



CATERINGMAPPE FESTE FEIERN

Gültig ab März 2026

RESTAURANT10

UNSERE APÉROAUSWAHL

APERÒ MEDITERRANE

Ab 10 Personen

ANGERICHTET

Antipasti-Spiessli

Melonenschnitze mit Parmaschinken (Saison)

Marinierte Oliven

Parmesanwürfel

Hummus mit Pepeonistreifen

Focaccia mit Basilikumpesto und Peccorino gefüllt

IM GLAS

Tomaten-Mozzarella-Salat

an Balsamico-Vinaigrette mit Rucola

Vitello Tonnato

CHF 28.00 pro Person

APERÒ 10i

Ab 15 Personen

ANGERICHTET

Tortilla Wraps mit Lachs und Frischkäse gefüllt

Tortilla Wraps mit Serrano-Schinken-Rucola

Thunfisch Tataki auf Wakame-Salat

glasiert mit Teriyaki Sauce

Marinierte Oliven

Rohschinken Involtini auf Olivenöl-Balsamicospiegel

IM GLAS

Crevettensalat mit Mango

an Knoblauch-Chili-Vinaigrette

Kalte Tomatensuppe mit Ananas und Sesam

CHF 27.00 pro Person

APERÒ HELVETIA

Ab 15 Personen

ANGERICHTET

Käseplatte von heimischen Käsesorten

Rustikale Fleischplatte

mit rohem Speck, Salsiz, Landjäger und Mostbröggli klassisch garniert mit Silberzwiebeln, Essiggurken, Eiern und Zwiebelringen

Gefüllte Silserli mit Salami, Schinken, Thon, Frischkäse, Käse oder nach ihren Wünschen gefüllt

Hausgemachter Speckzopf

CHF 28.00 pro Person

AUSGEWÄHLTE KÖSTLICHKEITEN ZUM APÉRO

Hausgemachter Speckgugelhupf 1.5 KG CHF 38.00

Hausgemachter Elsässer-Gugelhupf 1.5 KG CHF 32.00
(süss)

Hausgemachter Kräutertopf 1.5 KG CHF 28.00

Brotknöpfe
mit Salami, Thon, Käse oder vegetarisch gefüllt pro Stk. CHF 2.80

Laugensilserli
mit Schinken, Salami, Aufschnitt, Käse, oder vegetarisch, garniert mit Salat Tomaten und Gurkenscheiben pro Stk. CHF 4.50

Mega Parisette Sandwich 55CM CHF 30.00
mit Schinken, Aufschnitt, Salami, Käse, Salat, Tomate, Gurke und Ei

Mega Parisettesandwich 55 cm CHF 38.00
mit Rauchlachs, Salat, Tomate, Gurke und Meerrettich

Kalte Platte CHF 14.00
reichhaltig garniert mit Schinken, Salami und Aufschnitt 100 g und mit Brötchen serviert

Käseplatte CHF 16.00
reichhaltig garniert mit 5 Sorten Käse 100 g und mit Brötchen serviert

Gemischte Platte CHF 17.00
reichhaltig garniert mit Fleisch und Käse gemischt 100 g und mit Brötchen serviert

Premium Platte CHF 19.00
reichhaltig garniert mit Schinken, Rohschinken, Trockenfleisch und Rohessspeck 100 g und mit Brötchen serviert



WARMESPEISEN ZUM APERO

	pro Stk.
Mini Frühlingsrollen (Gemüsefüllung) mit Dip-Sauce	CHF 2.20
Mini Schinkengipfeli	CHF 2.50
Kleine Chäschüechli (halbiert)	CHF 4.80
Jalapenos mit Frischkäse gefüllt und paniert	CHF 2.50
Suppen nach Saison im Shotglas / Tasse serviert	CHF 3.00

WEITERE KÖSTLICHKEITEN

Gerne individuell auch als Apero zusammenstellbar.

