

# RESTAURANT10

## Bankett



# 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 im Restaurant10.

<b>Teilnehmer</b>	<p>Die genauer Teilnehmerzahl erleichtert Ihnen und uns die Vorbereitungsarbeiten.</p> <p>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.</p> <p>Wenn nicht speziell vermerkt, sind alle Angebote ab 15 Personen erhältlich.</p>
<b>Apéro</b>	<p>Gerne servieren wir Ihnen den Aperitif in unserem Foyer oder bei guter Witterung in der Gartenwirtschaft im Garten oder Pavillon.</p> <p>Wir empfehlen Ihnen einen feinen Weisswein, ein Cüpli Prosecco / Cava oder einen erfrischenden Schweizer Schaumwein.</p>
<b>Menuwahl</b>	<p>Wer die Wahl hat, hat die Qual!</p> <p>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.</p>
<b>Getränke</b>	<p>Wein sollte mit grösster Sorgfalt ausgewählt und auf das entsprechende Menu abgestimmt sein.</p> <p>Unsere Weinkarte bietet eine kleine aber feine Auswahl. Bei frühzeitiger Reservierung besorgen wir Ihnen auch gerne Weine besonderer Provinzen.</p>
<b>Kaffee/Likör</b>	<p>Sie bilden den krönenden Abschluss eines Mahls.</p>
<b>Blumen</b>	<p>Es bestehen vielerlei Möglichkeiten, die Tafel oder den Tisch festlich zu schmücken. Gerne besorgen wir für Sie die gewünschten Arrangements.</p>
<b>Menukarten</b>	<p>Gerne übernehmen wir den Druck Ihrer Menukarten.</p>
<b>Darbietungen</b>	<p>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.</p>
<b>Preise</b>	<p>Preis- und Angebotsänderungen bleiben vorbehalten. Preise sind inkl. MwSt.</p>



## 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 28.00

## Weinempfehlung

Prosecco DOCG Villa Sandi veneto	75 cl	CHF 43.00
-------------------------------------	-------	-----------

Masetto Bianco Vigneti Delle Dolomiti IGT Enrizzi	75 cl	CHF 46.00
--	-------	-----------

Masetto Nero Vigneti delle Dolomiti IGT Enrizzi	75 cl	CHF 49.00
--	-------	-----------





## Apéro Latino

ab 15 Personen möglich

### Angerichtet

Tortillawraps mit Lachs, Frischkäse und Seranoschinken-Rucola gefüllt

Tacochips mit Guacamole und pikanter Tomatensalza

Grillierte Auberginen mit Frischkäse gefüllt

Gefüllte Peppadews

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 26.50

## Weinempfehlung

Sumarroca	75 cl	CHF 40.00
Cava Reserva Brut Do		
Metodo Traditional		

Chardonnay 3055 Do	75 cl	CHF 42.00
Catalunya		
Jean Leon		

Gran Coronas Do Reserva	75 cl	CHF 45.00
Penedès		



## Apéro Helvetia

ab 15 Personen möglich

Käseplatte von heimischen Käsesorten

Rustikale Fleischplatte mit Rohessspeck, Salsiz, Landjäger und Mostbröggli klassisch garniert mit Silberzwiebeln, Essiggurken, 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 27.00

### Weinempfehlung

Brut millésimé Clavien Valais AOC	75 cl	CHF 47.00
---	-------	-----------

Petite Arvine AOC Les Mazots Maurice Gay	75 cl	CHF 46.00
--	-------	-----------

Pinot Noir AOC Crête de l'enfer	75 cl	CHF 49.00
------------------------------------	-------	-----------



