

# IMBISSANGEBOT

ALLE ARTEN VON VERANSTALTUNGEN SIND BEI UNS ZU HAUSE

Sie möchten einen Zvieri oder einen Zwischenhalt organisieren, Sie kommen von einer Wanderung, müssen ein Leidmahl durchführen oder Sie haben eine Versammlung zu organisieren die mit einem Imbiss aufgelockert werden soll.

In unseren vielfältigen Räumlichkeiten und mit unserem Imbissangebot finden wir bestimmt den richtigen Rahmen.

Gerne beraten wir Sie persönlich.

Danilo und Patricia Senn  
mit ihrem Team

# APERITIF

---

## Unsere Aperitif Pauschalen

Amuse-Bouche Variante A (ab 8 Personen)  
 Canapés mit Brie, Salami, Roastbeef und Tomate / Ei,  
 Schinkengipfeli und Käseküchlein  
 pro Person...CHF 22.00

Amuse-Bouche Variante B (ab 12 Personen)  
 Canapés mit Brie, Rindstatar, Roastbeef und Rauchlachs,  
 Melone mit Rohschinken (Sommer) Kartoffeln im Rohschinkenmantel (Winter),  
 Gebackene Champignons mit Sauce Tatar, Gebratene Kalbs-Cipollata,  
 Käseküchlein und Schinkengipfeli  
 pro Person...CHF 30.00

## Unsere kalten Kleinigkeiten (Ab 10 Stk. bzw. 10 Personen)

Pommes Chips, Nüssli, Salzmandeln, Oliven	pro Portion...CHF 8.00
Blätterteiggebäck mit Kümmel, Paprika, Käse und Mohn	pro Person...CHF 8.50
Zopf oder Speckzopf	pro Person...CHF 2.50
Sbrinz, Emmentaler oder Greyerzer Würfel	pro Person...CHF 4.50
Salsiz, Coppa oder dünn geschnittener Bauernspeck	pro Person...CHF 4.50
Gemüse Rohkost mit Dip	pro Person...CHF 3.50
Grissini mit Rohschinken umwickelt	pro Person...CHF 3.50
Hüttenkäse auf Nuss Brot	pro Stück...CHF 4.00

## Unsere Canapés

mit Schinken, Salami, Schweinsbraten	pro Stück...CHF 4.00
mit Brie, Hartkäse, Spargel, Tomate / Ei	pro Stück...CHF 4.00
mit Thon Mousse, Rauchforellen Mousse, Lachstartar	pro Stück...CHF 4.50
mit Rauchlachs, Schwertfisch, Rauchforelle	pro Stück...CHF 5.00
mit Roastbeef, Rindstatar, Kalbsbraten, Rohschinken	pro Stück...CHF 5.00

Unsere Canapés werden, wenn nicht anders deklariert, auf Baguette serviert.

## Unser warmes Angebot

(ab 10 Stk. pro Sorte)

Hausgemachte Käseküchlein

pro Stück...CHF 3.50

Gebratene Kalbs- oder Schweins Cipollata

pro Stück...CHF 3.80

Hausgemachte Schinkengipfeli

pro Stück...CHF 4.00

## Unsere Partybrötchen

(ab 10 Stk. pro Sorte)

mit Schinken, Salami, Schweinsbraten

pro Stück...CHF 5.50

mit Kräuterfrischkäse, Tomate/ Ei, Käse, Brie

pro Stück...CHF 5.50

mit Rohschinken, Bündnerfleisch

pro Stück...CHF 6.00

mit Roastbeef, Rauchlachs, Kalbsbraten

pro Stück...CHF 6.50

# Stehlunch

---

Sandwich Buffet

(ab 12 Personen)

Roastbeef-Sandwich, Rauchlachs-Sandwich mit Meerrettichschaum

Club Sandwich, Warme Piadina mit Tomaten und Mozzarella

\*\*\*

Muffins, Ananas- und Melonenschiffchen

pro Person...CHF 38.00

Schweizer Buffet

(ab 15 Personen)

Bündnerfleisch und Rohschinken mit Essiggemüse, Salsiz, gebrochene Käsestücke,

Champignons Köpfe gefüllt mit gehackten Tomaten, Canapés mit Schinken, Ei und

geräucherter Forelle

\*\*\*

Hörnli und gehacktes Rindfleisch, Apfelmus,

Äpler Makronen

\*\*\*

Rüebli Cake

pro Person...CHF 46.00

# Menüs

---

Menü 1 pro Person...CHF 48.00

Aargauer Rüebl Suppe

\*\*\*

Rindsgeschnetzeltes an Thymian-Rotweinsauce  
mit Broccoli und Kartoffelstock

\*\*\*

Vanilleeis mit Schokoladensauce

---

Menü 2 pro Person...CHF 52.00

Bunte Blattsalate mit Radieschen und Ei

\*\*\*

Aargauer Schweinsbraten mit Dörrzwetschgen gefüllt  
serviert mit grünen Bohnen und Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

Karamelköpfler mit Rahm und Früchten

---

Menü 3 pro Person...CHF 48.00

Saisonsalat

\*\*\*

Gebatene Pouletbrust auf Champignonsauce  
mit Kartoffelkroketten und zwei Gemüsen