Hausgemachte Honig-Nüsse	CHF 2.50
Curry-Popcorn Gemüsesticks	CHF 3.00
mit Dip Parmesan-Würfel im Glas	CHF 3.00
Marinierte Oliven	CHF 3.50
Chips	CHF 2.50
Hummus mit Peperonistreifen	CHF 3.00
Tomaten-Mozzarella-Spiess mit Basilikum	CHF 3.50

VORSPEISEN

SUPPEN

Kraftbrühe Natur CHF 5.00

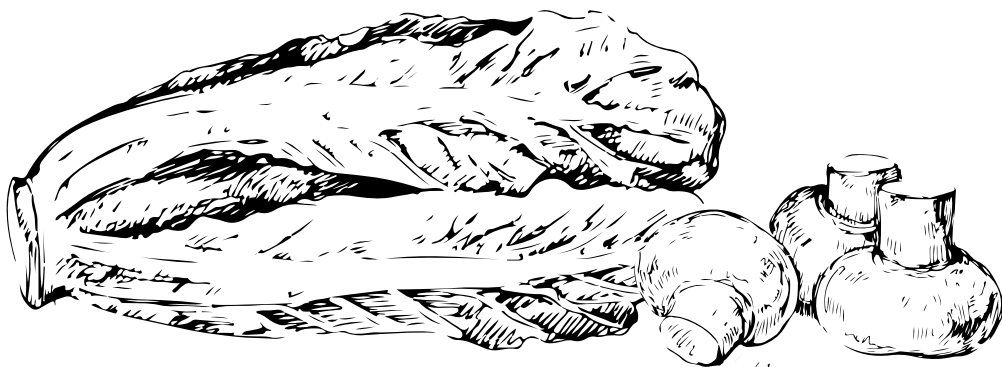
Kraftbrühe CHF 6.00
mit feinen Gemüsegewürfeln oder Sherry

Spargelcremesuppe (Frühling) CHF 7.50
mit hausgemachten Croûtons

Kalte Tomatencremesuppe CHF 6.50
mit Ananas und Sesam

Steinpilzcremesuppe CHF 7.00
mit Rahmhaube

Kürbissuppe (Herbst / Winter) CHF 7.00
mit Kernen und Kürbiskernöl



SALATE

Blattsalat CHF 6.00

Gemischter Salat CHF 7.50

Nüsslisalat (Herbst bis Frühjahr) CHF 10.50
mit Speckwürfeli, Ei und Croûtons

Tomatensalat CHF 10.50
mit Mozzarella und Basilikum

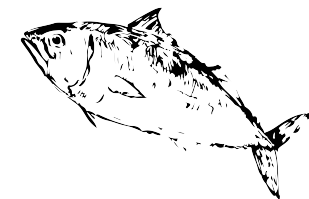
Salatbuffet (8 Sorten) CHF 18.00
mit 2 verschiedenen Saucen und diverse Beilagen

KALTE VORSPEISEN

Karamellierte Feigen CHF 13.00
mit Burrata und Feldsalat (Herbst/Frühjahr
Sommer/Frühling mit Pfirsich und Blattsalat)

Serrano-Schinken mit Melone CHF 14.00

Hausgemachter Graved Lachs mit Rotkohl CHF 15.00
dazu Fenchel-Orangensalat und Brot
(5Tage Vorlaufzeit)



KALTE GERICHTE

Vitello Tonnato CHF 20.50
Garniert mit Oliven, getrockneten Tomaten und Rucola

Zäni-Teller CHF 17.00
Aufschnitt, gekochter Schinken, Kartoffel- und Rüeblisalat garniert

Zvieri-Teller CHF 20.00
Schinken, Rohschinken, Salami, Aufschnitt, Pastete mit Cumberlandsauce und 2 Sorten Käse

FITNESSTELLER

Pouletbrustfilet CHF 23.00
mit knackigen Salaten und Café de Paris oder Jus

Dorschfilet im Kräutermantel CHF 18.00
mit knackigen Salaten, serviert mit Kräuter-Quarkmayonnaise

Schweinssteak 180 g, mager CHF 20.00
mit knackigen Salaten, Café de Paris oder Jus

WARMER GERICHTE

Pouletschnitzel an Currysauce CHF 25.00
Reis und Tagesgemüse

Kalbsschnitzel an Rahmsauce CHF 34.00
Kartoffelgratin und Tagesgemüse

Schweinsrahmschnitzel mit Pilzen CHF 29.50
Nudeln und Tagesgemüse

Rindsgeschnetzeltes Stroganoff CHF 23.50
serviert mit Spätzli und Gemüse garnitur

