



swisscom

Verpflegung

Kaffeepause Vormittag

Kombiangebot

		Preis in CHF/Person (exkl. MwSt.)
Mini	Kaffee oder Tee Mineralwasser	6.–
Midi	Kaffee oder Tee Mineralwasser Orangensaft Gipfeli gemischt	8.–
Top	Kaffee oder Tee Mineralwasser Orangensaft Gipfeli gemischt Früchte Mini Branchli / Lindorkugeln	10.–

Kaffeepause Nachmittag

Kombiangebot

		Preis in CHF/Person (exkl. MwSt.)
Mini	Kaffee oder Tee Mineralwasser	6.–
Midi	Kaffee oder Tee Mineralwasser Orangensaft Mini Süssgebäck	8.50
Top	Kaffee oder Tee Mineralwasser Orangensaft Mini Süssgebäck Früchte Mini Branchli / Lindorkugeln	10.–



Businesslunch à la Carte

		Preis in CHF/Person (exkl. MwSt.)
Mini	Kleines Sandwich mit Fleisch Kleines Sandwich mit Käse Saisonsalat mit Hausdressing Früchte Mini Branchli / Lindorkugeln	15.50
Midi	50 g Antipasti 1 Partybrötli mit Käse 2 Dreieck-Canapés 1 Riesencrevette Butterfly mit Cocktailsauce 2 Rindfleischbällchen Früchtespiessli 1 Mini Süssgebäck Mini Branchli / Lindorkugeln	22.50
Top	50 g Antipasti 1 Partybrötli mit Fleisch 1 Rauchlachs auf Vollkornbaguette 2 Apéro-Hauspastetenranche mit Cumberland sauce 1 Mini Tartelettes mit Frischkäse 1 Riesencrevette Butterfly mit Cocktailsauce 1 Poulet-Satéspiessli mit Erdnuss-Curry-Sauce Mini Fruchtschnitte / Mini Cake Früchtespiessli	29.50



Apéro-Kombi

		Preis in CHF/Person (exkl. MwSt.)
Spezial	1 Rauchlachs auf Vollkornbaguette 2 Dreieck-Canapés 1 Apéro-Schinkengipfeli 1 Pizzaschnitte 1 Poulet-Satéspiessli mit Erdnuss-Curry-Sauce	14.50
Swisscom	2 Dreieck-Canapés 1 Partybrötli 2 Dreieck-Canapés 1 Apéro-Schinkengipfeli 1 Käseküchlein 50 g Gemüsestäbchen mit Dip	13.20
Vegi Hit	50 g Gemüsestäbchen mit Dip 50 g Antipasti 1 Früchtespiessli 1 Jalapeno Popper 2 Vegi Mini Frühlingsrollen mit süss-saurer Sauce	12.20



Getränke

Nichtalkoholische Getränke

	Einheit	Preis in CHF/Einheit (exkl. MwSt.)
Kaffee	Tasse	3.–
Tee	Tasse	2.80
Mineralwasser	1 l	5.–
Orangensaft	1 l	7.–
Süssgetränke	5 dl	3.–
Mineralwasser	5 dl	3.–
Orangensaft Granini	2 dl	3.20
Grapefruitsaft Granini	2 dl	3.20

Alkoholische Getränke

Schaumwein / Champagne

Prosecco Val d'Oca, Italien	7.5 dl	23.–
Taittinger Brut Reserve, Frankreich	7.5 dl	59.–

Weissweine

Féchy – Reserve St. Urbain

Weicher und voller Wein mit gutem Charakter und angenehmen Abgang. Klares und helles Strohgelb in der Farbe. Aromen nach Chasselas-Blüten und Zitronen. <i>Passend zu</i> gegrilltem, weissem und schwach gewürztem Fleisch, Käsespezialitäten und Apéro	5 dl	16.–
---	------	------

Yvorne – AVY Terravin

Intensives Bouquet von reifer Frucht in Kombination mit mineralischen Noten und herbale Aromen. Der gefällige mächtige Körper sowie die ausgewogene Struktur sind die Markenzeichen dieses typischen, gradlinigen Waadtländers aus der Rebgemeinde Yvorne. <i>Passend zu</i> Käsegerichten, Apéro, Fisch und weisses Fleisch	7 dl	36.–
---	------	------

St. Saphorin – Le Louchy

Der intensive Auftakt und die Fülle an feinen Blumen- und Fruchtaromen hinterlassen in der Nase einen nachhaltigen Sinneseindruck. Im Gaumen präsentiert sich dieser Wein ebenso gehaltvoll, mächtig wie ausgewogen und mild. <i>Passend zu</i> Vorspeisen, Fischgerichten und Weichkäse	7 dl	36.–
---	------	------

Chardonnay – La Nomade

Der „Chardonnay de Genève“ ist sehr umfangreich und elegant im Geschmack. Ein schönes Gleichgewicht zwischen Frische und rundem Geschmack im Gaumen. <i>Passend zu</i> weissem Fleisch, geröstetem Geflügel und Käse	7.5 dl	38.–
---	--------	------



Rosé

Oeil de Perdrix 7.5 dl

Der Oeil de Perdrix hat die Eigenschaft eines leichten Rotweines. Er ist frisch und süffig, aber ohne die aggressive Note weisser Rebsorten. Ein Duft von Waldbeeren, Kirschen und einem Hauch von Rosen. Ein ausgesprochener vornehmer Wein, rund, fein, geschmeidig und lebhaft. 16.–

Passend zu Sushi, orientalische Küche und weissem Fleisch

Rotwein

Pinot Noir – IMESCH 5 dl

Der rubinrote Wein besticht mit aromatischer Frische und Eleganz. Der Pinot Noir IMESCH gilt mit seinem Geschmack nach Nüssen und Kirschen als eine echte Entdeckung. 16.–

Traubensorte Pinot Noir.

