

Betrieb / Hotellerie / Restauration & Küche

Catering Angebot

Stand Juni 2025

Schön, dass Sie an unserem Catering Angebot interessiert sind. Wir legen grossen Wert auf die Frische und die hochstehende Qualität unserer Produkte und berücksichtigen – wo immer möglich – den Leitsatz «regional-saisonal-frisch».

Wir unterstützen Sie gerne bei der Organisation von Anlässen auf dem Areal des KSA in Aarau. Unser Catering Angebot ist für Sitzungs- und Pausenverpflegungen, Apéros und Hauptmahlzeiten in Form von Stehlunch, Grillade oder Bankett.

Kontaktieren Sie uns. Wir freuen uns auf Sie!

Kantonsspital Aarau AG
Hotellerie / Restauration / Catering
Telefon: +41 62 838 40 72
E-Mail catering@ksa.ch



Inhaltsverzeichnis

1	Generelle Informationen	3
1.1	Bezugsarten	3
1.2	Bestellvorgang.....	4
1.3	Allergien und Unverträglichkeiten.....	4
1.4	Piktogramme	4
1.5	Raumreservation	4
1.6	Preise	4
2	Angebot	5
2.1	Einzelkomponenten	5
2.1.1	Brotwaren	5
2.1.2	Früchte und Müesli	5
2.1.3	Sandwich	5
2.1.4	Süsses	5
2.2	Foccacia	6
2.3	Gefüllte Baguette.....	6
2.4	Mini Sandwich	6
2.5	Fingerfood	7
2.6	Kalte Platten	8
2.7	Grill	9
2.8	Stehlunch.....	10
2.8.1	Mediterran	10
2.8.2	Regional	10
2.8.3	Asiatisch	10
2.9	Bankett	11
2.9.1	Vorspeisen.....	11
2.9.2	Budget	11
2.9.3	Standard	12
2.9.4	Premium	12
2.10	Dessert	13
2.11	Getränke	14
2.12	Give aways & Gutscheine	15
3	Dienstleistungen.....	15
4	Deklaration Fleisch Fisch Brot.....	16

1.2 Bestellvorgang

Bestellung via Catering per [Formular](#) im Intranet.

- Getränke und kalte Gerichte bis 14.00 Uhr - 2 Arbeitstage im Voraus
- Warme Gerichte bis 14.00 Uhr - 5 Arbeitstage im Voraus

Für die Bestellung benötigen wir von Ihnen folgende Angaben:

- Name des Bestellers/der Bestellerin für die Korrespondenz
- Datum des Anlasses
- Zeit und Ort des Anlasses
- Personenzahl
- Gerne sind wir Ihnen bei der Auswahl und der Definition der Menge behilflich
- Allergien / Intoleranzen / Abneigungen
- Abholungsort / Lieferort
- Rückgabezeitpunkt / Rücknahmezeitpunkt
- Kostenstellen / WSF oder externe Adresse zwecks Anlassverrechnung

Vorerst erhalten Sie von uns eine Offerte. Wir bitten Sie, diese Offerte genau zu prüfen und innerhalb 48 Stunden etwaige Änderungen bekannt zu geben. Falls wir innerhalb von 48 Stunden keine Rückmeldung von Ihnen erhalten, wird die Offerte automatisch auf Auftragsbestätigung geändert. Sobald die Bestellung als Auftragsbestätigung ist, werden keine Anpassungen des Angebotes mehr angenommen.

Die definitive Personenzahl teilen Sie uns gerne bis 5 Arbeitstage vor dem Anlass mit.

Die von Ihnen mitgeteilte Personenanzahl gilt als verbindlich und wird mindestens in Rechnung gestellt.

Bei einer Verrechnung über die Kostenstelle wird der Anlass direkt auf die Kostenstelle gebucht.

Bei Rechnungsstellung über einen wissenschaftlichen Fonds oder an externe Adressen leiten wir die Rechnung nach dem Anlass an die Hauptbuchhaltung zur Weiterverarbeitung weiter.

1.3 Allergien und Unverträglichkeiten

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte direkt an uns. Gerne werden wir Ihnen ein individuelles Angebot zusammenstellen.