## Verschiedene Köstlichkeiten zum Apéro

Hausgemachter Speckgugelhupf	1.5 kg	CHF	39.50
Hausgemachter Elsässergugelhupf (süss)	1.5 kg	CHF	33.00
Hausgemachter Kräutertzopf	1.5 kg	CHF	28.00
Pain Surprise	30 Teile	CHF	75.00
Pain Surprise mit Lachs	30 Teile	CHF	80.00
Brotnöpfe mit Salami gefüllt	pro Stk.	CHF	3.00
Brotnöpfe mit Thon gefüllt	pro Stk.	CHF	3.00

### Gefüllte Laugensilserli

mit Schinken, Salami, Aufschnitt oder Käse, garniert mit Salat, Tomate, und Gurkenscheiben

pro Stk. CHF 4.50

### Mega Parisettesandwich 55 cm

Schinken, Aufschnitt, Salami, Salat, Tomate, Gurke und Ei CHF 30.00

Käse, Salat, Tomate, Gurke und Ei CHF 30.00

Rauchlachs, Salat, Tomate, Gurke und Meerrettich CHF 38.00

### Kalte Platte reichhaltig garniert und serviert mit Brottraube

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 Lauchchüechli 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	7.00
Gemischter Salat	CHF	9.00
Nüsslisalat mit Speckwürfeli und Croûtons (Herbst bis Frühjahr)	CHF	11.00
Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikumpesto	CHF	10.00
Salatbuffet (8 Sorten) mit 2 verschiedenen Saucen und diverse Beilagen	CHF	15.00

## Kalte Vorspeisen

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum und Salatbouquet	CHF	13.50
Rohschinken mit Melone	CHF	12.50
Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	CHF	15.50

## Suppen

Kraftbrühe Natur	CHF	5.00
Kraftbrühe mit feinen Gemüsewürfeln oder Sherry	CHF	6.00
Spargelcrèmesuppe Delice mit Rauchlachsstreifen (Frühling)	CHF	7.50
Tomatencrèmesuppe mit Meerrettichschaum	CHF	6.50
Steinpilzcrèmesuppe mit Rahmhaube	CHF	6.50
Kürbissuppe mit Rahmhaube (Herbst-Winter)	CHF	6.50



## Kalte Tellergerichte

### Holiday-Salat

CHF 20.50

Geflügelsalat mit Früchten an rassiger Currysauce, in Babyananas serviert und mit knackigen Salaten garniert, Brötchen und Butter

### Zvieri-Teller

CHF 17.50

Aufschnitt, gekochter Schinken, Kartoffel- und Rüebli-salat, garniert

### Zäni-Teller

CHF 21.50

Schinken, Rohschinken, Salami, Aufschnitt und 2 Sorten Käse mit Ei, Mixed Pickels und Spargelspitzen, Brot und Butter

## Fitnesssteller

### Pouletbrustfilet vom Grill

CHF 23.50

garniert mit knackigen Salaten, serviert mit Café de Paris und Jus

### ASC Wolfsbarschfilet im Kräutermantel

CHF 22.50

garniert mit knackigen Salaten, serviert mit Kräuter-Quarkmayonnaise

### Mageres Schweinssteak (180g) vom Grill

CHF 28.50

garniert mit knackigen Salaten, serviert mit Café de Paris und Jus

Beilagen: Pommes frites oder Kartoffel-Kroketten

CHF 4.50



## Warme Tellergerichte (ohne Nachservice)

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Tagesgemüse mit Kalbfleisch (anstelle von Schweinefleisch)	CHF 25.00 + CHF 7.00
Schweinsrahmschnitzel mit Pilzen und Pfirsichgarnitur, Nudeln und Tagesgemüse	CHF 26.50
Pommes frites als Nachservice	+ CHF 2.00
Schweinsgeschnetzeltes an Meux-Senfsauce, Spätzli und Gemüse garnitur (3 Sorten)	CHF 27.00
Schweinssteak auf Pilzrahmsauce, Pfirsichgarnitur, Nudeln oder Pommes frites und ein feines Tagesgemüse	CHF 29.50
Poulet-Spiess Asia Style mit zarter Pouletbrust, rassiger Thai-Currysauce garniert mit gebratenen Ananas und gebackenen Bananen, serviert mit Reis	CHF 25.50
Kalbssteak auf Steinpilzrahmsauce, Butternudeln und Gemüse garnitur (3 Sorten)	CHF 38.00