Passend zu rotes Fleisch, Trockenfleisch, Käse und Pasta

Ticinello Merlot 7 dl

Beerig duftendes Bouquet, feine Pflaumennote und Veilchen. Saftiger Gaumen, sanft krautiges Extrakt vermischt mit Waldbeeren. Markenzeichen des Ticinello Merlot ist sein aufhellender Rubin in der Farbe. 38.–

Passend zu Pouletgerichten und milden Käsesorten

Rioja Crianza – El Meson 5 dl

Fruchtig mit einem feinem, weichen Tanningerüst und einer guten Länge im Geschmack. Ein Bouquet von Kirschen und Pfeffer, vollmundig, rund und weich im Geschmack. 16.–

Passend zu Salaten, Rindsfleisch, Wild und Ente

Sensi Chianti – DOCG 7.5 dl

Von rubinroter Farbe ist dieser Wein anschmiegsam mit einem anhaltenden Duft nach Kirschen und Gewürzen. Im Gaumen zeigt sich der Wein weich, frisch und angenehm ausgewogen. 38.–

Passend zu Pasta mit kräftigen Saucen, gebratenem oder gegrilltem Fleisch und würzigem Käse

Cabernet Sauvignon – Geysler Peak 1996 7.5 dl

Intensives Brombeer- und Heidelbeerenbouquet. Im Gaumen samtig und elegant. Die Farbe, ein dunkles Purpur, ist das Markenzeichen des Weines. 39.–

Passend zu Vorspeisen, Steakvariationen, Halbhart- und Hartkäse, wie Sprinz oder Bergkäse

Bier

Heineken 3.3 dl 3.90

Eichhof 3 dl 3.90

Clausthaler, ohne Alkohol 3.3 dl 3.90



Backwaren	Einheit	Preis in CHF/Einheit (exkl. MwSt.)
Buttergipfel	Stück	1.40
Vollkorngipfel	Stück	1.40
Laugengipfel	Stück	1.40
Laugenbretzel mit Butter	Stück	2.–
Trockengebäck divers	Stück	2.–
Mini Süssgebäck (Nussrolle, Plunder etc.)	Stück	1.70
Saisonfrüchte	Pro Person	1.70
Cake	Stück	2.70
Kleines Sandwich mit Fleisch	Stück	3.80
Kleines Sandwich mit Käse	Stück	3.80
Laugenbretzel mit Bündnerfleisch	Stück	4.90
Apéro-Köstlichkeiten		
Dreieck-Canapé (Fleisch, Käse, Thon, Spargeln)	Stück	2.20
Rauchlachs auf Vollkornbaguette	Stück	2.90
Gefüllter Zopfkrantz 30 Tranchen mit Fleisch, Thon oder Käse	Zopf	39.–
Partybrötli gemischt (Schinken, Salami, Käse, Ei)	Stück	2.80
Partybrötli Riche (Lachs, Rohschinken, Bündnerfleisch)	Stück	3.50
Apéro-Hauspastete (6 Tranchen mit Cumberlandsauce)	Pro 100 g	9.–
Sbrinzmöckli mit Dörrfrüchten und Brot	Pro 100 g	6.50
Mini Tartelettes mit Kräuterfrischkäse	Stück	1.50
Früchtespiessli	Stück	3.–
Gemüsestäbchen mit Dip	Pro 100 g	3.90
Blätterteiggebäck	Pro 100 g	7.–
Nüssli und Chips	Pro Person	2.–
Bierbretzel	Stück	2.–
Antipasti (Oliven, getrocknete Tomaten, Artischocken, Zucchetti, mit Frischkäse gefüllte Peperoni, eingelegte Wildkapern, 15 g Coppa)	Pro 100 g	6.–



Warme Häppchen	Einheit	Preis in CHF/Einheit (exkl. MwSt.)
Vegetarische Mini Frühlingsrollen mit süss-saurer Sauce	Pro 100 g	4.90
Käseküchlein	Stück	2.50
Apéro-Schinkengipfel	Stück	1.70
Pizzaschnitte Margherita	Stück	2.50
Frittierte Calamaresringe (5–6 Stück) mit Tatarsauce	Pro 100 g	4.30
Hot Jalapeno Popper	Stück	2.20
Riesencrevetten Butterfly mit Cocktailsauce	Stück	2.80
Poulet-Satéspiessli mit Erdnuss-Currysauce	Stück	3.–
Rindfleischbällchen (4 Stück) mit pikanter Tomatensauce	Pro 100 g	5.50
Speckpflaume (Schwein, 5–6 Stück)	Pro 100 g	3.90
Kalte Platten		
Grischun (Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa, Salsiz, Partybrötli)	Pro 100 g	12.50
Bauernplatte (Schinken, Rohschinken, Salami, Aufschnitt, Rohesspeck, Partybrötli)	Pro 100 g	9.30
Käseplatte (verschiedene Sorten Hart- und Weichkäse garniert mit Früchten und Nüssen, Partybrötli)	Pro 100 g	7.90