1.4 Piktogramme



vegan



pikant

1.5 Raumreservation

Die Raumreservation hat unabhängig vom Cateringangebot über das interne Raumreservationssystem vom KSA zu erfolgen.

1.6 Preise

Alle Preise sind in CHF angegeben und verstehen sich inklusive 8.1% Mehrwertsteuer, ohne Lieferung und Bedienung.

2 Angebot

2.1 Einzelkomponenten *Empfohlen für Sitzungs- und Pausenverpflegung*

		CHF
2.1.1 Brotwaren		
Buttergipfeli	Stück	1.70
Rusticogipfeli	Stück	1.70
Laugengipfeli	Stück	1.70
Parabrötli	Stück	1.60
Rosinenbrötli	Stück	2.30
Macadamianussbrötli	Stück	2.60
Schoggibrötli	Stück	2.60
Früchte Paillassebrötli	Stück	2.60
Schoggigipfel	Stück	2.90
Butterzopf ganz	1 Kilo	18.00
Butterzopf geschnitten	1 Kilo	22.00
Speckzopf ganz	1 Kilo	32.00
Speckzopf geschnitten	1 Kilo	36.00
2.1.2 Früchte und Müesli		CHF
Birchermüesli	Stück	4.50
Schichtjoghurt	Stück	4.50
Fruchtbecher	Stück	3.80
2.1.3 Sandwich		CHF
Weggli mit Thunfisch	Stück	3.20
Weggli mit Ei	Stück	3.20
Käse-Brötli mit Trutenbrust	Stück	5.20
Laugenbrezel mit Salami	Stück	4.50
Urdinkelzopf mit Fleischkäse	Stück	4.40
Wochensandwich Fleisch / Fisch	Stück	Tagespreis
Ciabatta mit Roastbeef	Stück	7.50
Papillon mit Tomaten und Mozzarella	Stück	5.40
Wochensandwich Vegi	Stück	Tagespreis
Ciabatta mit paniertem Garden Gourmet Schnitzel 	Stück	7.50
2.1.4 Süsses		CHF
Mini Toblerone	Stück	0.50
Lindor Kugel	Stück	0.70
Mini Ragusa	Stück	1.00
Schoggistängeli	Stück	1.40
Studentenfutter	Stück	1.60
Amadina Gugelhöpflli Mandel	Stück	1.70
Amadina Gugelhöpflli Schokolade	Stück	1.70
Zitronen Cake einzeln verpackt	Stück	2.50
Marmor Cake einzeln verpackt	Stück	2.50
Tiroler Cake einzeln verpackt	Stück	2.50
Be-Kind Riegel Caramel Almond & Sea Salt	Stück	2.60
Be-Kind Riegel Peanut Butter Dark Chocolate	Stück	2.60

2.2 Focaccia

(in 6 Stücke geschnitten, mit Pesto, Rucola und Tomate)

		CHF
Fleisch		
Focaccia mit Schinken	Pro 6 Stück	5.70
Focaccia mit Mortadella (IT)	Pro 6 Stück	5.70
Focaccia mit Spianata-Salami	Pro 6 Stück	6.50
Focaccia mit Chorizo	Pro 6 Stück	6.50
Focaccia mit Rohschinken (IT)	Pro 6 Stück	7.50
Focaccia mit Bresaola (IT)	Pro 6 Stück	7.50
Fleischlos		
Focaccia mit Provolone	Pro 6 Stück	5.70
Focaccia mit Hummus und Grillgemüse 	Pro 6 Stück	6.50
Focaccia mit Tomaten und Mozzarella	Pro 6 Stück	6.50
Focaccia mit Hummus und geräuchertem Tofu 	Pro 6 Stück	7.50

2.3 Gefüllte Baguette

(in 6 Stücke geschnitten, mit Butter, Salat, Tomate und Gurke)

