

## APÉRO

<b>Apéro Medium</b> ab 8 Personen	8.50
(während Eisstockschiessen möglich)	
Ernnüssli gesalzen, Grissini Stangen, Salz-Brezeli, Oliven, Parmesan-Bröckli, Nachos mit Mexican-Dip	
<b>Apéro Deluxe</b> ab 15 Personen	14.50
Ernnüssli gesalzen, Grissini Stangen, Salz-Brezeli, Oliven, Parmesan-Bröckli, Nachos mit Mexican-Dip, Flammkuchen mit Raclettekäse und Speck, Flammkuchen mit Steinpilzen und Äpfeln	
<b>Apéro Riche</b> ab 25 Personen	29.50
<b>Vorspeisen</b>	
Griechischer Salat mit Fetakäse, Früchte-Gemüsesalat „Asia“, Karotten-Ingwersuppe, Nüsslisalat mit Ei, Croûtons und gerösteten Baumnüssen	
<b>Hauptspeisen</b>	
Fisch (Egli) & Chips mit Tartarsauce, Safran-Risotto mit Steinpilzen, Chicken-Thaicurry mit Jasminreis, Flammkuchen mit Raclettekäse und Speck	

## MENU

Bitte je Gang nur 1 Auswahl für die ganze Gruppe treffen.  
Beim Hauptgang kann zusätzlich eine Vegi-Variante gewählt werden.

### Vorspeisen inkl. Brot ab 8 Personen

Bunter Blattsalat garniert, Croûtons, French Dressing	10.50
Nüsslisalat mit Speck, Ei, gerösteten Baumnüssen, Essig-Öl Dressing	14.50
Karotten-Ingwersuppe	11.50
Gemüse-Bouillon mit Flädli	10.50

### Hauptgänge ab 8 Personen

Fondue-Plausch mit Brotwürfel, kleinen Kartoffeln, Cherrytomaten, Essiggurken, Silberzwiebeln	28.50
Schweins-Cordon bleu mit Raclettekäse und Speck gefüllt, Pommes frites, Wintergemüse	25.50
Äpler-Maggronen mit Röstzwiebeln, Apfelmus	19.50
Safran-Risotto mit Steinpilzen und Lauch	21.50
Rinds-Gehacktes mit Hörnli, Apfelmus	21.50
Kalbs-Geschnetzeltes «Zürcher Art» mit Rösti, Wintergemüse	32.50

### Dessert ab 8 Personen

Apfel-Chüechli mit Vanilleglacé und Schlagrahm	12.50
Toblerone-Mousse mit marinierten Orangen und Schlagrahm	13.50
Lebkuchen mit Zimtglasé-Stern und Schlagrahm	13.50

#### Verbindlichkeit Teilnehmerzahl und Annulierungsbedingungen

Die definitive Anzahl Personen ist dem Veranstalter bis spätestens **einen (1) Tag vor dem Anlass** mitzuteilen. Eine nach diesem Zeitpunkt erfolgte Reduktion kann nicht berücksichtigt werden und die ursprünglich gemeldete Personenzahl wird in Rechnung gestellt.

Bei einer Annullierung der Veranstaltung weniger als **7 Kalendertage vor dem vereinbarten Termin** werden **50 % der vereinbarten Kosten** in Rechnung gestellt. Erfolgt die Absage am Tag der Veranstaltung selbst oder bei Nichterscheinen, werden **100 % der vereinbarten Kosten** fällig.

**Deklaration:** Schweine-, Rind-, Kalb-, Pouletfleisch: Schweiz | Eglifilet: Deutschland

Über enthaltene Allergene und Zusatzstoffe gibt unser Personal gerne Auskunft. Preise in CHF inkl. MwSt. und pro Person.

## Mineral / Süssgetränke

Knutwiler Mineralwasser (mit/ohne)	5 dl	4.00
Knutwiler Schnitzwasser	5 dl	4.50
Knutwiler Ice Tea Lemon	5 dl	4.50
Coca Cola Zero	5 dl	4.50
Rivella rot/blau	5 dl	4.50
Ramseier Apfelschorle	5 dl	4.50
Beckenrieder Orangenmost	5 dl	5.00
Sinalco Orange Zero	5 dl	4.50
Elmer Citro	5 dl	4.50
El Tony Mate	3.3 dl	5.00
Red Bull	2.5 dl	5.00
Schweppes Wild Berry	2 dl	4.50
Capri Sun	2 dl	2.50

## Wein / Spirituosen

Oeil de Perdrix Roséwein, Wallis	5 dl	28.00
Oeil de Perdrix Roséwein, Wallis	1 dl	6.00
Riesling-Silvaner Weisswein, Hitzkirch	5 dl	34.00
Riesling-Silvaner Weisswein, Hitzkirch	1 dl	6.50
Cuvée Gräfin Weisswein, Hitzkirch	5 dl	34.00
Cuvée Graf Rotwein, Hitzkirch	5 dl	34.00
Cuvée Graf Rotwein, Hitzkirch	1 dl	6.50
Weisswein-Spritz süß/sauer	2 dl	8.50
Prosecco, Italien	1 dl	7.50
Aperol-Spritz	2 dl	10.50
Hugo-Spritz	2 dl	10.50
Hugo-Spritz, alkoholfrei	2 dl	9.50

## Bier / Most

Eichhof Lager	3.3 dl	5.50
Eichhof Lager 0.0%	3.3 dl	5.00
Eichhof Radler	3.3 dl	5.50
Birra Moretti	3.3 dl	5.50
Luzerner Bier	3.3 dl	5.50
Ramseier Suure Moscht	4.9 dl	6.00
Ramseier Suure Moscht 0.0%	4.9 dl	6.00

## Heissgetränke

Espresso	4.50
Kaffee Crème	4.70
Doppelter Espresso	6.00
Milch Kaffee	4.70
Cappuccino	5.20
Latte Macchiato	5.70
Schoggi/Ovi (heiss/kalt)	5.00
Milch (heiss/kalt)	4.00
Tee/Punch diverse	4.50
Kaffee Luz (Zwetschgen/Chrüter/Kirsch)	6.20
Holdrio	6.20
Glühwein	6.50
Glühwein „Amaretto“	9.50
Glüh-Gin mit Ingwer	9.50
Hot Rivella-Röteli	9.50

Preise in CHF inkl. MwSt.