

# RESTAURANT10

## Catering



# Unsere Dienstleistungen



- Abends ab 25 Personen
- Bankette bis 100 Personen
- Empfänge, Apéros, Hochzeitsapéros und Hochzeiten
- Seminarorganisation
- Party-Service bis 500 Personen

## Unsere Devise

### Ich fühle mich wohl!

"Ich fühle mich wohl!" – genau dies ist doch das schönste Kompliment, welches uns ein Gast machen kann. Das ist genau das, was wir bieten wollen: sich rundum wohl fühlen an Körper, Geist und Seele.

Körper, Geist und Seele – ein etwas veralteter Slogan, stammt er doch noch von den alten Griechen. Aber es lohnt sich, zwischendurch einige Gedanken darüber zu verlieren. Ältere gastronomische Spitzenleistungen stellen klar den Körper in den Vordergrund. Doch zunehmend entdecken wir auch wieder Geist und Seele. Somit halten diese Komponenten Einzug in die verschiedensten Bereiche. Es liegt uns am Herzen, dieses Wohlfühlen wieder vermehrt zu ergründen. Wir wollen uns Mühe geben bei allem, was wir tun.

## Unser Partyservice

Wir bringen alles: von der Gulaschsuppe bis zum Filet Mignon, vom Fruchtsaft bis zum Champagner, von Tellern, Gläsern, Blumenschmuck und aufgestelltem Service bis zur Serviette und dem Zahnstocher; **denn bei uns ist der Kunde König!**

## Tipps und Hinweise zur Planung Ihres Festes

- Teilnehmer** Die genauer Teilnehmerzahl erleichtert Ihnen und uns die Vorbereitungsarbeiten.  
**Bitte geben Sie Ihre Bestellung frühzeitig bekannt. Melden Sie uns eine Woche im Voraus die ungefähre und spätestens 24 Stunden vor Beginn des Anlasses die definitive Personenzahl. Die als definitiv gemeldete Personenzahl müssen wir verrechnen.**  
Wenn nicht speziell vermerkt, sind alle Angebote ab 15 Personen erhältlich.
- Menuwahl** Wer die Wahl hat, hat die Qual!  
Unsere Menuvorschläge sind vielseitig und sollen Ihnen vor allem eine gewisse Richtlinie aufzeigen. Gerne stellt Ihnen unser Küchenchef ein Menu nach Ihren Wünschen zusammen. Um Ihnen einen gepflegten und ruhigen Service bieten zu können, bitten wir Sie, sich für Ihren Anlass auf ein Menu zu einigen.
- Getränke** Wein sollte mit grösster Sorgfalt ausgewählt und auf das entsprechende Menu abgestimmt sein.  
Unsere Weinkarte bietet eine kleine aber feine Auswahl. Bei frühzeitiger Reservierung besorgen wir Ihnen auch gerne Weine besonderer Provinzen.
- Blumen** Es bestehen vielerlei Möglichkeiten, die Tafel oder den Tisch festlich zu schmücken. Gerne besorgen wir für Sie die gewünschten Arrangements.
- Menukarten** Gerne übernehmen wir den Druck Ihrer Menukarten.
- Darbietungen** Bestimmt ist Ihnen ein reibungsloser Ablauf Ihres Banketts ein wichtiges Anliegen. Es wäre Ihnen und uns gedient, wenn Sie der Bankettleitung die Zeiten und die Dauer der geplanten Darbietungen angeben könnten.
- Preise** Preis- und Angebotsänderungen bleiben vorbehalten. Preise sind inkl. MwSt.



## Apéro Méditerrané

ab 10 Personen möglich

Antipasti-Spiessli

Melonenschnitze mit Parmaschinken (Saison)

Marinierte Oliven

Parmesanwürfel

Bruschetta mit Tomaten-Basilikum, Oliven-Tapenade

Focaccia mit Basilikumpesto und Peccorino gefüllt

**Im Glas**

Mediterraner Bauernsalat mit Schafskäse, Oliven, Gurken und Peperoni

Tomaten-Mozzarella-Salat

Vitello Tonnato

Melonenkaltschale (Saison)

pro Person CHF 22.00

## Weinempfehlung

Prosecco DOCG Villa Sandi veneto	75 cl	CHF	33.50
Masetto Bianco Vigneti Delle Dolomiti IGT Enrizzi	75 cl	CHF	35.00
Masetto Nero Vigneti delle Dolomiti IGT Enrizzi	75 cl	CHF	36.00