Schweinssteak auf Pilzrahmsauce CHF 29.00
Nudeln oder Ofenkartoffeln und Tagesgemüse

Poulet-Spiess Asia Style mit zarter Pouletbrust CHF 25.50
rassiger Thai-Currysauce, garniert mit gebratener Ananas serviert mit Reis

Kalbssteak auf Steinpilzrahmsauce CHF 42.00
Butternudeln und Gemüse garnitur

VEGETARISCHE GERICHTE

Knuspriges Gemüseschnitzel auf Schnittlauchsauce
mit Butternudeln und Gemüse CHF 20.00

Gemüseteller mit fünf Sorten Gemüse
serviert mit Rösti-Kroketten, Tomatencoulis
und Spiegelei CHF 19.00

Gebratene Ananas und gebackene Banane
auf rassiger Thai-Currysauce serviert mit Reis CHF 21.00

Zucchetti-Piccata auf Tomatensauce
mit Butternudeln und Gemüsegar nitur CHF 20.00

Falafel mit Hummus dazu Safran-Bulgur und Gemüse CHF 20.00

UNSERE HAUS- SPEZIALITÄTEN

Schweins-Cordon-bleu «maison»
mit unserer hauseigenen Füllung Kartoffelgratin
und Gemüse CHF 32.00

mit Kalbfleisch + CHF 12.00

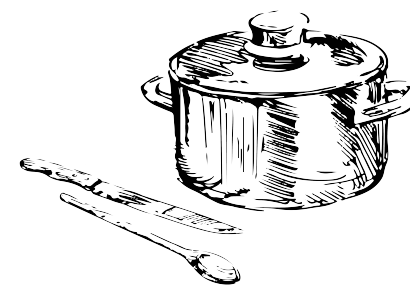
Gefüllte Maispouardenbrust mit Balsamicojus
serviert auf sämigem Weissweinsrisotto
und Peperonistreifen CHF 32.00

Lammnierstück auf Rosmarinsauce mit
Rosmarinkartoffeln und buntem Gemüse CHF 32.00



IHRE MENUS

Bitte beachten Sie, dass je nach Gegebenheit des Veranstaltungsortes nicht jedes Menü zum Catering geeignet ist oder ggf. in der Art der Ausführung dem Veranstaltungsort angepasst werden muss..



Knackiger Blattsalat an französischem Dressing mit hausgemachten Croûtons und gerösteten Kernen

Kartoffelcrèmesuppe mit Speckwürfeli und Sauerrahm

Schweinsfiletmedaillons auf Steinpilzrahmsauce serviert mit Kartoffelgratin und buntem Gemüse

Schokoladenmousse mit Haselnüssen und Himbeere CHF 60.00

Mit Morchelrahmsauce CHF 64.00

Tarte Tatin mit Cherrytomaten
cremiger Burrata mit Rucola
und Aceto Balsamico

Ossobucco cremolata (geschmorte Kalbshaxe)
auf cremiger Kräuter-Polenta
mit Romanesco und frischer Zitrone

Weisses Schokoladenmousse mit Passionsfrucht
und Mango CHF 46.50

Kraftbrühe
mit hausgemachten Kräuter-Flädli

Gemischter Salat mit saisonalem Gemüse
und Dressing nach Wahl

Zartes Poulet-Piccata serviert mit Basilikum-Risotto
und Tomatencoulis garniert mit frischem Rucola

Honig-Pannacotta mit Hafercrumble und Orangen CHF 48.00

Mit Kalbfleisch CHF 58.00

Tomatencrèmesuppe
mit Basilikumschaum

Schweins-Carréebraten auf Biersauce
serviert mit Kartoffelgratin und zweierlei Bohnen

