	Röstirollen gefüllt
Couscous-Salat	Kartoffelsalat
Asiatischer Gemüsesalat	Lachstatar
Mediterrane Gemüsespiessli	Tomaten-Mozzarella-Salat
Mediterraner Pasta-Salat	Tomaten-Bruschetta
Waldorfsalat	Mini-Würstli
Frühlingsrolle mit Dip	Schinkengipfel
Chäs-Chüechli	Röstirollen
Rohschinkengrissini	

	<b>CHF 4.50/Portion</b>
Gebackenes Tempuragemüse	Yakitori-Spiessli
Mini-Chicken-Wings	Rauchforellenmousse
Rauchfleisch mit Bergkäse	Gefüllte Partybrötli

	<b>Süssigkeiten CHF 3.-/Portion</b>
Panna Cotta mit Beerensauce	Schoko-Ingwer-Mousse
Süssmostcreme	Mini-Brownie
Ricottacreme mit Aprikosen	Mango-Rüepli-Kuchen
Crispy Chocolate im Glas	Sweet and Sour im Glas

Bitte beachten Sie, dass es sich bei den Menüvorschlägen nicht um à-la-carte-Angebote, sondern um Speisen für ganze Gruppen bzw. Bankette handelt. Davon ausgenommen sind Einzelmenüs für Vegetarier, Allergiker etc.

## SPEZIALITÄTEN UND BUFFET

### HOPP SCHWIIZ

• Käsefondue nach Hausrezept mit Fonduebrot, Kartoffeln und Beilagen	26.-
• Schweizer Käse-Raclette mit Kartoffeln und Beilagen	26.-
• Inkl. Fleisch	36.-

### VIVA ITALIA

• Spaghetti-Buffer mit	Bolognese Basilikumpesto Gemüsebéchamel Reibkäse	21.-
------------------------	---	------

### GRILLBUFFET

• Rind, Schwein, Lamm, Pouletfleisch	
• Crevettenspiessli	
• Hausgemachte Salate	
• Dipsaucen	
• Kartoffelkroketten, Rosmarinkartoffeln, Pommes frites	49.-

Sie können wählen, ob wir für Sie grillieren oder Sie an unseren Stehgrills selbst grillieren.

### SALATBUFFET

• Mit gebackenem Fleischkäse und Brot	28.-
• Mit Rinds-Ribeye-Steak und Kräuterbutter und Brot	36.-
• Mit Schweinshalssteak und Kräuterbutter und Brot	32.-
• Mit Pouletspiessli und Dipsauce und Brot	28.-

Bitte beachten Sie, dass es sich bei den Menüvorschlägen nicht um à-la-carte-Angebote, sondern um Speisen für ganze Gruppen bzw. Bankette handelt. Davon ausgenommen sind Einzelmenüs für Vegetarier, Allergiker etc.