## Apéro Latino

ab 15 Personen möglich

### Angerichtet

Tortillawraps mit Lachs, Frischkäse, Seranoschinken-Rucola gefüllt  
 Tacobchips mit Guacamole und Pikanter Tomatensalza  
 Grillierte Auberginen mit Frischkäse gefüllt  
 Gefüllte Peppadrews  
 Focaccia mit Pesto und Manchego gefüllt  
 Kartoffel-Tortilla mit mediterranem Gemüse  
 Frittierte Oliven mit Zitronen-Aioli

### Im Glas

gebratene Crevetten an Knoblauch-Chili Vinaigrette  
 Chili-Popcorn-Poulet mit rassiger Tomatensalza  
 Gazpacho Andaluz

pro Person CHF 24.00

## Weinempfehlung

Sumarroca Cava Reserva Brut Do Metodo Traditional	75 cl	CHF	30.50
Chardonnay 3055 Do Catalunya Jean Leon	75 cl	CHF	32.50
Gran Coronas Do Reserva Penedès	75 cl	CHF	32.50



## Apéro Helvetia

ab 15 Personen möglich

Käseplatte von heimischen Käsesorten

Rustikale Fleischplatte mit Rohessspeck, Salsiz, Landjäger und Mostbröggli klassisch garniert mit Silberzwiebeln, Essigurken, Eiern und Zwiebelringen

Herzhafte Gemüse- und Fleischwähe

(Die Wähe wird auf Wunsch geschnitten oder zum Selberschneiden geliefert)

Mini Sandwiches mit Thonmousse und Kapern, Lachs und Meerrettichschaum, Ei und Schnittlauch und Salami mit Maiskölbchen

pro Person CHF 25.00

### Weinempfehlung

Brut millésimé Clavien Valais AOC	75 cl	CHF	36.00
Petite Arvine AOC Les Mazots Maurice Gay	75 cl	CHF	34.00
Pinot Noir AOC Crête de l'enfer F.-J. Mathier	75 cl	CHF	33.00



## Verschiedene Köstlichkeiten zum Apéro

Hausgemachter Speckgugelhupf	1.5 kg	CHF	35.00
Hausgemachter Elsässergugelhupf (süss)	1.5 kg	CHF	29.00
Hausgemachter Kräutertzopf	1.5 kg	CHF	28.00
Pain Surprise	30 Teile	CHF	75.00
Pain Surprise mit Lachs	30 Teile	CHF	80.00
Brotknöpfe mit Salami gefüllt	pro Stk.	CHF	2.80
Brotknöpfe mit Thon gefüllt	pro Stk.	CHF	2.80
<b>Gefüllte Laugensilserli</b> mit Schinken, Salami, Aufschnitt oder Käse, garniert mit Salat, Tomaten, und Gurkenscheiben	pro Stk.	CHF	4.50
<b>Mega Parisettesandwich 55 cm</b> mit Schinken, Aufschnitt, Salami, Salat, Tomate, Gurke und Ei		CHF	30.00
mit Käse, Salat, Tomate, Gurke und Ei		CHF	30.00
mit Rauchlachs, Salat, Tomate, Gurke und Meerrettich		CHF	38.00
<b>Kalte Platte reichhaltig garniert und serviert mit Brottraube</b> mit Schinken, Salami und Aufschnitt	100 g	CHF	10.00
mit 5 Sorten Käse	100 g	CHF	12.00
mit Fleisch und Käse gemischt	100 g	CHF	13.00
mit Schinken, Rohschinken, Trockenfleisch und Rohessspeck	100 g	CHF	14.00