Gebrannte Crème mit karamellisierten
Apfelspalten und Crumble CHF 42.50

FRÜHLINGS- MENUS

März bis Mai



Weissweincrèmesuppe mit Bärlauchrahm
und Blätterteigstange

Schweinsfiletmedaillon

auf Cognacsauce mit sautierten Morcheln
Nudeln und buntem Frühlingsgemüse

Holunder-Pannacotta mit Erdbeeren

CHF 40.00

Spargelsalat an Passionsfrucht-Dressing mit
Parmesanchip und Gartenkresse

Kartoffelcrèmesuppe mit Frühlingszwiebeln

Tranche vom Kalbsrücken

an Morchelsauce serviert mit Kartoffelgratin
und buntem Frühlingsgemüse

Rhababercrumble mit Vanilleglacé

3-Gang Menu

CHF 50.00

4-Gang Menu

CHF 59.00

SOMMER- MENUS

Juni bis August

Kalte Tomatensuppe mit Ananas und Sesam

Schweinssteak

garniert mit frischen Salaten
und hausgemachter Kräuterbutter
und Baked Potato mit Sauerrahm

Himbeercreme mit dunkler Schokolade

CHF 40.00

Melone mit Serranoschinken
und marinierten Oliven

Tomatensalat mit Basilikum
cremiger Burrata dazu Rucola
und Aceto Balsamico

Zartes Lachsfilet
auf Zitronenrisotto und Kefen

Zitronentartelette mit frischen Blaubeeren

3-Gang Menu

4-Gang Menu

CHF 44.00

CHF 52.00



HERBST- MENUS

September bis November

Nüsslisalat mit Ei, Speck und Crôutons

Sautierte Pouletbrust
im Speckmantel auf Kürbistortelli
an Kräutersauce

Marronikuchen
mit Apfel-Zimtkompott

CHF 37.00

Karamalisierte Feigen
mit cremiger Burrata und Aceto Baslamico

Kürbissuppe
mit Mandarine

Rehschnitzel
an Preiselbeer-Rahmsauce und sautierten Pilzen
dazu hausgemachte Spätzli, Apfel-Rotkraut
und gebratene Kürbisspalten

Baumnußmousse mit eingemachten Zwetschgen

3-Gang Menu
4-Gang Menu

CHF 47.00
CHF 54.00

WINTER- MENUS

Dezember bis Februar

Kartoffelsuppe mit Majoran, Kümmelstange

Kalbsgeschnetztes
mit Apfelwürfeln und Calvados-Rahmsauce
Quarkspätzli und Wurzelgemüse

Schokoladenbrownie
mit salted Caramel

CHF 41.50

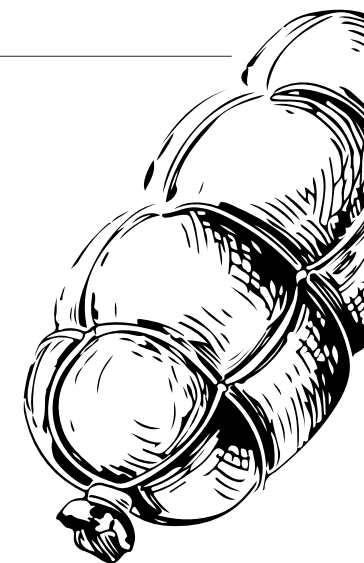
Hausgemachter Graved Lachs (5Tage Vorlaufzeit)
mit Fenchel-Orangensalat und frischem Dill

Lauchcrèmesuppe
mit Speck und Sauerrahm

Medaillons vom Rindsfilet
auf getrüffelter Barberasauce
Rosmarin-kartoffeln
und winterliche Gemüsevariation