## Hausspezialität als Tellergericht serviert (ohne Nachservice)

Schweins-Cordon-bleu maison (das Cordon-bleu mit der speziellen Füllung), Pommes frites und Gemüse garnitur (3 Sorten)	CHF 29.00
Schweins-Cordon-bleu Tourbillon (mit Käse, Pinienkernen und Aprikosen gefüllt, knusprig paniert und auf Marc de Dôle Sauce serviert), Reis und Gemüse garnitur (3 Sorten)	CHF 29.00
Schweins-Cordon-bleu Walliser Art (mit Käse, Schinken und rassiger Tomatencoulis gefüllt und paniert), Pommes frites und Gemüse garnitur (3 Sorten)	CHF 29.00
mit Kalbfleisch (anstelle von Schweinefleisch)	+ CHF 7.00
Beilagen: Pommes frites oder Kartoffel-Kroketten	CHF 4.50



## Vegetarische Tellergerichte

Knuspriges Gemüseschnitzel auf Schnittlauchsauce, Butternudeln und Gemüsegar nitur	CHF 21.00
Gemüseteller (5 Sorten), Rösti-Kroketten, Tomatencoulis und Spiegelei	CHF 19.00
Gebratene Ananas und gebackene Banane auf rassiger Thai-Churrysauce serviert mit Reis	CHF 22.00
Zucchettipiccata auf Tomatensauce, Butternudeln und Gemüsegar nitur	CHF 21.50
Falafel mit Sesamsauce und Gemüsegar nitur	CHF 22.00





## Zusammengestellte Menu (mit Nachservice)

Kraftbrühe mit Backerbsen

Saison Salat

Geschnetzeltes Schweinefleisch an pikanter Thai-Currysauce mit  
Bambussprossen

Reis

Kleiner Coupe Baileys

CHF 42.00

mit Kalbfleisch (anstelle von Schweinefleisch)

CHF 48.00

Tomatencrèmesuppe mit Meerrettich-Rahmhaube

Schweins-Carréebraten mit Zwetschgen gefüllt

Kartoffel-Kroketten

Gemüse garnitur (4 Sorten)

Gebrannte Crème mit Vanilleglace

CHF 45.00

Knackige Blattsalate mit Cherrytomaten an würzigem

Balsamicodressing

Kraftbrühe mit hausgemachten Flädli und Kräutern

Schweinsfiletmedaillons auf Steinpilzrahmsauce

Butternudeln / Kartoffel-Kroketten

Gemüse garnitur (4 Sorten)

Feines Krokant-Parfait mit Früchten garniert

CHF 54.00

mit Morchel-Rahmsauce (anstelle von Steinpilz-Rahmsauce)

CHF 56.00

Gemischter Saisonsalat mit gerösteten Knusperkernen

Mixed Grill s`Zäni (zartes Kalbs- und Rindsfleisch, Pouletbrustfilet und Speck)

mit Pfeffer- und Sauce Hollandaise

Kartoffel-Kroketten / Butternudeln

Gemüse garnitur

Sorbetteller mit Früchten garniert

CHF 54.00



## Frühlingsmenüs (März bis Mai)

Suppe von Frühlingskarotten, Blätterteig-Sesamstange

Gebratene Maispoulardenbrust auf leichter Senfsauce

Bärlauchrisotto und Gemüsegar nitur

Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace

CHF 40.00

(als Alternative zur Poulardenbrust servieren wir Ihnen

Preis auf

dieses Menu auf Wunsch auch mit einer gebratenen Lachstranche)