Baguette auch erhältlich in Rustico + CHF 2.00 pro 6 Stück

		CHF
Fleisch/Fisch		
Baguette mit Schinken	Pro 6 Stück	12.50
Baguette mit Fleischkäse	Pro 6 Stück	12.50
Baguette mit Thon (TH)	Pro 6 Stück	12.50
Baguette mit Spianata-Salami	Pro 6 Stück	18.50
Baguette mit Chorizo	Pro 6 Stück	18.50
Baguette mit Trutenbrust	Pro 6 Stück	25.50
Baguette mit Roastbeef	Pro 6 Stück	25.50
Baguette mit geräuchertem Lachs (UK)	Pro 6 Stück	25.50
Fleischlos		
Baguette mit Frischkäse und Gemüse	Pro 6 Stück	12.50
Baguette mit Ei	Pro 6 Stück	12.50
Baguette mit Hummus und Grillgemüse 	Pro 6 Stück	18.50
Baguette mit Greyerzer	Pro 6 Stück	18.50
Baguette mit Hummus und geräuchertem Tofu 	Pro 6 Stück	25.50
Baguette mit Brie und Feigensenf	Pro 6 Stück	25.50

2.4 Mini Sandwich

(Erhältlich ab 10 Stück pro Sorte, mit Butter, Tomate oder Gurke)

		CHF
Fleisch/Fisch		
Mini Sandwich mit Fleischkäse	Stück	1.80
Mini Sandwich mit Schinken	Stück	1.80
Mini Sandwich mit Mortadella (IT)	Stück	1.80
Mini Sandwich mit Trutenbrust	Stück	2.10
Mini Sandwich mit Spianata-Salami	Stück	2.10
Mini Sandwich mit Chorizo	Stück	2.10
Mini Sandwich mit Bündnerfleisch	Stück	2.40
Mini Sandwich mit Roastbeef	Stück	2.40
Mini Sandwich mit geräuchertem Lachs (UK)	Stück	2.40

Fleischlos		CHF
Mini Sandwich mit Frischkäse	Stück	1.80
Mini Sandwich mit Hummus und Gemüsejulienne 	Stück	1.80
Mini Sandwich mit Ei	Stück	1.80
Mini Sandwich mit Greyerzer	Stück	2.10
Mini Sandwich mit Brie	Stück	2.10
Mini Sandwich mit Tête de Moine	Stück	2.40
Mini Sandwich mit Hummus und Anti-Pasti	Stück	2.40

2.5 Fingerfood

*Empfehlung: Kleines Apéro vor dem Essen: 2-3 Sorten
Reichhaltiges Apéro als Abendessen-Ersatz: 4-5 Sorten*

kalt Fleisch und Fisch

(Erhältlich ab 10 Stück pro Sorte)

		CHF
Mini-Pastetli mit Thon (TH)	Stück	1.30
Ebly-Gemüsesalat mit geräuchertem Lachs (UK)	Stück	1.50
Asia-Gemüsesalat mit Roastbeef	Stück	1.60
Gurken-Birnensalat mit geräuchertem Lachs (UK)	Stück	1.80
Asia-Gemüsesalat mit geräuchertem Trutenschinken	Stück	1.80
Rauch-Lachstatar (UK) auf Toast	Stück	2.50
Rindstatar auf Toast	Stück	2.80

Wrap in 6 Stück geschnitten

Wrap-Lolli mit Frischkäse, Chorizo und Rucola	Pro 6 Stück	9.00
Wrap-Lolli mit Frischkäse, geräuchertem Lachs (UK) und Spinat	Pro 6 Stück	11.00
Wrap-Lolli mit Frischkäse, Rohschinken (IT) und Rucola	Pro 6 Stück	13.00
Wrap-Lolli mit Frischkäse, Trutenschinken und Spinat	Pro 6 Stück	15.00

kalt fleischlos

(Erhältlich ab 10 Stück pro Sorte)

Orientalischer Cous-Cous Salat 	Stück	1.20
Linsensalat mit Gemüse 	Stück	1.20
Tomaten-Mango-Mozzarella Salat mit Rucola	Stück	1.80
Saison-Gemüsesalat im Glas	Stück	1.80
Mini Pastetli mit Ei	Stück	1.80
Okara-Tatar auf Toast	Stück	2.80
Gemüse-Tatar auf Toast	Stück	3.00
Käsespiessli mit Dörrfruchten	Stück	3.50
Gemüsesticks mit verschiedenen Dip-Saucen	Stück	3.50