Zimt mousse
mit Rotweifeigen und Honig
3-Gang Menu
4-Gang Menu

CHF 50.00
CHF 60.00



UNSERE KINDERMENUS

Je CHF 16.50

Pouletschnitzel an Currysauce
Reis und Tagesgemüse

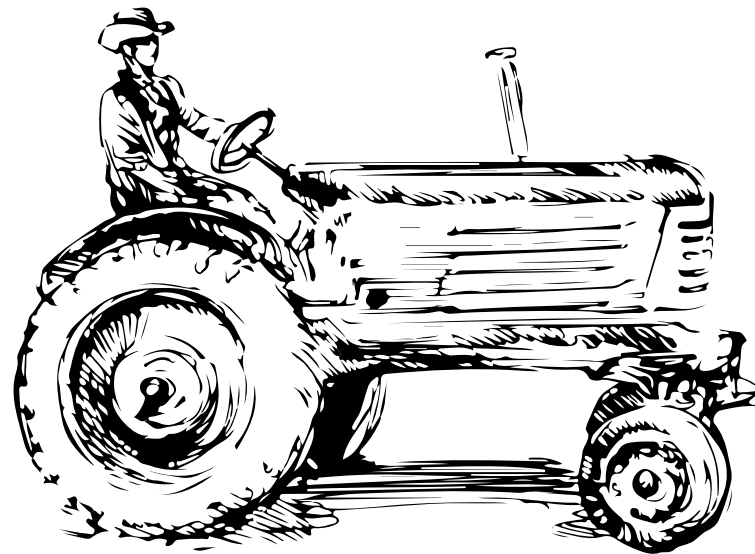
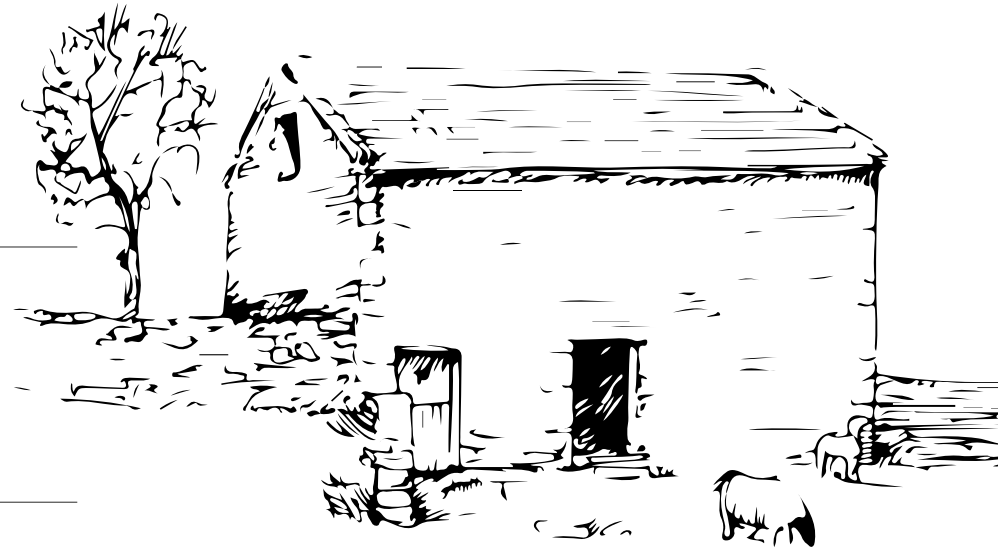
Kleines Dessert

Rahmschnitzel
Nudeln und Tagesgemüse

Kleines Dessert

Spaghetti Cinque Pi
mit Reibkäse und Tagesgemüse

Kleines Dessert



Raclette-Plausch

RACLETTE-BASIC – AB 15 PERSONEN

Regionaler Raclettekäse (300g/p.P.) aus unserem Raclette-Turbo-Ofen, live zubereitet. Serviert mit Silberzwiebeli, Cornichons, Maissköbli, eingelegtem Gemüse und Raclettekartoffeln

Erwachsene
CHF 35.00

Kinder von 5 - 13 Jahren
CHF 17.00

SALATBUFFET

Vier Sorten gemischte Salate (z.B. Rübli, Gurke, Mais, Rande)

knackiger Blattsalat französisches und italienisches Dressing, sowie Croutons und geröstete Kerne



CHF 17.00

RACLETTE-PREMIUM – AB 15 PERSONEN

Wählen Sie aus unseren verschiedenen Sorten 6 aus, die wir frisch vor Ort für Sie in unsrem Raclette-Turbo-Ofen zubereiten.

