

Preis pro Pers.

## Buffetvarianten

alle Preise inkl. 8.0 % MWSt

<i>Apéro-Mix</i>	bis 40 Pers	16.00
Toastbrotecken garniert mit Straussentatar und Lyoner-Ei-Püree	ab 41 Pers	14.00
Grillbaguettes mit Fleischkäse und Kräutern / Wienerli im Teig		
<i>Grillbaguettes</i>		
mit Fleischkäse, Knoblauchbutter, Tomaten-Parmesan		7.—
<i>Straussenrührei</i>		11.—
Straussenrührei aus der Paella-Pfanne mit Mostbröckli und Kräutern		
<i>Hauptgang 1</i>		44.—
Straussenfilet, Trutenbrust und Rindshuft aus dem Smoker, Gourmetspiess, Medaillons, gefüllte Zucchetti, Burger, Grillgemüse Wurst-Spezialitäten, Knoblauch- und Kräuterquarksauce		
<i>Hauptgang 2</i>		36.—
Straussenbraten, Rindsbraten, Trutenbrust aus dem Smoker, Spiessli, gefüllte Zucchetti, Burger, Wurstspezialitäten, Grillgemüse hausgemachte Knoblauch- und Kräuterquarksauce		
<i>Hauptgang 3</i>		40.—
Spiessli aus Straussen-, Truten-, Rindfleisch, Wurstspezialitäten, Gemüse Zum selber grillieren mit Grilltipps vom Chef persönlich hausgemachte Knoblauch- und Kräuterquarksauce		
<i>Salatbuffet (6 Salate)</i>		12.—
ohne Kartoffelsalat, mit Brotvariationen von unserem Dorfbeck		
<i>Salatbuffet (6 Salate)</i>		15.—
mit Kartoffelsalat, mit Brotvariationen von unserem Dorfbeck		
<i>Pommesfrites (à discretion)</i>		6.—
<i>Kartoffelgratin hausgemacht</i>		8.—

## Tellervarianten

<i>Farmer-Teller</i> Heisser Straussenfleischkäse mit Kartoffelsalat	28.—
<i>Worscht-Teller</i> Straussenbratwurst mit Pommesfrites	28.—
<i>Fitness-Teller</i> Riesenspiess 250g (Strauss, Rind, Truthahn) mit Salatvariationen	35.—

## A Discretion

<i>Chinoise</i> frisches Straussen-, Rind- und Trutenfleisch Trockenreis und Pommesfrites hausgemachte Dippsaucen - Knoblauch/Curry - Kräuter - Cocktail reichhaltige Dipp-Gemüseplatte mit Saisongemüse	55.00
---	-------

## Dessertvarianten

<i>Dessertbecher</i> Beeribecher mit Rahm (Vanilleglacé mit heissen Brombeeren, Rahmhaube)	9.—
<i>Dessertteller</i> 2 Straussenei-Meringues mit Erdbeerglacé und Rahmhaube	11.—
<i>Dessertbüffet</i> Gerne empfehlen wir Ihnen dafür unsere beiden Dorfbäckereien, die exzellente Dessertbüffets mit reicher Auswahl anbieten: Füger handmade <a href="http://www.fueger-handmade.ch">www.fueger-handmade.ch</a> Café Gschwend <a href="http://www.cafe-gschwend.ch">www.cafe-gschwend.ch</a>	
Pro Person von uns in Rechnung gestellt für Handling/Service	3.50

In diesen Preisen inbegriffen sind:

- Benützung Spielplatz
- Bestuhlung im Partyraum oder im Freien
- Betreuung durch unser Team während des Festes
- Buffet-Betrieb, es wird nicht serviert (ausgenommen Chinoise)
- Mehrwertsteuer 8.0%

**Auf Wunsch wird eine Führung (1/2 - 1 Stunde) durch unseren Betrieb angeboten (ebenfalls im Preis inbegriffen).**

## **Darauf möchten wir Sie gerne hinweisen**

### **Mindestumsätze pro Event:**

Mo – Do	Mittag- und Abendessen	1500.—
Fr – Sa	Mittagessen	2000.—
Fr – Sa	Abendessen	2500.—
Vor Feiertagen	Nachtessen	2500.—

### **Stornierungspauschalen**

bis 10 Wochen vor dem Anlass	keine Kosten
bis 6 Wochen vor dem Anlass	300.—
bei weniger als 6 Wochen vor dem Anlass	600.—

### **Sonntag ist Familientag**

Deshalb bieten wir am Sonntag keinen Partyservice und keine Führungen an. Es besteht jedoch die Möglichkeit, den Partyraum ohne Bewirtung zu mieten.

**Preisliste gültig ab Februar 2019. Ersetzt alle vorangehenden Preislisten.**

## Getränke

Mineral	Goba laut und still	1.0 lit	7.50
Fifty-fifty	50% Apfelsaft / 50% Orangenlimonade	1.0 lit	8.50
Shorley	Apfelsaft gespritzt, Möhl	1.0 lit	8.50
Cooler	gespritzter Traubensaft, alkoholfrei, aus Berneck	0.3 lit	4.—
Swizly	Apfelwein mit Holunderblütenaroma	0.3 lit	4.—
Spezli	mit und ohne Alkohol	0.3 lit	4.—
Panaché	Bier gespritzt mit Citro	0.3 lit	4.—
Saft	mit und ohne Alkohol, Möhl	0.3 lit	4.—
Landbier	mit Braugerste aus Mörschwil, Schützengarten	0.5 lit	5.—
Kaffee / Tee			3.50
Appenzeller, Grappa, Heuet		2.5 cl	4.—

## Weinvorschläge

### Rotweine

<i>Syrah</i>	75 cl	38.—
Cave Clavien SA, Sion		
<i>Selezione d'ottobre</i>	75 cl	38.—
Merlot, Matasci Fratelli, Tenero TI		
<i>Iselisberger</i>	50 cl	18.—
Pinot noir, Volg Weinkellereien		

### Weissweine

<i>Blanc de noir</i>	75 cl	38.—
Weingut Halde, Ch. Herzog, Thal		
<i>Féchy</i>	50 cl	18.—
Cave Duprée SA, Perroy		
<i>Apfelschaumwein</i>	75 cl	34.—
Cuvée Jean George, Mosterei Möhl		
<i>Zapfgeld</i> für selbst mitgebrachten Wein	75 cl	18.—

Wir möchten ganz bewusst „unsere“ Getränke fördern. Deshalb verzichten wir auf den Ausschank von Cola & Co und setzen bei der Weinauswahl auf vollmundige Schweizerweine. Aber natürlich ist auch bei uns der Kunde König...

Übrigens: Auch beim Kaffee setzen wir auf ein gesundes Miteinander und verwenden deshalb nur Kaffeebohnen mit dem „claro fair trade“-Label [www.claro.ch](http://www.claro.ch)