Anfrage

Variation von bunten Salaten mi Frühlingsspinat und Mozzarella-Perlen

an Radieschen-Vinaigrette

Spargel-Schaumsuppe mit Geflügelklösschen

Tranche vom Kalbsrücken an Morchelsauce

Kartoffel-Kroketten und Frühlingsgemüse

Erdbeertrilogie (Mousse, Salat, Glace) mit Rhabarberkompott

Menu 4-Gang

CHF 64.00

Menu 3-Gang (ohne Vorspeise)

CHF 54.00

## Sommermenüs (Juni bis August)

Gazpacho Andaluz (Kalte Spanische Gemüsesuppe)

Grilliertes Schweinssteak mit drei verschiedenen Saucen serviert,

garniert mit Salaten und Melonenschnitzel, Oliven-Baguette

Himbeercrème mit Schokoladensplittern

CHF 42.00

(als Alternative zum Schweinssteak servieren wir Ihnen dieses Menu

Preis auf

auch auf Wunsch mit einer anderen Grillade oder mit Fisch)

Anfrage

Bündnerschinken mit Melone

Tomatensuppe mit Basilikum-Sauerrahm

(je nach Witterung kalt oder warm serviert)

Kalbshohrücken mit Eierschwämmen

Feine Nudeln und Marktgemüse

Zitronen-Meringue-Tarteletti mit Vanilleglace

Menu 4-Gang

CHF 58.00

Menu 3- Gang (ohne Vorspeise)

CHF 47.00



## Herbstmenüs (September bis November)

Kürbissuppe mit Mandarine

Gebratene Pouletbrust auf Bearnaisenhollandaise

Tagliatelle mit Nüssen, Rosenkohl und Kastanien

Herbstlicher Fruchtsalat

CHF 39.00

(als Alternative zur Pouletbrust servieren wir Ihnen dieses Menu auf Wunsch auch mit einer anderen Fleischsorte)

Preis auf  
Anfrage

Nüsslisalat mit Ei, Croûtons und Trauben

Gerstensuppe mit Rohschinkenstreifen, Blätterteig-Parmesanstange

Rehschnitzel mit Wacholderrahmsauce, sautierte Pilze

Hausgemachte Spätzli, Apfel-Rotkraut mit Kastanien, gebratene Kürbisspalten

Eingemachte Zwetschgen mit Orangen

Baumnussglace

Menu 4-Gang

CHF 60.00

Menu 3-Gang (ohne Vorspeise)

CHF 50.00

## Wintermenüs (Dezember bis Februar)

Kartoffelsuppe mit Majoran, Kümmelstange

Kalbsfleischstreifen mit Apfelwürfeln und Calvados-Rahmsauce

Quarkspätzli, Wurzelgemüse

Lauwarmes Schokoladenbrownie mit Rum-Rosinenglace

CHF 44.00

Wintersalat mit Rauchlachsstreifen und gebratenen Birnenschnitzen  
an Nuss-Vinaigrette

Schwarzwurzelcrèmesuppe mit Kastanien und Rahmhaube

Medaillons vom Rindsfilet auf getrüffelter Barberasauce

Schmelzkartoffeln, winterliche Gemüsevariation

Zimtparfait mit weissem Schokoladenmousse

Menu 4-Gang

CHF 65.00

Menu 3-Gang (ohne Vorspeise)

CHF 52.00



## Kindermenüs

**Menu 1** CHF 16.50

Schnitzel paniert  
Pommes frites und Tagesgemüse  
Gemischtes Glace mit Rahm

**Menu 2** CHF 16.50

Rahmschnitzel mit Pfirsich  
Butternudeln  
Gemischtes Glace mit Rahm

**Menu 3** CHF 16.50

Chicken Nuggets mit Ketchup  
Pommes frites und Tagesgemüse  
Gemischtes Glace mit Rahm