Raclette, klassisch

Raclette, Knoblauch

Raclette, Kräuter

Raclette, Chili

Raclette, Café de Paris

Raclette, Trüffel

Raclette, Speck

Raclette, Pfeffer

Raclette, saisonal

serviert mit Silberzwiebeli, Cornichons, Maissköbli, eingelegtem Gemüse und Raclettekartoffeln

Erwachsene
CHF 50.00

Kinder von 5 - 13 Jahren
CHF 24.00



BUFFETVARIATIONEN

BRUNCHBUFFET – AB 20 PERSONEN

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

Erwachsene	Kinder von 5 - 13 Jahren
CHF 35.00	CHF 17.00

Spezial

Standardbuffet mit Rauchlachs und Cuvee d'Or Liestal (1 dl Person)

CHF 49.00

KULINARISCHE RUNDREISE – AB 30 PERSONEN

Kalt

Skandinavischer Graved Lachs, Vitello Tonnato, Geflügel-Curry-Salat, Crevettensalat mit Mango, Maissalat Hawaii, Griechischer Bauernsalat mit Feta, Italienischer Tomatensalat mit Burrata, Blumenkohlsalat mit Curry und Kichererbsen

Warm

Glasierter Kalbsbraten, Thai Curry mit Ente, Boeuf Stroganoff, Safranpilav mit Pinienkernen und Rosinen, Butternudeln und Saisongemüse

Dessert

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

CHF 72.00

WILDBUFFET – AB 30 PERSONEN September bis Februar

Feine Kürbissuppe mit Mandarinen, Pasteten, Terrine, Wildschweinschinken, Hirschsalsiz, marinierte Champignons, rosa gebratener Hirschrücken, Apfelwürfel, bunte Herbstsalate, reichhaltiger Brotkorb

Rehpfeffer nach Grossmutter's Art, Wildschweinbratwurst, rosa gebratenes Rehbäggli auf Granatapfelsauce, Rotkraut, glasierte Maroni, Rosenkohl und Schwarzwurzeln, Birne mit Preiselbeeren, hausgemachte Spätzli und Pilzrisotto

Dessertbuffet mit 4 verschiedenen Desserts

CHF 67.00

ITALIENISCHES BUFFET – AB 20 PERSONEN

Tomatensalat mit Burrata, Vitello Tonnato, Coppa und Bresaola, Bruschetta mit Oliven und Tomaten, Pinsa Romana mit Parmaschinken und Rucola

Lasagne al forno, Ossobucco cremolata, Saltimbocca alla Romana, Piccata milanese, Risotto Milanese, Penne alla Vodka, Gnocchi con Pesto

Panna Cotta mit Aprikose, Tiramisu, Cannoli, und Zitronentörtchen mit italienischem Meringue



CHF 59.00

BUFFETVARIATIONEN

GRILL- & SALAT BUFFET – AB 20 PERSONEN

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.

CHF 49.00

Der Veranstalter ist für ausreichend Schutz vor Wetter verantwortlich

ZÄNI HIT- „FONDUE CHINOISE“

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

CHF 48.00

«VIVA ITALIA» – AB 20 PERSONEN

Spaghettata mit 4 verschiedenen Saucen Amatricana, Kräuter-Knoblauch, Bolognese, Puttanesca geriebener Parmesan

CHF 22.50

Mit Salatbuffet - 4 Sorten & 2 Dressings

CHF 34.50

DESSERTBUFFET – AB 30 PERSONEN

5 DESSERTSORTEN

CHF 16.00

8 DESSERTSORTEN

CHF 22.50



DESSERTS

Blätterteigtorte mit saisonalen Früchten (Stk)	CHF 8.50
Saisonaler frischer Fruchtsalat mit Rahm	CHF 9.50
Lauwarmes Brownie mit Beeren	CHF 10.50
Zitronentartelette mit Meringue	CHF 11.50
Schokoladenmousse mit Haselnuss	CHF 9.50
Erdbeercrème hausgemacht, garniert (Frühling)	CHF 8.50
Surprise 10i lassen Sie sich überraschen	CHF 16.00
Mouseteller mit Früchten garniert	CHF 10.50
Honig-Panna-cotta mit Orange	CHF 12.50
Käseteller mit 4 verschiedenen Käsesorten Butter und Brötchen	CHF 14.00



AGB'S CATERING

1. TEILNEHMERANZAHL

Der Auftraggeber verpflichtet sich, die endgültige Anzahl der Gäste bis mindestens 48 Stunden vor dem Anlass mitzuteilen. Diese gilt als Verrechnungsbasis.

