



Menüvorschläge

aus dem Suppentopf

(als Menübeilage)

<i>Bouillon, mit Einlage Ihrer Wahl</i>	<i>Fr. 4.50 / Person</i>
<i>Gemüsejulienne, Flädli, Backerbsen</i>	<i>Fr. 4.50 / Person</i>
<i>Gemüsecrèmesuppe</i>	<i>Fr. 4.50 / Person</i>
<i>Kürbiscrèmesuppe (Herbst)</i>	<i>Fr. 5.00 / Person</i>
<i>Gulaschsuppe</i>	<i>Fr. 7.00 / Person</i>
<i>- als Hauptgang inkl. Brot</i>	<i>Fr. 12.00 / Person</i>
<i>Spatz mit Suppe und Gemüse (Hauptgang)</i>	<i>Fr. 12.00 / Person</i>

Salate

frisch zubereitet

<i>Bunter, grüner Salat, mit Ei und Croûtons auf Glasteller</i>	<i>Fr. 6.00 / Person</i>
<i>Nüsslisalat mit Ei, Croûtons und Speckwürfeli auf Glasteller</i>	<i>Fr. 8.00 / Person</i>
<i>Salatteller mit 6 verschiedenen Salaten auf Glasteller</i>	<i>Fr. 9.00 / Person</i>
<i>Fitnesssteller mit 6 verschiedenen Salaten und Pouletbrust</i>	<i>Fr. 19.00 / Person</i>
<i>Fitnesssteller mit 6 verschiedenen Salaten und Schweinssteak</i>	<i>Fr. 19.00 / Person</i>
<i>Kalter Teller mit diversem Fleisch und Käse (Hauptmahlzeit)</i>	<i>Fr. 20.00 / Person</i>
<i>Kalter Teller mit zwei Salaten</i>	<i>Fr. 18.00 / Person</i>

<i>Salatbuffet mit 7 verschiedenen Salaten nach Ihrer Wahl</i>	<i>Fr. 9.00 / Person</i>
<i>- mit gehackten Zwiebeln, Eiern, Croûtons, Schnittlauch, Kernen</i>	<i>Fr. 9.50 / Person</i>

<i>Kartoffelsalat</i>	<i>Fr. 18.00 / Kilo</i>
<i>Curry-Reissalat</i>	<i>Fr. 15.00 / Kilo</i>
<i>Maissalat</i>	<i>Fr. 15.00 / Kilo</i>
<i>Bohnensalat</i>	<i>Fr. 15.00 / Kilo</i>
<i>Hörnlisalat</i>	<i>Fr. 18.00 / Kilo</i>
<i>Randensalat, Selleriesalat, Gurkensalat</i>	<i>Fr. 15.00 / Kilo</i>
<i>Rüebliisalat, Singapursalat (mit Rüebli, Lauch, Sellerie)</i>	<i>Fr. 15.00 / Kilo</i>
<i>Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum</i>	<i>Fr. 30.00 / Kilo</i>
<i>Grüner Salat mit Dressing</i>	<i>Fr. 30.00 / Kilo</i>



Einfach ond Guet

<i>Heisser Bauernschinken mit Senf</i>	<i>Fr. 8.00 / Person</i>
<i>Heisser Bauernschinken mit Kartoffelgratin, Senf</i>	<i>Fr. 16.00 / Person</i>
<i>Heisser Bauernschinken mit Kartoffelsalat, Senf</i>	<i>Fr. 16.00 / Person</i>
<i>Heisser Bauernschinken mit drei Salaten</i>	<i>Fr. 18.00 / Person</i>
<i>Bauernschinken im Teig mit Senf</i>	<i>Fr. 9.50 / Person</i>
<i>Bauernschinken im Teig mit Gratin, Senf</i>	<i>Fr. 17.00 / Person</i>
<i>Bauernschinken im Teig mit Kartoffelsalat, Senf</i>	<i>Fr. 17.00 / Person</i>
<i>Bauernschinken im Teig mit drei Salaten</i>	<i>Fr. 18.50 / Person</i>
<i>Heisser Fleischkäse mit Senf</i>	<i>Fr. 6.00 / Person</i>
<i>Heisser Fleischkäse mit Gratin, Senf</i>	<i>Fr. 13.00 / Person</i>
<i>Heisser Fleischkäse mit Kartoffelsalat, Senf</i>	<i>Fr. 13.00 / Person</i>
<i>Heisser Fleischkäse mit drei Salaten, Senf</i>	<i>Fr. 17.00 / Person</i>
<i>Pouletbrüstli mit Nudeln, 2 Gemüse, Sauce</i>	<i>Fr. 17.00 / Person</i>
<i>G'hackets mit Hörnli</i>	<i>Fr. 9.50 / Person</i>
<i>G'hackets mit Hörnli und grünem Salat</i>	<i>Fr. 12.00 / Person</i>
<i>Hackbraten mit Kartoffelstock, zwei Gemüse, Sauce</i>	<i>Fr. 18.00 / Person</i>
<i>Fleischvogel mit Kartoffelstock, zwei Gemüse, Sauce</i>	<i>Fr. 18.00 / Person</i>
<i>Falsches Schweinsfilet im Brätmantel, vier Salaten</i>	<i>Fr. 18.00 / Person</i>
<i>Kalbspiccata, Spaghetti an Tomatensauce, Bohnen</i>	<i>Fr. 22.00 / Person</i>
<i>Schweinspiccata, Spaghetti an Tomatensauce, Bohnen</i>	<i>Fr. 19.00 / Person</i>
<i>Luzerner Chügelipastetli, Reis, Rüepli und Böhnli</i>	<i>Fr. 19.00 / Person</i>
<i>Spaghettiplausch mit vier Saucen (ab 20 Personen)</i>	<i>Fr. 15.00 / Person</i>
<i>Lasagne mit Hackfleisch (hausgemacht)</i>	<i>Fr. 15.00 / Person</i>
<i>Hörnli-Schinkengratin</i>	<i>Fr. 10.50 / Person</i>
<i>Aelplermagronen mit Speckwürfeli, Apfelmus, Zwiebel</i>	<i>Fr. 13.50 / Person</i>
<i>Kartoffel-Lauch-Gratin mit Saucisson</i>	<i>Fr. 12.00 / Person</i>