Wrap in 6 Stück geschnitten

Wrap-Lolli mit Frischkäse, Pinienkernen und Gemüse	Pro 6 Stück	14.00
Wrap-Lolli mit Frischkäse, Pinienkernen und Spinat	Pro 6 Stück	14.00
Wrap-Lolli mit Hummus, Rucola und Grillgemüse 	Pro 6 Stück	18.00

warm Fleisch und Fisch

(Erhältlich ab 20 Stück pro Sorte)

Dattel im Speckmantel	Stück	1.20
Rindfleisch-Meat Balls sizilianische Art (2 Stk.)	Stück	1.50
Calamares-Ringe (FAO87/67) (2 Stk.)	Stück	1.50
Kabeljau-Bällchen (FAO27) (2 Stk.)	Stück	1.80

Quiche Lorraine mit Speck hausgemacht	Stück	2.20
Crevetten-Torpedo (VN)	Stück	2.20
Poulet-Sateyspiessli mit Erdnusssauce	Stück	2.90
Mini Cheeseburger	Stück	3.20
Hörnli mit gehacktem Kalbfleisch, Apfelmus und Reibkäse	Weckglas	7.00
Hörnli mit gehacktem Rindfleisch, Apfelmus und Reibkäse	Weckglas	5.00
Rotes Curry mit Pouletfleisch, gebratenem Reis und Gemüse	Weckglas	6.00
Rotes Curry mit Crevetten, gebratenem Reis und Gemüse	Weckglas	7.00
Mini Penne Rindsbolognaise mit Reibkäse	Weckglas	4.00
Mini Penne Carbonara (Speck) mit Reibkäse	Weckglas	4.60

warm fleischlos

(Erhältlich ab 20 Stück pro Sorte)

Samosa mit Sweet - Chili – Dip 	Stück	1.20
Gemüsebällchen sizilianische Art (2 Stk.) 	Stück	1.20
Rüebliuppe (saisonal)	100ml	1.50
Gerstensuppe (saisonal)	100ml	1.50
Kürbissuppe (saisonal)	100ml	1.50
Tomatensuppe (saisonal)	100ml	1.50
Jalapeño Poppers mit Guacamole	Stück	1.70
Mini-Frühlingsrollen vegetarisch mit Sweet - Chili – Dip 	Stück	2.00
Aargauer Rüebli Quiche hausgemacht	Stück	2.20
Mini Vegi Burger	Stück	2.60
Hörnli Linsenbolognaise mit Reibkäse	Weckglas	6.00
Rotes Curry mit Planted, gebratenem Reis und Gemüse	Weckglas	6.00
Mini Penne all Arrabbiata mit Reibkäse	Weckglas	3.40
Mini Penne Pesto mit Reibkäse	Weckglas	4.00
Fagottini Tartuffo mit Safransauce	Weckglas	5.00

2.6 Kalte Platten

(Erhältlich ab 10 Personen)

Fleisch Budget

Schinken, gemischter Aufschnitt und Fleischkäse

Pro Person	Pro Person
CHF 50g	CHF 100g
4.80	7.00

Fleisch Standard

Trutenschinken, Chorizo und Spianata-Salami

8.00	12.00
------	-------

Fleisch Premium

Rohschinken (IT), Roastbeef und Bündnerfleisch

10.80	16.00
-------	-------

Käse Budget

Greyerzer, Würziger Hartkäse und Couronne

4.80	7.00
------	------

Käse Standard

Luzerner Rahmkäse, Bündner Bergkäse und Brie

8.00	12.00
------	-------

Käse Premium

Tête de Moine, Sbrinz Möckli und Emmentaler Kaltbach AOP

10.80	16.00
-------	-------

Apéro Plättli für 4 Personen

Plättli mit Bündnerfleisch, Sbrinz Mückli und Oliven	Teller	18.00
--	--------	-------

Antipasti Platte Rohschinken

Involtini Prosciutto, Teufelshörnli, Artischockenherzen, Grüne Oliven mit Rauchmandel	Platte	36.00
--	--------	-------

Antipasti Platte Pastrami

Involtini Pastrami, Teufelshörnli, Artischockenherzen, Grüne Oliven mit Rauchmandel	Platte	36.00
--	--------	-------

Antipasti Platte Zucchini

Involtini Zucchini, Teufelshörnli, Artischockenherzen, Grüne Oliven mit Rauchmandel	Platte	36.00
--	--------	-------