## Buffetvariationen

### Brunchbuffett (ab 20 Personen / Dauer 2 Stunden / Frühstückbuffet ab 10:00 Uhr)

#### Standard

Fleischplatte, Käseplatte, Butter, Margarine, Konfitüre, Honig, Birchermüesli, Joghurt, Kompottfrüchte, div. Brote und Brötli, Rösti, Speck, Spiegelei, Kaffee, Tee, Schokolade, Orangenjus

Erwachsene p/Person	CHF 28.00
Kinder von 5 bis 13 Jahren p/Kind	CHF 15.00

#### Spezial

Standardbuffet mit Rauchlachs und Champagner Nicolas Feuillatte (1 dl p/Person)

Erwachsene p/Person	CHF 46.00
---------------------	-----------

Standardbuffet mit Rauchlachs und Schaumwein Brut millésime Clavien AOC (1 dl p/Person)

Erwachsene p/Person	CHF 40.00
---------------------	-----------

### Buffet Culinarische 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 Pinien und Rosinen, Butternudeln, Saisongemüse (3 Sorten)

#### Dessert

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

Preis p/Person	CHF 75.00
----------------	-----------



## 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 Preiselbeer- Meerrettich, 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 72.00

## Buffet Tex-Mex (ab 20 Personen)

### Kalt

Zucchini-Tomatensalat mit Chilivinaigrette, Sweetcorn-Salat, Drei-Bohnen-Salat, Gemüsestängel mit Guacamole, bunt gemischter Gemüsesalat mit Rancho Dressing

### Warm

Rindfleischspiesse an mexikanischer Sauce, Chili con Carne, Chicken Wings Texas Style, Mex-Shrimps mit Knoblauch und Chili, gebratene Maiskolben, Reis mit Gemüse, würzige Bratkartoffeln

### Dessert

Mini Muffins, Brownies, frische Ananas und Mango mit Rosa Pfeffer Limetten-Tequila-Mousse

Preis p/Person

CHF 63.00



## Grillparty Buffet (ab 20 Personen)

Grill- und Salatbuffet

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

Preis p/Person

CHF 54.00

Bei schönem Wetter grillieren wir für Sie und Ihre Gäste im Garten Pavillion. Im Herbst/Winter oder bei schlechter Witterung bereiten wir die Gerichte in der Küche zu.

## Buffet Viva Italia (ab 20 Personen)

Spaghettata mit 4 verschiedenen Saucen

Amatricana, Kräuter-Knoblauch, Bolognese, Putanesca und Geriebenem Parmesan

Preis p/Person

CHF 22.50

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

CHF 35.00

## 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 45.00



## Dessert

Hausgemachte Aprikosenquarktorte mit Apricotine garniert	CHF 8.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	CHF 9.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm und Kirsch	CHF 10.50
Gebrannte Creme mit Vanilleglace	CHF 9.50
Caramelköpfler mit Rahm	CHF 8.50
Sorbetteller mit Früchten garniert	CHF 10.50
Mousseteller mit Früchten garniert	CHF 10.50
Hausgemachte Erdbeeren Parfait garniert (Frühling)	CHF 8.50
Mango-Vacherin im Glas	CHF 8.50
Mohnparfait mit Honigbirne	CHF 9.50
Surprise s`Zäni	CHF 16.00
Käseteller mit 4 verschiedenen Käsesorten Butter und Brötchen	CHF 14.00

## Dessertbuffet (ab 30 Personen)

Buffet mit 5 Dessertsorten p/Person	CHF 18.00
Buffet mit 10 Dessertsorten p/Person	CHF 25.00





## Warme Getränke

Kaffee Crème, Natur, Schale, Espresso	CHF	4.30
Cappuccino	CHF	4.80
Latte Macchiato	CHF	5.30
Doppelter Espresso	CHF	6.00
Kaffee-Mélange	CHF	6.00
Milch warm/kalt - 2 dl	CHF	3.50
Ovomaltine warm/kalt - 3 dl	CHF	4.30
Schokolade warm/kalt - 3 dl	CHF	4.30
Tee (Darjeeling natur/citro/creme, Pfefferminz, Hagenbutten, Lindenblüten, Kamillen)	CHF	4.30
Tee Rum - 2 cl Rum	CHF	7.00

