

# Apérovorschläge

## Apéro Snacks

Apéronüssli CHF 1.50/Person  
Chips & Knabbergebäck CHF 1.50/Person

Mini-Schinkengipfeli CHF 2.00/Stück  
Blätterteigstängeli CHF 2.00/Person  
Essiggemüse (Maisköbli, Cornichons, Silberzwiebeln, Peppadew) CHF 2.00/Person  
Crevette im Kartoffelmantel CHF 2.00/Stück  
Quiche Lorraine CHF 2.00/Stück  
Spinatwähe CHF 2.00/Stück  
Flammkuchen CHF 2.00/Stück

Rezenter Emmentaler gemöckelt CHF 2.50/Person  
Rohschinken CHF 2.50/Person  
Essspeck CHF 2.50/Person  
Crudités – Gemüsestängeli mit Dipsaucen CHF 2.50/Person  
Antipasti (Oliven, Zucchetti, Aubergine, Cipollone) CHF 2.50/Person  
Mozzarella-Cherrytomatenspiess CHF 2.50/Stück

Mostbröckli CHF 3.50/Person  
Canapée mit Rauchlachs CHF 3.50/Stück  
Canapée mit Thunfisch CHF 3.50/Stück  
Canapée mit Brie CHF 3.50/Stück  
Canapée mit Roastbeef CHF 3.50/Stück  
Tête de Moine mit Trauben CHF 3.50/Stück  
Taboulé mit geräucherter Entenbrust CHF 3.50/Stück

**Oberaargauer Apéro** CHF 14.50/Person

Apéronüssli  
Mostbröckli  
Rohschinken  
Essspeck  
Rezenter Emmentaler gemöckelt  
Essiggemüse

**Apéro Riche** CHF 23.00/Person

Apéronüssli  
Chips & Knabbergebäck  
Schinkengipfeli  
Crevette im Kartoffelmantel  
Mostbröckli  
Antipasti  
Canapée mit Rauchlachs  
Tête de Moine mit Traube  
Taboulé mit geräucherter Entenbrust

# Menüvorschläge

## Vorspeisen

Bunte Blattsalate mit Vitalkernen	CHF	7.50
Bunte Blattsalate mit gemischten Salaten	CHF	8.50
Nüsslersalat mit pochiertem Ei	CHF	10.50
Caesar-Salat mit Oliven, Kirschtomaten und gekochtem Ei	CHF	12.00
Duett vom Lachs, Tatar und konfiert, mit Radiesli und Salatspitzen	CHF	19.00

## Suppen

Heucappuccino mit Gemüsebrunoise	CHF	5.50
Rindsbouillon mit Flädli	CHF	6.50
Rüebli-Ingwercreme	CHF	7.00
Apfel-Selleriecreme	CHF	9.00
Gazpacho „Andaluz“	CHF	9.00

## Hauptgänge

Kräutercrêpe mit Gemüse gefüllt – vegetarisch	CHF	21.00
Ricotta-Spinat Ravioli mit Cherrytomaten – vegetarisch	CHF	25.00
Gemüsecurry mit Reis – vegetarisch	CHF	25.00
Schweinsgeschnetzeltes	CHF	22.50
Saltimbocca vom Säuli	CHF	23.50
Pouletbrust mit Rahmsauce	CHF	23.50
Doradenfilet	CHF	28.00
Saltimbocca vom Kalb	CHF	38.00
Schwedenbraten (vom Schwein)	CHF	29.00
Kalbsrahmbraten mit Kräuterschaum	CHF	38.00
Rindsbraten „Burgunder“	CHF	40.00
Maispouletbrust mit Äpfeln und Nüssen gefüllt an Calvados-Sauce	CHF	45.00
Säulifilet im Rohschinkenmantel mit Steinpilzrahmsauce	CHF	55.00
Deux Filet – serviert in zwei Gängen	CHF	60.00
Kalbsfilet mit Morchelrahmsauce und Rindsfilet mit Sauce Bearnaise		

## Beilagen:

Alle Hauptgänge werden mit saisonalem Gemüse und Beilage nach Wahl serviert:  
Kartoffelgratin, Tagliatelle, Rosmarinkartoffeln, Kräuterrisotto, gebratene Polenta

### Hausgemachte Desserts

Grosi's brönnti Crème	CHF	7.50
Schoggimousse-Schnitte	CHF	8.50
Meringue	CHF	10.00
Griessflammerie	CHF	12.00
Schoggichüechli	CHF	15.00

Beilagen:

Alle Desserts werden mit saisonalen Beilagen und Zusatzkomponenten nach Wahl serviert:

Glacekugel, Rahm, Schoggisauce, Caramelsauce, Beeren (weitere Beilagen auf Anfrage)

Beispiel: Schoggimousse-Schnitte mit Joghurtglace und Kirschen

### Dessertbuffet 1

**CHF 15.00/Person**

Zwetschgenkompott mit Vanillesauce  
Schoggimousse  
Grosi's brönnti Crème  
Fruchtsalat  
Glacevariation  
Kreuz-Muffins

### Dessertbuffet 2

**CHF 20.00/Person**

Crèmeschnittli  
Zitronen Cake  
Waldbeer Panna Cotta  
Apfelstrudel mit Vanillesauce  
Petits Fours  
Fruchtsalat  
Mini Cupcakes

### Käse

**CHF 12.00/Person**

Auswahl an Rohmilchkäse  
mit Trauben, Baumnüssen, Feigensenf, hausgemachtes Früchtebrot

# Fondue Chinoise à discrétion

## Blattsalat mit Vitalkernen

\*\*\*

## Fondue Chinoise à discrétion

### Fleisch

Rindfleisch, Kalbfleisch, Schweinefleisch, Trutenfleisch  
serviert mit Rindsbouillon

### Beilagen

Pommes frites, Reis, Blattsalat  
Maisköbli, Cornichons, Silberzwiebeln

### Saucen

Currysauce, Cocktailsauce, Tartaresauce, Knoblauchsauce, Mayonnaise

\*\*\*

### Meringue

mit Glace und Rahm

### Preise

ohne Dessert  
mit Dessert

CHF 49.00 pro Person  
CHF 55.00 pro Person

# Spaghetti – Plausch (Buffet)

## Spaghetti

mit drei Saucen (s. Auswahl), Reibkäse

### Saucen-Auswahl

Sauce Bolognese  
Sauce Napoli  
Sauce all' Arrabbiata  
Sauce Pesto  
Sauce Carbonara

### Preise

Spagetti-Plausch einfach  
Spaghetti-Plausch mit kleinem Salatbuffet\*  
\*grüner Salat, zwei angemachte Salat, zwei Dressings

CHF 20.00 pro Person  
CHF 26.00 pro Person