## Warme Köstlichkeiten zu Apéro

Mini Frühlingsrollen (Gemüsefüllung) mit Dipsauce	pro Stk.	CHF	2.20
Mini Schinkengipfeli	pro Stk.	CHF	2.20
Kleine Chäschüechli (halbiert)	pro Stk.	CHF	4.80
Kleine Lauchhüechli mit Speck (halbiert)	pro Stk.	CHF	4.80
Chilischoten mit Frischkäse gefüllt und paniert	pro Stk.	CHF	2.40
Hausgemachter Flammkuchen garniert mit Crème fraîche, Speck und Zwiebeln	pro Stk.	CHF	15.00
Hausgemachter Flammkuchen mit Greyerzer überbacken	pro Stk.	CHF	16.00



## Salate

Blattsalat	CHF	6.00
Gemischter Salat	CHF	7.50
Nüsslisalat mit Speckwürfeli und Croûtons (Herbst bis Frühjahr)	CHF	9.50
Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikumpesto	CHF	8.50
Salatbuffet (8 Sorten) mit 2 verschiedenen Saucen und diverse Beilagen	CHF	18.00

## Kalte Vorspeisen

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum und Salatbouquet	CHF	13.00
Rohschinken mit Melone	CHF	12.00
Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	CHF	13.50



## Warme Gerichte

Heisser Schinken mit Kartoffelsalat, Blattsalat, Brot und Senf	CHF	19.00
Schweinsrahmschnitzel (150g) Butternudeln oder Butterreis, Broccoli mit Röstmandeln	CHF	21.50
Schweinsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce, Teigwaren an Butter, Saisongemüse (2 Sorten)	CHF	20.00
mit Kalbfleisch (anstelle von Schweinefleisch)	+ CHF	7.00
Rindsgeschnetzeltes Stroganoff, hausgemachte Spätzli, Bohnen mit Speckwürfeli	CHF	22.00
Schweins-Cordon-bleu	CHF	26.00
Teigwaren oder Bäckerinnen-Kartoffeln, Saisongemüse (2 Sorten)		
mit Kalbfleisch (anstelle von Schweinefleisch)	+ CHF	7.00
Schweins-Carrébraten, Rosmarinjus, Kartoffelgratin mit Lauchstreifen, Gemüse garnitur (2 Sorten)	CHF	26.50
Piccata Milanese (Schweinefleisch) Spaghetti	CHF	22.50
an Butter oder Risotto, Tomatensauce, Broccoli mit Mandeln		
mit Kalbfleisch (anstelle von Schweinefleisch)	+ CHF	7.00
Zartes Pouletcurry, an rassisger Thai-Currysauce garniert mit gebratenen Ananas und gebackenen Bananen, serviert mit Reis	CHF	23.00
Geschnetzeltes Schweinefleisch an pikanter Thai-Currysauce	CHF	20.00
mit Bambussprossen, Reis, Früchtegarnitur		
mit Kalbsfleisch (anstelle von Schweinefleisch)	+ CHF	7.00



## Vegetarische Gerichte

Gemüsecurry im Reisring mit Früchten garniert	CHF 18.50
Zucchettipiccata auf Tomatensauce, Butternudeln, Gemüsegarntur	CHF 19.50
Blätterteigpastetli mit Pilzfüllung und cremiger Rahmsauce	CHF 19.00
Falafel mit Sesamsauce und Saisongemüse (2 Sorten)	CHF 19.00

## Live Cooking

### Risotto ai Funghi

Sämiges Risotto mit Steinpilzen und weiteren Pilzen (je nach Saison), abgerundet mit Parmesan, Frischkäse und Rahm

Preis p/Person CHF 21.50

### Asiatische Reispfanne

Mit frischem Gemüse, Sprossen und Pilzen

Preis p/Person CHF 18.00

Auf Wunsch mit Poulet CHF 24.00

Crevetten CHF 26.00

Crevetten & Poulet CHF 29.00



## Buffetvariationen

### Buffet Kulinarische Rundreise (ab 30 Personen)

#### Kalt

Schottischer Rauchlachs, Vitello Tonnato, Geflügel-Curry-Salat, Glasnudelsalat mit Crevetten, Kalifornischer Maissalat, Griechischer Bauernsalat mit Feta, Italienischer Teigwarensalat, Blumenkohlsalat mit Curry

#### Warm

Glasierter Kalbsbraten, Curry-Chicken Madras, Boeuf Stroganoff, Safranpilav mit Pinienkernen und Rosinen, Butternudeln, Saisongemüse (3 Sorten)