## Mineralwasser und Tafelgetränke Flaschen

<b>2 dl Flaschen</b>	CHF	4.70
Organgensaft, Schweppes, Bitter Lemon		
<b>3,3 dl Flaschen</b>	CHF	4.50
Eptinger mit/ohne Kohlensäure		
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Rivella rot, Rivella blau		
<b>3,5 dl Flaschen</b>	CHF	5.50
Gazosa: Limone, Orange, Mandarine, Himbeere		
<b>5 dl Flaschen</b>	CHF	5.50
Eptinger mit/ohne Kohlensäure		
<b>1 lt Flaschen</b>		
Citro, Rivella rot/blau, Süssmost, Coca-Cola, Coca-Cola Zero,	CHF	8.50
Orangensaft	CHF	9.50



## Mineralwasser und Tafelgetränke

### Offenausschank

		2 dl	3 dl	5 dl	1 l	1.5 l
Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure	CHF	2.50	3.50	4.50	8.00	9.50
Citro, Rivella rot, Süsssmost	CHF	3.00	4.00	5.30	8.50	12.70
Coca-Cola, Ice Tea	CHF	3.00	4.00	5.30	—	12.70
Coca-Cola Zero	CHF	3.00	4.00	5.30	—	12.70

## Feldschlösschen Bier Flaschen

Hopfenperle		33 cl	CHF	4.80
Lager		50 cl	CHF	5.80
Schlossgold alkoholfrei		33 cl	CHF	4.80
Schlossgold alkoholfrei		50 cl	CHF	5.80

## Feldschlösschen Bier Offenausschank

Herrgöttli	2 dl	CHF	3.50
Stange, Rugeli, Panaché	3 dl	CHF	4.20
Kübel, Panaché	5 dl	CHF	5.60



## Aperitifs

Cynar	4 cl	CHF	6.50
Campari	4 cl	CHF	6.50
Martini weiss / rot	4 cl	CHF	6.50
Appenzeller	4 cl	CHF	7.00
Aperol Spritz		CHF	9.50
Hugo		CHF	9.50
Lillet Berry		CHF	9.50

## Spirituosen

Willisauer Obstbranntwein	37.5%	2 cl	CHF	5.00
Willisauer Kirsch	37.5%	2 cl	CHF	5.00
Willisauer Pflümli	37.5%	2 cl	CHF	5.00
Morand Williamine	41.0%	2 cl	CHF	7.00
Räber Vieille prune	40.0%	2 cl	CHF	7.00
Jim Beam Bourbon Whiskey	40.0%	4 cl	CHF	7.00
Baileys Irish Cream	17.0%	4 cl	CHF	7.00
Gordons Gin	46.0%	4 cl	CHF	7.00



## Schaumwein

### Schweiz

#### Brut milésimé

Clavien Valais AOC

75 cl

CHF 47.00

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 43.00

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

### Spanien

#### Sumarroca

Cava Reserva Brut DO Metodo Tradicional

75 cl

CHF 40.00

Frisch fruchtig, verheisst 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 42.00