Apero Plättli für 2 Personen**Quartetto vegano, 215g**

Grüne Oliven, getrocknete Tomaten, Rosmarin Grissini, Hummus	Platte	8.40
--	--------	------

Quartetto rustico, 150g

Salami, griechische Oliven, Schweizer Hartkäse, Rosmarin Grissini	Platte	8.40
---	--------	------

Quartetto d'antipasti, 190g

Grüne Oliven, getrocknete Tomaten, Weichkäse, Rosmarin Grissini	Platte	8.40
---	--------	------

2.7 Grill*(Erhältlich ab 20 Personen im time out)*

		CHF
Merguez (Lamm) 50g	Stück	2.50
Cervelat 100g	Stück	2.80
Schweinsbratwurst 130g	Stück	3.70
Reine Kalbsbratwurst 130g	Stück	4.80
Pouletschenkelsteak 120g	Stück	5.40
Schweinshalssteak 140g	Stück	5.60
Black Angus Rindsbratwurst 150g	Stück	6.20
Pouletspiess 120g	Stück	6.50
Fackelspiess (Schwein) 140g	Stück	6.90

fleischlos

Garden Gourmet Burger 80g 	Stück	3.70
Grillkäse Halloumi 125g	Stück	4.50
Planted-Spiess 100g 	Stück	5.20
Gefüllte Champignons mit Frischkäse 130g	Stück	5.20
Tofu-Gemüse-Spiess 140g 	Stück	6.50

Salate

Blattsalat inklusive Toppings und zwei Dressings	Pro 100g	2.50
Kartoffelsalat 	Pro 100g	2.00
Tomatensalat 	Pro 100g	2.00
Teigwarensalat	Pro 100g	2.00
Karottensalat 	Pro 100g	2.00
Maissalat	Pro 100g	2.00
Gurkensalat 	Pro 100g	2.00

DressingsBalsamico Dressing 

Honig-Senf-Dressing

Olivenöl, Aceto Balsamico, Salz- und Pfeffermühle **Beilagen**

Mini Brötli

Ruchbrot

Ruchbrot geschnitten

Maiskolben 180g 

Folienkartoffel 180g

SaucenSenf Ketchup 

Mayonnaise

Hausgemachte Kräuterbutter

Sweet Chili-Dip Hummus 

BBQ Sauce

Sour Cream

Chipeño Sauce **Toppings**

Croûtons

Kernen-Mischung Nuss-Mischung 

	CHF
Stück	1.20
Kilo	3.50
Kilo	5.40
Stück	4.50
Stück	5.50
Portion	0.50
Portion	1.20
Portion	1.20
Portion	1.20
Portion	1.40

2.8 Stehlunch*(Erhältlich ab 30 Personen im Foyer Hörsaal und time out)***2.8.1 Mediterran****Fleisch**

Penne mit Rindsbolognese und Reibkäse

Pro Person 12.00

Penne Carbonara (Speck) mit Reibkäse

Pro Person 14.00

Rindfleisch-Meat Balls mit sizilianischer Sauce und Gemüsereis

Pro Person 15.00

fleischlosPenne all' arrabbiata mit Reibkäse 

Pro Person 10.00

Penne mit Pesto und Reibkäse 

Pro Person 12.00

Gemüsebällchen mit sizilianischer Sauce und Gemüsereis

Pro Person 15.00

2.8.2 Regional**Fleisch**

Äplermagronen mit Schinken, Röstzwiebeln, Apfelmus und Reibkäse

Pro Person 15.00

Hörnli mit gehacktem Rindfleisch, Apfelmus und Reibkäse

Pro Person 16.00

Hörnli mit gehacktem Kalbfleisch, Apfelmus und Reibkäse

Pro Person 22.00

fleischlos

Äplermagronen, Röstzwiebeln, Apfelmus und Reibkäse

Pro Person 13.00

Hörnli mit Linsenbolognese, Apfelmus und Reibkäse

Pro Person 16.00

2.8.3 Asiatisch**Fleisch/Fisch**Rotes Curry mit Pouletfleisch 

Gebratener Reis mit Gemüse

Pro Person 20.00

Rotes Curry mit Crevetten (VN) 