#### Dessert

Exotischer Fruchtsalat, Mousse au Chocolat, Tiramisu, Himbeercrème mit „Geist“, Zitronentarte mit Baumnussglace

Preis p/Person

CHF 67.00

### Wildbuffet (ab 30 Personen / September bis Februar)

#### Entrées

Feine Kürbissuppe mit Mandarinen, Pasteten und Terrine, Wildschweinschinken und Hirschsalsiz, marinierte Champignons, rosa gebratener Hirschrücken, Apfel mit Preiselbeerenmeerrettich, bunte Herbstsalate (5 Sorten), reichhaltiger Brotkorb

#### Warme Gerichte

Rehpfeffer nach Grossmutter Art, Wildschweinragout mit Dörrfrüchten, rosa gebratenes Rehbäggli auf Apfel-Senfsauce, Perlhuhnbrüstchen auf Portweinsauce, Rotkraut, glasierte Marroni, Rosenkohl und Schwarzwurzeln, Birne mit Preiselbeeren und Zimtapfel, hausgemachte Spätzli, Pilzrisotto

Preis p/Person

CHF 58.00



## Grillparty Buffet (ab 20 Personen)

Grill- und Salatbuffet

Wir grillieren verschiedene Fleischsorten, Würstchen, Spiesse, Fisch und Gemüse. Dazu servieren wir Baked Potatoes mit Kräutercrème, Kräuterbutter und Barbecue Sauce, ein reichhaltiges Salatbuffet mit Melonen- und Ananasschiffchen, verschiedene Saucen. Beilagen und Brot runden das Angebot ab.

Preis p/Person

CHF 51.00

## Buffet Viva Italia (ab 20 Personen)

Spaghetтата mit 4 verschiedenen Saucen

Amatriciana, Kräuter-Knoblauch, Bolognaise, Putanesca und Geriebener Parmesan

Preis p/Person

CHF 21.00

Preis p/Person mit Salatbuffet (4 Sorten & 2 Saucen)

CHF 33.00

## Zäni Hit „Fondue Chinoise“

Rindfleisch, Schweinefleisch, Poulet (von Hand geschnitten), Meatballs, frische Pilze, 6 verschiedene Saucen, eingelegte Peperoni, frische Früchte, Reis und Pommes frites

Preis p/Person

CHF 41.00



## Dessert

Hausgemachte Torten, Kuchen und Wähen werden am Stück oder auf Wunsch geschnitten geliefert.

Rüebli torte 24cm	CHF 30.00
Rüebli torte 30cm	CHF 45.00
Quarktorte mit Aprikosen und Apricotine 24cm	CHF 35.00
Quarktorte mit Aprikosen und Apricotine 30cm	CHF 50.00
Schwarzwälder Kirschtorte 24cm	CHF 35.00
Schwarzwälder Kirschtorte 30cm	CHF 50.00
Früchtetorte 24cm	CHF 35.00
Früchtetorte 30cm	CHF 50.00
Diverse Frucht wähen 30cm	CHF 25.00
Schokoladen-Whisky-Cake 30cm	CHF 23.00
Orangen- oder Zitronencake 30cm	CHF 20.00
Diplomatcrème mit Kirsch	CHF 6.00
Gebrannte Crème	CHF 6.00
Frischer Fruchtsalat	CHF 8.50
Mousse au Chocolat	CHF 6.00
Kleines Dessertbuffet 5 Sorten - Zusammenstellung passend zum Hauptgericht und Jahreszeit	CHF 12.50



## Mineralwasser und Tafelgetränke Flaschen

<b>2 dl Flaschen</b>		CHF	3.50
Orangensaft, Schweppes			
<b>3,3 dl Flaschen</b>		CHF	3.50
Eptinger mit/ohne Kohlensäure			
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Rivella rot/blau, Fanta			
<b>5 dl Flaschen</b>		CHF	4.00
Eptinger mit/ohne Kohlensäure			
<b>1 l Flaschen</b>		CHF	6.00
Citro, Rivella rot/blau, Süssmost,		CHF	7.50
Orangensaft			
<b>1,5 l Flaschen</b>		CHF	6.50
Rhazünser mit Kohlensäure		CHF	6.50
Cristallo ohne Kohlensäure		CHF	6.50
Coca-Cola, Coca-Cola Zero,			

## Feldschlösschen Bier Flaschen

Hopfenperle	33 cl	CHF	3.50
Lager	50 cl	CHF	4.00
Schlossgold alkoholfrei	50 cl	CHF	4.00



## Schaumwein

### Schweiz

#### Brut milésimé

Clavien Valais AOC

75 cl

CHF 36.00

Mittleres Gelb, aromatische Noten von gerösteten Haselnüssen, frisch und prickelnd mit gehaltvollem Körper. Ein höchst empfehlenswerter Schaumwein.