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 46.00

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 46.00

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 2016 CHF 42.00

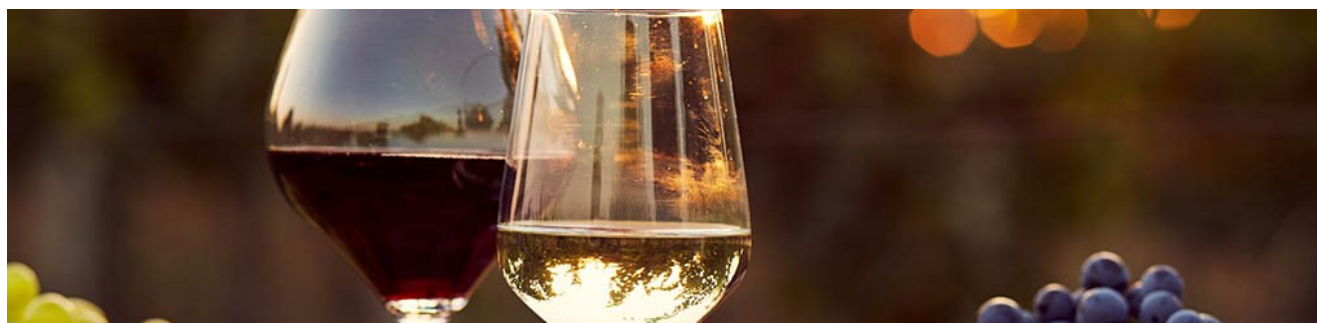
Strohgelber Wein mit verführerischer Frische, die nach weissen Blüten, tropischen Früchten und einem Hauch Vanille duftet. Im Gaumen präsent, rassig und frisch.

### Chile

**Sauvignon Blance Reserva – Veramonte**

75 cl 2015 CHF 30.00

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 41.00

Ein vorzüglicher fruchtiger Dôle. Die Rasse und Eleganz des Pinot noir und der Charme der Gamaytraube verbinden sich aufs Schönste.

**Pinot noir Crête de l'enfer AOC – F. J. Mathier**

75 cl 2017 CHF 49.00

Ein würziger Wein mit viel Frucht und harmonisch samtiger Struktur.

### Schweiz – Tessin

**Merlot Riserva DOC – Collinare – Tenuta Colle degli Ulivi**

75 cl 2017 CHF 45.00

Grossartiges und dichtes Bouquet, begleitet von weichem, samtigem Schmelz und langem, sehr schönem Abgang.

### Schweiz – Baselland

**Le Rouge – Klus 177**

75 cl 2020 CHF 46.00

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 45.00

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



### Spanien – Rioja

**Egomei DOPa** – inca Egomei

75 cl 2015 CHF 55.00

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

### Italien – Apulien

**Primitivo del Salento** – Conti Zecca

75 cl 2017/18 CHF 40.00

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

### Italien – Trentino

**Masetto Nero** – Vignetti delle Dolomiti IGT – Endrizzi Merlot, Cabernet Sauvignon, Lagrein, Teroldego.

75 cl 2016/17 CHF 49.00

Elegantes, würziges und Komplexes Bouquet, das an Blaubeeren, Himbeeren und Kakao erinnert. Voll und ausgesprochen harmonisch im Geschmack. Endet in einem schönen langanhaltendem Finale.

### Italien – Vento

**Amarone della Valpolicella** – Classico DOC Domini Veneti

75 cl 2015 CHF 57.00

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

### Chile

**Cabernet Sauvignon** – Veramonte

75 cl 2017 CHF 32.00

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

### Weiss – Schweiz

		1 dl	2 dl	3 dl	5 dl
<b>Johannisberg AOC</b>	CHF	4.20	8.40	12.60	20.00
F. J. Mathier, Salgesch					
<b>Merlot Bianco DOC</b>	CHF	4.70	9.40	14.10	22.50
Brivio Ticino					
<b>St. Saphorin AOC</b>	CHF	4.70	9.40	14.10	22.50
Caves trois soleils					

### Rosé – Schweiz

<b>Huuswy Oeil de Perdrix AOC</b>	CHF	4.20	8.40	12.60	20.00
F. J. Mathier, Salgesch					