Gebratener Reis mit Gemüse

Pro Person 22.00

fleischlos

Rotes Curry mit Planted 		
Gebratener Reis und Gemüse	Pro Person	20.00

2.9 Bankett**2.9.1 Vorspeisen***(Erhältlich ab 30 Personen im time out)*

		CHF
Tagessalat	Portion	2.50
Tagessuppe	Portion	2.50
Schüsselsalat: Blattsalat, Speck, Champignon und Croûtons	Portion	14.00
Dreierlei Tatar: Rindfleisch, Rauch-Lachs (UK) und Okara	Portion	24.00

fleischlos

Schüsselsalat: Blattsalat, Ei, Champignon und Croûtons	Portion	12.00
Wrap mit Randen-, Frischkäse-, Spinatfüllung mit Salat Bouquet	Portion	18.00

2.9.2 Budget*(Erhältlich ab 30 Personen time out)***fleischlos**

		CHF
Pasta Plausch - 2 Sorten Pasta / 3 Saucen	Portion	12.00
Quorngeschnetzeltes Zürcher Art Nudeln und Mischgemüse	Portion	12.00
Spinat-Lasagne	Portion	15.00
Panang Gemüsecurry mit Tofu und Basmatireis 	Portion	18.00

Fleisch

Pasta Plausch – 2 Sorten Pasta / 3 Saucen	Portion	12.00
KSA-Hackbraten mit Rotweinsauce Nudeln und Karotten	Portion	15.00
Rindfleisch-Lasagne	Portion	15.00
Rindfleisch-Meat Balls sizilianische Art Gemüse-Reis	Portion	15.00
Aargauer-Braten vom Schweinshals mit Dörrzwetschgen Kartoffelstock und Bohnengemüse	Portion	16.00
Pouletbrust mit Currysauce Pilawreis und Broccoli	Portion	16.00
Bauernfleischkäse mit Jus Ofenkartoffeln, Erbsen und Karotten	Portion	16.00
Pouletgeschnetzeltes Zürcher Art Nudeln und Saisongemüse	Portion	18.00
Fisch Seelachsfilet (FAO27) mit Kräuterkruste und Zitronensauce Kräuterkartoffeln und Karotten	Portion	15.00

2.9.3 Standard*(Erhältlich ab 30 Personen im time out)*

fleischlos		CHF
Jalapeños Poppers mit Guacamole, Folienkartoffel, Sour Cream 	Portion	19.00
Röstipastetli gefüllt mit Quorn-Gemüseragout	Portion	21.00
Rotes Curry mit Planted  Gebratener Reis mit Gemüse	Portion	23.00
Kartoffel-Fetapuffer, saisonales Gemüse und Tzatziki	Portion	23.00
Fleisch		
Pouletbrust gefüllt mit Frischkäse und Spinat Tomaten-Gemüsesauce, Nudeln und Zucchetti	Portion	23.00
Rotes Curry mit Pouletfleisch  Gebratener Reis mit Gemüse	Portion	23.00
Rindsstroganoff mit Paprika und Sauerrahm Gemüsereis	Portion	25.00
Marinierter Kalbsschulterbraten an Honig-Senfjus Kartoffelstock und Broccoli mit Mandeln	Portion	29.00
Schweins Cordon bleu gefüllt mit Schinken und Käse Kartoffel-Wedges und Mischgemüse	Portion	29.00
Fisch		
Gebratenes Lachsfilet (NO) mit Safransauce Gemüsereis und Blattspinat mit Pinienkernen	Portion	29.00

2.9.4 Premium*(Erhältlich ab 30 Personen im time out)*

fleischlos		CHF
Champignonulasch mit Tofu Nudeln und Sauerrahm	Portion	22.00
Planted-Geschnetzeltes Sweet & Sour mit gebratenem Reis	Portion	23.00
Gemüse-Tofuspiessli mit Tomaten-Gemüsesauce  Ofenkartoffeln mit Rosmarin	Portion	26.00
Tomaten-Risotto mit Parmesan und mediterranem Gemüse	Portion	26.00
Zwiebelquiche mit geräuchertem Tofu, Karottenrahmsauce und saisonale Gemüseauswahl	Portion	26.00
Fleisch		
Rindsschmorbraten Kartoffelstock und saisonales Mischgemüse	Portion	36.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Nudeln und Mischgemüse	Portion	39.00
Kalbs Cordon bleu "Grischun" gefüllt mit Bündnerfleisch und Bündner Bergkäse Ofenkartoffeln und Bohnengemüse	Portion	39.00