## FLEISCHGERICHTE

• Maispouardenbrust-Saltimbocca mit Rotweinsauce, Safranrisotto und Gemüse	28.-	
• Rindsschmorbraten an Rotweinjus, Mascarpone-Polenta, Marktgemüse	29.-	
• Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce, Rösti und Gemüse	32.-	
• Hackbraten an Rosmarinsauce, Kartoffelstock, Saisongemüse	28.-	
• Gebackener Fleischkäse mit Kartoffelsalat und Garnitur	18.-	
• Pouletbrust geschnetzelt an Currysauce, Pilaw-Reis und Wokgemüse	24.-	
• Schweinesteak, Kräuterbutter, Pommes Frites und Gemüse	25.-	
• Kalbssteak an Rotweinsauce, Kartoffelgratin und Saisongemüse	36.-	
• Cordon bleu vom Schwein, Kartoffelkroketten, Gemüsebouquet	28.-	
• Cordon bleu vom Kalb, Kartoffelkroketten, Gemüsebouquet	34.-	
• Rahmschnitzel vom Schwein, Spätzli und Marktgemüse	28.-	
• Rindshohrückensteak, Kräuterbutter, Baked Potatoes, Ofengemüse	34.-	
• Rindsburger, Wedges, Cole-Slaw-Salat, Crème fraîche	18.-	
• Fitness-Teller mit		
	Pouletbrust und Kräuterbutter	21.-
	Egliknusperli und Tartarsauce	24.-
	Lachstranche und Dillbutter	24.-
	Crevetten und Sweet-Chili-Sauce	24.-
	Schweinesteak und Kräuterbutter	24.-
	Rinds-Ribeye und Kräuterbutter	28.-
• Rindshuft geschnetzelt an Paprikarotweinsauce, Spätzli, Speckbohnen	32.-	
• Hirschpfeffer (saisonal), Rotkraut, Kartoffelstock	28.-	
• Rehschnitzel (saisonal) an Preiselbeerrahmsauce, Spätzli, Herbstgemüse	32.-	
• Lammrücken an Thymiansauce, Bratkartoffeln, Gemüse	32.-	
• Tatar vom Rind mit Salatbouquet, inkl. Garnituren und Toast	28.-	
• Heisser Schinken, Salzkartoffeln, Dörrbohnen, Senf	18.-	
• Heisser Schinken, Kartoffelsalat, Senf	18.-	
• Wurst-Käse-Salat garniert	18.-	

Bitte beachten Sie, dass es sich bei den Menüvorschlägen nicht um à-la-carte-Angebote, sondern um Speisen für ganze Gruppen bzw. Bankette handelt. Davon ausgenommen sind Einzelmenüs für Vegetarier, Allergiker etc.

## FISCHGERICHTE

• Zanderfilet mit Safransauce und mediterranem Zitronenrisotto	30.-
• Gebackene Egliknusperli, Tartarsauce, Salzkartoffeln und Spinat	28.-
• Forellenfilet an Weissweinsauce, Wildreis und Spinat	28.-
• Saiblingfilet an Kräutersauce, Pilaw-Reis und Kefen	30.-
• Lachstranche an Sauce Hollandaise, Bratkartoffeln, Ofengemüse	28.-

## VEGETARISCH

• Zucchini-Piccata, Tomatensabayon, Linguine	18.-
• Mediterranes Grillgemüse mit Sour-Cream-Kartoffel	18.-
• Ravioli gefüllt mit mediterranem Ratatouille und Basilikumbutter	18.-
• Agnolotti mit Alpenkräutern und Käse gefüllt, Lauchgemüse, Salbeibutter	18.-
• Saisonaler Pilzrisotto mit gebackenem Blumenkohl	18.-
• Saisonaler Spargelteller mit Sauce Hollandaise und Frühlingskartoffeln	21.-
• Gebackenes Tempuragemüse mit Sweet-Chili-Sauce und Salat	18.-

Bitte beachten Sie, dass es sich bei den Menüvorschlägen nicht um à-la-carte-Angebote, sondern um Speisen für ganze Gruppen bzw. Bankette handelt. Davon ausgenommen sind Einzelmenüs für Vegetarier, Allergiker etc.

## DESSERTS

• Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace	9.50
• Schaffhauser Süssmostcreme	7.50
• Fondant au Chocolat mit Vanilleglace und Früchten	12.50
• Gebackene Öpfelchüechli mit Vanilleglace	9.-
• Tobleronemousse mit frischen Früchten	7.50
• Hausgemachtes Panna Cotta mit Beersauce	7.50
• Dessertvariation KSS mit allerlei Leckereien	12.50

Gerne stellen wir Menus nach Ihren Vorstellungen zusammen.

Bitte beachten Sie, dass es sich bei den Menüvorschlägen nicht um à-la-carte-Angebote, sondern um Speisen für ganze Gruppen bzw. Bankette handelt. Davon ausgenommen sind Einzelmenüs für Vegetarier, Allergiker etc.