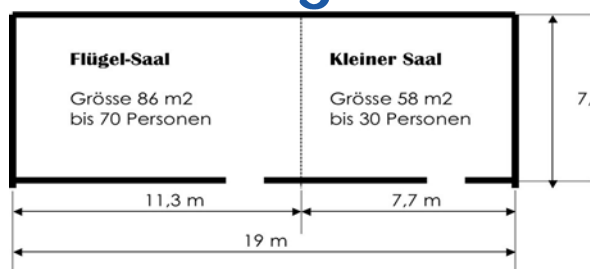
### Rot – Schweiz

<b>Huuswy Dôle AOC</b>	CHF	4.20	8.40	12.60	20.00
F. J. Mathier, Salgesch					
<b>Primitivo del Salento</b>	CHF	4.80	9.60	14.40	23.00
Senza Parole					
<b>Rioja DOC Crianza</b>	CHF	4.80	9.60	14.40	23.00
Vina Alcorta					

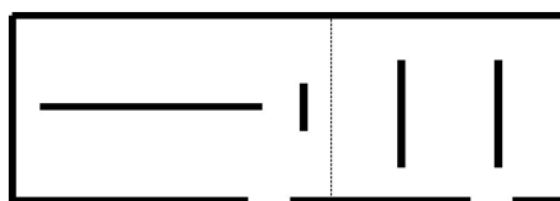
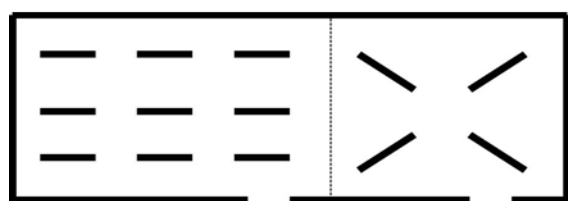
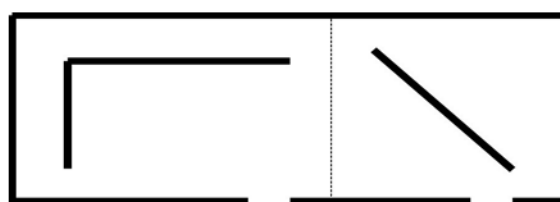
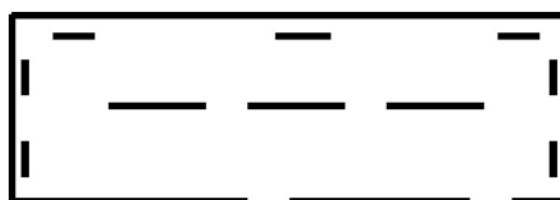
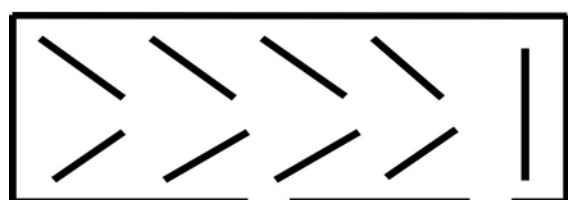
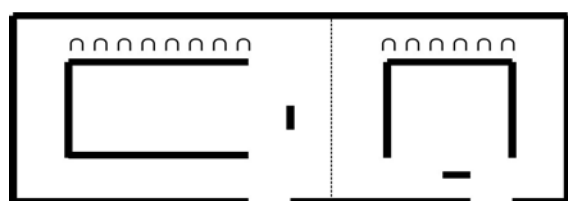
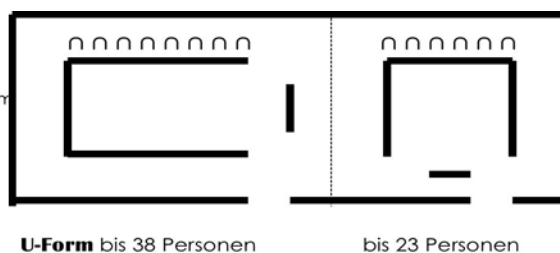




## Bestuhlungsvarianten Saal



**Ganzer Saal**  
Grösse 144 m2  
bis 100 Personen





# RESTAURANT10

**Wir wünschen Ihnen einen gelungenen Anlass!**