Duo vom Rind (Ragout vom Baggli und Roastbeef Sauce Béarnaise Spätzli und buntes Karottengemüse	Portion	46.00
Lammrack (CH/IRL/NZL) Jus mit grobem Senf Rosmarinkartoffeln und Ofengemüse	Portion	49.00
Kalb carré mit Portweinsauce Kartoffelgratin und Mischgemüse	Portion	53.00
Fisch		
Gebratenes Schweizer Zanderfilet (FAO04/05) mit Sauerrahm-Kräutersauce Zitronenrisotto und geschmorten Cherry-Tomaten	Portion	52.00

2.10 Dessert**CHF**

*Empfehlung: Dessert ab Angebot: ab 10 Personen 2 verschiedene Sorten
ab 20 Personen 3 verschiedene Sorten*

Hausgemachte Macarons	Stück	3.50
Mini-Tartelettes gemischt	Stück	2.80
Fruchtsalat 	Stück	2.50
Brownies	Stück	3.50
Mini-Brownies	Stück	2.20
Mini-Dessert gemischt aus Tagesangebot	Stück	2.20
Mini-Dessert gemischt ab Angebot	Stück	2.80
Mini-Süssgebäck	Stück	2.50
Dessert (Portion) aus Tagesangebot	Stück	3.30
Dessert (Portion) ab Angebot	Stück	3.90
Cake Lollipop	Stück	2.80
Schokoladen-Cake ganz	Stück	27.50
Zitronen-Cake ganz	Stück	27.50
Marmor-Cake ganz	Stück	27.50
Schokoladen-Cake geschnitten halbiert (20 Stück)	Stück	30.00
Zitronen-Cake geschnitten halbiert (20 Stück)	Stück	30.00
Marmor-Cake geschnitten halbiert (20 Stück)	Stück	30.00
Schokoladen-Cake geschnitten geviertelt (40 Stück)	Stück	33.00
Zitronen-Cake geschnitten geviertelt (40 Stück)	Stück	33.00
Marmor-Cake geschnitten geviertelt (40 Stück)	Stück	33.00

Dessert-Trilogie

Schoko-Maracuja Mousse, Mini Tartelettes, Exotischer Fruchtsalat	Stück	12.00
--	-------	-------

2.11 Getränke

Kalt		CHF
Mineralwasser mit Kohlensäure	5dl	2.60
Mineralwasser ohne Kohlensäure	5dl	2.60
Süssgetränke gemischt	5dl	2.60
Coca-Cola	5dl	2.60
Coca-Cola Zero	5dl	2.60
Rivella rot	5dl	2.60
Rivella blau	5dl	2.60
Rivella gelb	5dl	2.60
Apfelschorle	5dl	2.60
Chaya Ice Tea Alpenkräuter	5dl	2.60
Chaya Ice Tea Paradise	5dl	2.60
Bio Limo Ingwer	5dl	2.60
Bio Limo Zitrone	5dl	2.60
Orangensaft	1 Liter	6.50
Mineralwasser mit Kohlensäure	1 Liter	4.50
Mineralwasser ohne Kohlensäure	1 Liter	4.50
Heiss		CHF
Kaffee (Nespresso)	Tasse	3.00
Tee (diverse Teesorten zur Auswahl)	Tasse	3.00
Bier		CHF
Quöllfrisch Bügel	33cl	5.00
Feldschlösschen	33cl	4.50
Feldschlösschen alkoholfrei	33cl	4.50
Weisswein		
Sauvignon blanc, Fehr & Engeli, Ueken	75cl	32.00
Epresses weiss "La Republique", Lavaux AOC	75cl	36.00
Chardonnay DOC "Kleinstein", Kellerei Bozen	75cl	38.00
Heida Les Fleurs AOC, Rouvinez Bio	75cl	42.00
Petit Arvine AOC, Rudaz&Dubuis	75cl	42.00
Aigle Les Murailles Chablais AOC	75cl	42.00
Rotwein		
Château d' Agel, Minervois, Frankreich	75cl	28.00
Pinot noir, Fehr & Engeli, Ueken	75cl	41.00
Hess Select Caberent Sauvignon, Californien	75cl	44.00
Ribera del Duero DO Torro Pingn Crianza	75cl	46.00
Harmonium Sicilia rosso IGT Firriato	75cl	48.00
Merlot Riserva DOC, Laimburg	75cl	48.00
Schaumwein		
Il Colle Prosecco, DOC Trevisio, Spumante Brug	75cl	29.00
Rimuss Secco Rosato, alkoholfrei	75cl	20.00