### Italien

#### Prosecco DOCG

Villa Sandi / Veneto

75 cl

CHF 33.50

Erfrischend mit viel Schwung und belebenden Aromen nach Zitrusfrüchten, Grapefruits und kandierten Orangen. Eingebettet in herrliche Blumennoten überzeugt dieser Prosecco durch seine Struktur und seinen umwerfenden Duft.

### Spanien

#### Sumarroca

Cava Reserva Brut DO Metodo Tradicional

75 cl

CHF 30.50

Frisch fruchtig verheissen ein Genusserlebnis. Im Gaumen vermittelt dieser Cava wunderbaren Trinkgenuss und spanische Lebensfreude.



## Flaschenweine weiss

### Schweiz - Waadt

**Yvorne Près Roc AOC - Obrist** 75 cl 2020 CHF 33.00

Die mineralischen Böden von Yvorne verleihen diesem noblen Wein einen harmonischen, fruchtbetonten Charakter voller Eleganz.

### Schweiz - Wallis

**Petite Arvine AC - Les Mazotes** 75 cl 2018 CHF 34.00

Eine rare Spezialität aus dem Wallis. Kräftig, vollmundig und duftig, mit grossem Bouquet, zartem Schmelz und angenehmer Üppigkeit.

### Italien

**Massetto Bianco - Vigneti delle Dolomiti IGT - Endrizzi** 75 cl 2018 CHF 35.00

Chardonnay, Pinot bianco, Riesling, Sauvignon blanc. Komplexes an reife exotische Früchte erinnerndes Bouquet, runder, weicher und langanhaltender Geschmack, dichte Struktur.

### Spanien

**Chardonnay 3055 Do - Catalunya - Jean Leon** 75 cl 2018 CHF 32.50

Strohgelber Wein mit verführerischer Frische, die nach weissen Blüten, tropischen Früchten und einem Hauch Vanille duftet. Im Gaumen präsent, rassig und frisch.

### Chille

**Sauvignon Blance Reserva - Veramonte** 75 cl 2015 CHF 25.00

Sortentypische Aromatik, Beerenfrüchte, Zitrusfrüchte und Minze. Intensiv, fruchtige Struktur mit anhaltendem frischen Finale.



## Flaschenwein rot

### Schweiz - Wallis

**Dôle de Salquenen AOC - F. J. Mathier** 75 cl 2017 CHF 30.00  
 Ei vorzüglicher fruchtiger Dôle. Die Rasse und Eleganz des Pinot noir der Charme der Gamaytraube verbinden sich aufs Schönste.

**Pinot noir Crête de l'enfer AOC - F. J. Mathier** 75 cl 2017 CHF 33.00  
 Ein würziger Wein mit viel Frucht und harmonisch samtiger Struktur.

### Schweiz - Tessin

**Merlot Riserva DOC Collinare - Tenuta Colle** 75 cl 2017 CHF 33.00  
 Grossartiges und dichtes Bouquet, begleitet von weichem, samtigem Schmelz und langem, sehr schönem Abgang.

### Schweiz - Baselland

**Le Roug - Klus 177** 75 cl 2020 CHF 31.00  
 Leuchtendes Rubinrot. In der Nase schöne Blauburgunderaromatik (Brombeer, Himbeer). Dank dem Ausbau im Eichenholz zeigt er sich am Gaumen schön ausgewogen, gereift und mit idealem süss-säure Verhältnis.