Abweichungen von mehr als 5% von dieser Zahl werden zu 100% in Rechnung gestellt. Die angegebene Personenzahl dient auch zur Kalkulation des Arrangements.

2. RESERVATIONS- & ANNULATIONS-BEDINGUNGEN

Durch Ihre mündliche oder schriftliche, definitive Reservation wird die Buchung rechtskräftig und verbindlich. Als Arrangement versteht sich die vereinbarte Leistung multipliziert mit der in der Reservationsbestätigung angegebenen Personenzahl.

3. HAFTUNG

Der Veranstalter haftet gegenüber dem Catering-Ort für Beschädigungen der Einrichtung oder des Inventars und für Verluste, die durch den Veranstalter, seine Hilfspersonen oder Teilnehmer verursacht wurden. Um Schäden vorzubeugen, ist das Anbringen von Dekorationsmaterial und anderen Gegenständen stets mit dem Catering Ort abzustimmen. In jedem Fall hat der Veranstalter darauf zu achten, dass das Material feuerpolizeilichen Anforderungen entspricht. Das Restaurant lehnt jede Verantwortung für Diebstahl und Beschädigung an mitgebrachten Objekten, Kleidern und Materialien ab.

4. DEKORATION

Die Dekoration (Blumen, Kerzen, Namenskärtli, etc.) ist grundsätzlich Sache des Veranstalters. Gerne vermitteln wir Ihnen bei Bedarf einen Floristen aus unserer Region. Für die Ausführung/Mithilfe aufwändiger Dekorationen in Ihrem Auftrag verrechnen wir CHF 60.00 pro Mitarbeiterstunde.

5. MOBILIAR

Tische, Stühle etc. können gerne durch uns organisiert, respektive dazu gemietet werden. Die Kosten dafür werden dem Veranstalter vom Zulieferer direkt in Rechnung gestellt.

6. PARKING

Liegt in der Verantwortung des Veranstalters.

7. PREISE

Sämtliche Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive 8.1% Mehrwertsteuer. Preisanpassungen vorbehalten.

8. ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Nach der Veranstaltung erhalten Sie von uns eine detaillierte Rechnungsaufstellung über alle durch unser Team erbrachten Leistungen. Die Zahlungsfrist beträgt 30 Tage.

9. GERICHTSSTAND

Es gilt ausschliesslich schweizerisches Recht. Gerichtsstand ist Breitenbach.

MENUVORSCHLÄGE

Unsere Menüvorschläge gelten, sofern nicht anders vermerkt, für Gesellschaften ab 15 Gästen. In der Regel gilt ein einheitliches Menü für die gesamte Gesellschaft (Vegetarier und Kindermenüs sind von dieser Regelung ausgenommen).

KINDERMENUS

Kinder bewältigen meist kein ganzes Menü. Bestellen Sie deshalb für Ihre Kleinen etwas aus unserer speziellen Kinderkarte oder ein «halbes Menü».

WEINKARTE

Unsere Weinkarte bezieht sich auf Regionalität und biodynamische Gewächse. Wir beraten Sie gerne bei der Auswahl zum Menü oder Aperó.

ALLERGIEN

Bitte melden Sie uns Unverträglichkeiten und Allergien Ihrer Gäste, damit wir Ihnen eine geeignete Alternative anbieten können

SEMINARE

Wir empfehlen uns für Ihr Seminar oder Teamevent. Hierfür haben wir für Sie abgestimmt, Kaffeepausen, Mittagsmenus oder individuell angepasste Pauschalen.

UNSERE DIENST- LEISTUNGEN

— CATERINGS

— SEMINARE

— BANKETTE APEROS

— PARTY SERVICE

UNSERE DEVISE – ALLES FÜR UNSERE GÄSTE

Mit Herzblut und Leidenschaft verwöhnen wir Sie, mit einem authentischen und professionellen Service.

MENUKARTEN

Den Druck übernehmen wir bei Bedarf gerne inkl. korrespondierenden Weinen

DARBIETUNGEN

Bei geplanten Darbietungen bitten wir Sie, sich bezüglich des Ablaufs mit dem Bankettverantwortlichen abzusprechen!