Zapfengeld

Wenn Sie eigene Getränke zu Ihrem bedienten Anlass mitbringen, verrechnen wir CHF 16.00 / Flasche alkoholischer und CHF 5.00 / Flasche nicht alkoholischer Getränke.

Alkoholabgabe

Leicht alkoholhaltige Getränke wie Wein, Bier, Apfelwein werden erst ab dem 16. Altersjahr verkauft. Andere alkoholische Getränke (Spirituosen, Alkopops etc.) verkaufen wir nur an Gäste ab dem 18. Altersjahr. An unter 16-jährige verkaufen wir gar keine alkoholischen Getränke. Im Zweifelsfall bitten wir Sie, einen Ausweis vorzuweisen. Diese Grundsätze gelten auch für den Ausser-Haus-Verkauf.

2.12 Give aways & Gutscheine

Give aways		CHF
Maierisli mit timeout Reiter gross	Stück	2.50
Maierisli assortiert klein (<i>Heb Dir sorg</i>)	Stück	4.50
Maierisli assortiert klein (<i>Sweet Day</i>)	Stück	4.50
Maierisli assortiert klein (<i>Have a nice Day</i>)	Stück	4.50
Maierisli assortiert klein (<i>Gönn dir ein timeout</i>)	Stück	4.50
Gutscheine		
Glace	Stück	3.50
Kaffee	Stück	4.20
Kaffee & Gipfeli	Stück	6.00
Kaffee & Mini-Dessert	Stück	6.50
Lunch mit Getränk	Stück	22.00

3 Dienstleistungen

Personal		CHF
Mitarbeiter Service	pro Stunde	45.00
Mitarbeiter Küche	pro Stunde	45.00
Mitarbeiter TD	pro Stunde	45.00
Mitarbeiter Sicherheitsdienst	pro Stunde	45.00
Mitarbeiter Transport	pro Stunde	45.00
Mietmaterial		
Gläser 18cl (Korb à 36 Stück)	pro Korb	15.00
Gläser 24cl (Korb à 24 Stück)	pro Korb	15.00
Sektgläser (Korb à 49 Stück)	pro Korb	15.00
Teller (20cm)	pro Stück	0.50
Teller (28cm)	pro Stück	0.50
Messer, Gabel, Löffel	pro Stück	0.40
Mitgeliefertes Einweggeschirr, pauschal	pro Person	1.00
Hussen für Stehtische	pro Stück	15.00
Tischdecken Evolin	pro Stück	6.00
Serviette Joy weiss	pro Stück	0.40
Diverses		
Grill klein, inklusive Gas & Reinigung (< 25 Pers.)	Pro Grill	80.00
Grill gross, inklusive Gas & Reinigung (> 25 Pers.)	Pro Grill	120.00
Blumen	Nach Aufwand	
Tischdeko	Nach Aufwand	
Screens	Nach Aufwand	
Audio-Anlage	Nach Aufwand	

4 Deklaration Fleisch Fisch Brot

Wo nicht anders vermerkt stammt unser Fleisch und Fisch aus der Schweiz. Die Herkunftsländer vom Fleisch, Fleischerzeugnisse, Geflügel und Fisch (Produkt und Hauptrohstoff) sind direkt im Angebot bei den jeweiligen Speisen mit dem Länderkürzel deklariert.

Legende

Land	Kürzel
Italien	IT
Grossbritannien	UK
Irland	IRL
Spanien	ES
Norwegen	NO
Thailand	TH
Vietnam	VN
Neuseeland	NZL

Weltkarte der Fanggebiete (FAO):



Angaben zu Brot Produkten erhalten Sie direkt von unseren Mitarbeitenden.