### Spanien - Penedès

**Gran Coronas DO Reserva - Torres** 75 cl 2017 CHF 32.50  
 Dunkles Rubin. In der Nase intensiv und würzig mit Aromen nach reifen Früchten. Am Gaumen reich,



### Spanien - Rioja

<b>Egomei DOCa - inca Egomei</b>	<b>75 cl</b>	<b>2015</b>	<b>CHF 42.00</b>
----------------------------------	--------------	-------------	------------------

Verführerisches Bouquet, schön gereift mit stattlicher Statur. Intensiver Duft nach süssen schwarzen Früchten und samten Tanninen. Saftig und aromatisch

### Italien - Apulien

<b>Primitivo del Salento - Conti Zecca</b>	<b>75 cl</b>	<b>2017/18</b>	<b>CHF 31.00</b>
--	--------------	----------------	------------------

Dunkles Grandrot. In der Nase intensiv und würzig, mit Aromen nach reifen Früchten. Am Gaumen reich, harmonisch und vollmundig.

### Italien - Trentino

<b>Masetto Nero - Vignetti delle Dolomiti IGT - Endrizzi</b>	<b>75 cl</b>	<b>2016/17</b>	<b>CHF 36.00</b>
--	--------------	----------------	------------------

Merlot, Cabernet Sauvignon, Lagrein, Teroldego. Elegantes, würziges und komplexes Bouquet, welches an Blaubeeren, Himbeeren und Kakao erinnert. Voll und ausgesprochen harmonisch im Geschmack. Endet in einem schönen langanhaltendem Finale.

### Italien - Vento

<b>Amarone della Valpolicella - Classico DOC</b>	<b>75 cl</b>	<b>2015</b>	<b>CHF 43.00</b>
--	--------------	-------------	------------------

Verführerisches Bouquet von reifen Beeren und Steinobst. Kompakt und vielsichtig. Im Gaumen sehr komplex, konzentriert und tiefgründig.

### Chile

<b>Cabernet Sauvignon - Veramonte</b>	<b>75 cl</b>	<b>2017</b>	<b>CHF 25.00</b>
---------------------------------------	--------------	-------------	------------------

Intensive Beeren- und Pflaumennote hinterlassen in der Nase einen komplexen Eindruck. Am Gaumen zeigt er eine kräftige, geschmeidige Textur mit weichen Tanninen. Überzeugend und Nachhaltig im Finale.



## Weine offen 5 dl

### Weiss - Schweiz

<b>Johannisberg AOC</b> F. J. Mathier, Salgesch	CHF	16.00
<b>Merlot Bianco DOC</b> Brivio Ticino	CHF	17.00
<b>St. Saphorin AOC</b> Caves trois soleils	CHF	17.00

### Rosé - Schweiz

<b>Huuswyy Oeil de Perdrix AOC</b> F. J. Mathier, Salgesch	CHF	16.00
---	-----	-------

### Rot - Schweiz

<b>Huuswyy Dôle AOC CHF</b> F. J. Mathier, Salgesch	CHF	16.00
<b>Primitivo del Salento</b> Senza Parole	CHF	17.00
<b>Rioja DOC Crianza</b> Vina Alcorta	CHF	17.00



# Gedeck—Lieferung—Personal

## Grundgedeck

Teller, Gabel, Messer, Papiersset, Papierserviette	CHF	2.50
Bis 2 Menufolgen	CHF	3.50
Bis zu 3 Menufolgen	CHF	4.50
Salatteller mit Salatgabel	CHF	1.00

## Gläser

Kelchglas (für Wein und Wasser)	CHF	1.00
Bierglas	CHF	0.70
Schnapsglas	CHF	0.60
Kaffeetasse mit Unterteller und Löffel	CHF	1.30

## Lieferung

Grundtarif	CHF	28.00
Fahrkosten bei Hauslieferung (pro halbe Stunde)	CHF	30.00

## Personal—Pro Person und Stunde

Auf Wunsch stellen wir Ihnen unser qualifiziertes Personal zu Verfügung. Die Einsatzzeiten werden vom Beladen in Breitenbach bis zum Entladen in Breitenbach verrechnet (Mindestzeit 1 Stunde)

Koch	CHF	60.00
Servicepersonal (Bedienung am Anlass ab 25 Gästen)	CHF	60.00
Hilfspersonal	CHF	50.00



# RESTAURANT10

**Wir wünschen Ihnen einen gelungenen Anlass!**