GEDECKE

GRUNDGEDECK

Teller, Gabel, Messer, Papiersset, Papierserviette CHF 2.50

Bis zu 2 Menüfolgen CHF 3.50

Bis zu 3 Menüfolgen CHF 4.50

Salatteller mit Salatgabel CHF 1.00

GLÄSER

Weinglas CHF 1.00

Bierglas CHF 0.70

Sonstige Gläser CHF 0.70

Kaffeetassen mit Unterteller und Löffel CHF 1.30

TISCHTÜCHER

Weisses Stofftisch Tuch rechteckig oder

quadratisch

PAPIERROLLEN „DUNI“ CHF 80.00

in diversen Farben 50m

DIENSTLEISTUNGS- KOSTEN

Mitarbeiter (Koch/Service) pro Stunde & Mitarbeiter CHF 60.00

Hilfsmitarbeiter pro Stunde & Mitarbeiter CHF 50.00

Die Einsatzzeiten werden vom Beladen in Breitenbach bis zum entladen in Breitenbach verrechnet.
(Mindestzeit 1 Stunde)

Fahrzeug Grundtarif CHF 28.00

Fahrkosten Pro ½ Stunde CHF 30.00

UNSERE WEINE & GETRÄNKE KARTE

Befindet sich in einer separaten Karte.

WEINKARTE

Wir legen viel Wert auf eine kleine «regionale» Karte mit starken Augenmerk auf schweizer Weine. Wir arbeiten seit vielen Jahren mit der «Siebe Dupf Kellerei» in Liestal zusammen.

Wir beraten Sie bei Ihrer Auswahl sehr gerne und kompetent für jedes Budget entsprechend.

- Kaffeemaschine Kapseln
- Getränke und Seminarverpflegung nach Wunsch

Preise nach aktuellem Stand Getränkearte.

ANSPRECHPARTNER

Christian Trambetzki

Leitung Hotellerie

061 789 92 20

christian.trambetzki@azbb.ch

Restaurant-Team

Carla Oliveira/Jasmin Schneider

Restaurant 061 789 92 26

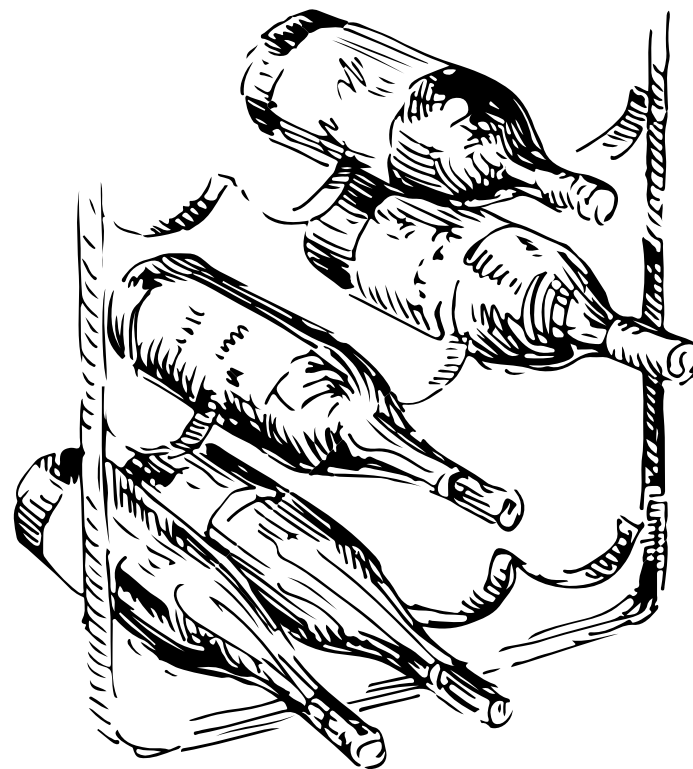
restaurant@azbb.ch

Samuel Scheuerer

Küchenchef

061 789 92 34

samuel.scheuerer@azbb.ch



WIR SAGEN DANKE FÜR IHR INTERESSE

und freuen uns, Ihren Anlass, Ihr Seminar, bald bei uns oder mit uns durchführen zu können.

RESTAURANT10