

Buschwirtschaft zur "Weintraube"

Geöffnet für Gruppen ab 20 Personen auf Anmeldung
 Sonntag Ruhetag

- | | | | |
|------------|---|--------------|---|
| 1) | Schweins-Steak im Blätterteig Salatbuffet 8 Sorten | | Fr. 25.-- |
| 2) | Schweins-Steak im Blätterteig Kartoffelgratin und Salatbuffet 6 – 8 Sorten | | Fr. 28.-- |
| 3) | Aargauer Zwetschgenbraten Kartoffelgratin Gemüsebukett | | Fr. 25.-- |
| 4) | Schweins-Nierstückbraten Kartoffelgratin oder Winzer-Risotto Gemüsebukett | | Fr. 25.-- |
| 5) | Schweins-Plätzli "Bächlihof" Winzer-Risotto Gemüsebukett | bis 30 Pers. | Fr. 28.-- |
| 6) | Schweinsfilet-Medaillons Winzer-Risotto Gemüsebukett | | Fr. 33.-- |
| 7) | Grillbuffet ab 30 Pers. Salatbuffet 6 - 8 Sorten Beilage Kartoffelgratin zuzüglich Arbeitsstunden Metzger Fr. 60.-- pro Std. | | Fr. 28.-- Fr. 4.-- |
| 8) | Winzerfondue (Fleischfondue) mit 6 Saucen und Salatbuffet Beilage Reis Beilage Kartoffelgratin Beilage Essiggemüse | | Fr. 34.-- Fr. 3.-- Fr. 4.-- Fr. 3.-- |
| 9) | Raclette à discrétion mit 8-10 verschiedenen Beilagen | | Fr. 24.-- |
| 10) | Raclette à discrétion mit Tischgrill und 8-10 verschiedenen Beilagen | | Fr. 34.-- |

- | | |
|---|-----------|
| 11) Bauernschinken 3 verschiedene Salate | Fr. 18.-- |
| 12) Bauernschinken Kartoffelgratin 3 verschiedene Salate | Fr. 21.-- |
| 13) Spaghetti mit verschiedenen Saucen (Bolognese, Napoli, Thon, Carbonara) | Fr. 19.-- |
| 14) Wienerli mit Kartoffelsalat | Fr. 9.-- |
| 15) Winzerteller (kalter Teller mit versch. Käse- u. Fleischsorten) | Fr. 15.-- |

Vorspeisen:

- Blattsalat (nach Saison) Fr. 5.--
- Kleines Salatbuffet, 4 – 5 Sorten Fr. 7.--
- Bouillon mit Einlage Fr. 4.--
- Oberflachser Riesling-Suppe mit Rahmhaube Fr. 6.--

Desserts:

- Dessertbuffet gross (ab 25 Pers.) mit 8 versch. Desserts nach Wahl:
z.B. Tiramisu, Fruchtsalat, Torte, Schoggimousse, Parfait,
Cornets, Roulade, Caramelköppli, Crème, Früchtecrème,
Glace, Pavlova, Schoggichüechli Fr. 15.--
mit Käseplatte plus Fr. 4.--
- Dessertbuffet klein mit 4 versch. Desserts nach Wahl:
(siehe oben) Fr. 12.--
- Apfeltorte mit Vanillecrème Fr. 6.--
- Torten, z.B. Schwarzwälder, Quark, Rüeblli Fr. 4.50 – 7.00
- Meringue mit Glace und Rahm Fr. 6.--
- ½ Birne mit Caramelcrème Fr. 5.--
- Frischer Fruchtsalat mit 1 Kugel Glace und Rahm Fr. 7.--

Getränke:

| | | |
|--|----------|-------|
| <u>Weisse Weine Oberflachs</u> | 75 cl | |
| Riesling - Sylvaner | | 25.-- |
| Lichtblick (R-S leicht süss) | | 27.-- |
| <u>Rosé Wein Oberflachs</u> | 75 cl | |
| Schiller | | 27.-- |
| <u>Rote Weine Oberflachs</u> | 75 cl | |
| Gamay x Reichensteiner | | 27.-- |
| Pinot noir (Blauburgunder & Frühburgunder) | | 27.-- |
| Pinot noir sélection (Blauburgunder Auslese) | | 31.-- |
| Abendsonne (Frühburgunder leicht süss) | | 28.-- |
| Abendstern Assemblage barrique | | 37.-- |
| <u>Spirituosen</u> | 2cl | |
| Marc 40% | | 4.-- |
| <u>Bier</u> (normal und alkoholfrei) | | |
| Feldschlösschen | 50 cl | 5.-- |
| | 33 cl | 3.50 |
| <u>Alkoholfreie Getränke</u> | | |
| Mineral nature, Süssmost | 1 ltr. | 7.-- |
| Cola, Rivella | 0.5 ltr. | 4.-- |
| Traubensaft weiss und rot | 1 ltr. | 9.-- |
| <u>Kaffee, Tee</u> | | |
| Kaffee crème / Espresso | | 3.50 |
| Tee (Hagebutten, Minze, Schwarztee) | | 2.50 |

Bitte beschränken Sie sich für Ihre Gruppe auf ein Menü.

Wir schreiben Ihnen gerne eine Menükarte. Nennen Sie uns dafür Ihren Titel.

Spezielle Dekorationswünsche werden zum Selbstkostenpreis vom Fachgeschäft weiter verrechnet. Gerne dürfen Sie die Tische auch selber dekorieren.

Deklaration der Fleischherkunft: Schweizer Fleisch, teilweise aus der Region.

Änderung der Personenzahl bitte 24 Stunden vorher melden. Später abgemeldete Portionen werden verrechnet.

Die Preise verstehen sich inkl. 8 % Mwst. Preisänderungen vorbehalten.

Januar 2011