\*\*\*

Panna Cotta mit Himbeermark

---

Menü 4 pro Person...CHF 40.00

Lauchcremesuppe

\*\*\*

Heisser Beinschinken  
Kartoffelsalat und grüner Salat

\*\*\*

Süßmostcrème

---

Menü 5 pro Person...CHF 44.00

Gemischter Salat

\*\*\*

Schweinsschnitzel mit Rahmsauce  
serviert mit Karotten und Spätzle

\*\*\*

Gebannte Creme

---

## Zvieri-Teller

---

Cervelat-Salat mit Zwiebel, Tomaten und Cornichons angemacht	CHF 18.50
Heisser Fleischkäse mit Kartoffelsalat	CHF 19.50
Melone mit Rohschinken	CHF 19.50
Nizza Salat mit Kartoffeln, Thunfisch und weiteren Einlagen	CHF 20.00
Gemischter Käseteller mit Trauben und Baumnüssen	CHF 20.00
Gemüse-Quiche mit Schnittlauchsauerrahm und Salatbouquet	CHF 20.00
Quiche Lorraine mit gemischtem Salat	CHF 22.00
Kalter Teller mit Rohschinken, Roastbeef, kaltem Braten, Terrine und Käse	CHF 25.00
Heisser Beinschinken mit Kartoffelsalat	CHF 24.00
Kalbfleischpastetli mit Trockenreis	CHF 24.00
Salatteller mit Melone und Ei (ohne Melone CHF 2.00 Reduktion)	CHF 22.00
Kaltes Siedfleisch mit Kräutervinaigrette und Salaten garniert	CHF 24.00
Hors d'Oeuvre-Teller (Rauchlachs und -forelle, Krevetten, Salate)	CHF 26.00
Bündner Teller mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz und Käse	CHF 28.00
Roastbeef-Teller mit Sauce Tartar und Salaten garniert	CHF 28.00

## Dessert

---

Zuger Kirschtorte	CHF 10.00
Hausgemachtes Karamel Köppli	CHF 12.00
Grand-Marnier-Parfait mit marinierten Orangen Filets	CHF 14.00
Panna Cotta mit zweierlei Fruchtsaucen	CHF 12.50
Gebrannte Creme	CHF 12.50
Fruchtsalat	CHF 14.00
Kaffeegebäck (4 Stück)	pro Person... CHF 6.00

## Diverse Getränke

---

Kaffee / Tee	CHF 5.00
Doppelter Espresso, Kaffeespezialitäten	CHF 5.40
Mineralwasser Liter	CHF 10.00
Süsswasser, Limonaden 3,3 dl	CHF 5.40
Coca Cola und Sprite 3,3 dl	CHF 5.20
Suure Most 5 dl, alkoholfrei	CHF 7.50
Müller Bräu Badener Gold und alkoholfrei 3,3 dl	CHF 5.50
Wehrli RieslingxSylvaner 50 cl / Wehrli Blauburgunder 50 cl	CHF 26.00

Die Weine in Flaschenqualität finden Sie auf unserer ausführlichen Weinkarte.

# Das Kleingedruckte

---

## Besprechung

Gerne nehmen wir uns Zeit mit Ihnen den Anlass zu besprechen.  
Bitte vereinbaren Sie einen Termin, damit wir genügend Zeit einplanen können und nicht anderweitig besetzt sind.

## Teilnehmerzahl

Wir sind uns bewusst, dass die Bestimmung der Personenzahl für den Veranstalter nicht immer ganz einfach ist.

Gerne erwarten wir die Anzahl der erwarteten Gäste bis 2 Wochen vor dem Anlasstag, diese Zahl die Basis für die Verrechnung. Je nach Grösse der Veranstaltung akzeptieren wir jedoch kleinere Anpassungen bis 3 Tage vor der Veranstaltung.

## Vegetarier / Allergiker

Unser Küchen-Team bereitet gerne auf das Menü abgestimmte Gerichte zu (Laktoseintoleranz, Glutenfrei oder Vegetarisch)

## Tellerservice / Nachservice

Alle unsere Gerichte werden als Tellerservice angeboten und serviert, auf Wunsch kann bei den Menüs ein Nachservice gegen Aufpreis vereinbart werden. Ein Nachservice muss für alle Gäste bestellt werden.

## Rauchen

Unser Haus ist ein Nichtraucherbetrieb, das gilt auch für E Zigaretten. Wir bedanken uns für Ihr Verständnis.

## Eigene Gerichte / Weine / Getränke

Wir vermieten keine Räumlichkeiten für private Veranstaltungen ohne Konsumation und bitten Sie um Verständnis, dass wir das Mitbringen von Speisen und/oder Weinen sowie Getränke nicht gestatten können.

## Saalmiete und Installationskosten

Saalmieten können in einigen wenigen Fällen verrechnet werden und werden falls zutreffend gesondert angeboten. Installationskosten und Miete für Technik verrechnen wir nach effektivem Aufwand und Preisliste.

## Zahlungen

Die Rechnungen sind innert 10 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug zu bezahlen, das Hotel kann bei grösseren Anlässen eine Akontozahlung vor der Durchführung verlangen.