Eifach ond Guet „Vegi“

<i>Gemüsegratin</i>	<i>Fr. 10.50 / Person</i>
<i>Gemüselasagne mit Tomaten-und Bechamelsauce</i>	<i>Fr. 12.00 / Person</i>
<i>Aelplermagronen mit Kartoffeln, Apfelmus, Zwiebelschweizi</i>	<i>Fr. 13.00 / Person</i>
<i>Sempacher Balchenfilets, Salzkartoffeln, zwei Gemüse, Tatarsauce</i>	<i>Fr. 21.00 / Person</i>
<i>Lachs gebraten, Salzkartoffeln, zwei Gemüse, Tartarsauce</i>	<i>Fr. 21.00 / Person</i>
<i>Spätzli-Gemüse-Pfanne, hausgemacht</i>	<i>Fr. 17.00 / Person</i>
<i>Risotto siehe separate Liste</i>	

Gemüsedipp

<i>Gemüsedipp, mit hausgemachter Knoblauch- und Kräutersauce (Rüepli, Peperoni, Fenchel, Gurken, Champignons, Radiesli)</i>	<i>Fr. 40.00 / Kilo</i>
---	-------------------------

Antipasti

<i>Zucchetti und Peppadew mit Frischkäse gefüllt, Champignons</i>	<i>Fr. 65.00 / Kilo</i>
---	-------------------------

Risotto

Ab 30 Personen, wird vor Ort frisch zubereitet

<i>Risotto natur mit Parmesan (Beilage)</i>	<i>Fr. 7.00 / Person</i>
<i>Risotto mit Steinpilzen (Beilage)</i>	<i>Fr. 8.50 / Person</i>
<i>Risotto mit Steinpilzen (als Hauptgang)</i>	<i>Fr. 11.00 / Person</i>
<i>Risotto mit Spargelspitzen (Saison – Beilage)</i>	<i>Fr. 8.50 / Person</i>
<i>Risotto mit Spargelspitzen (Saison – Hauptgang)</i>	<i>Fr. 11.00 / Person</i>
<i>Risotto Milanese mit Pouletbrust, Erbsen, Tomatenmark, Parmesan, Peperoni (Hauptgang)</i>	<i>Fr. 16.00 / Person</i>
<i>Paëlla mit Pouletbrust und Crevetten</i>	<i>Fr. 15.00 / Person</i>



Braten und Steak's

<i>Hals-und/oder Chämibraten mit Gratin, 2 Gemüse, Sauce</i>	<i>Fr. 19.50 / Person</i>
<i>Carrébraten oder Kotelettenbraten, Gratin, 2 Gemüse, Sauce</i>	<i>Fr. 22.00 / Person</i>
<i>Schweinsfilet am Stück gebraten, Nudeln, 2 Gemüse, Sauce</i>	<i>Fr. 24.00 / Person</i>
<i>Schweinssteak mit Nudeln, 2 Gemüse, Morchelsauce</i>	<i>Fr. 22.00 / Person</i>
<i>Kalbsschulterbraten, Nudeln, 2 Gemüse, Sauce</i>	<i>Fr. 23.00 / Person</i>
<i>Kalbshohrücken grilliert, Gratin, 2 Gemüse, Sauce</i>	<i>Fr. 28.00 / Person</i>
<i>Roastbeef, langsam gegart, Gratin, 2 Gemüse, Sauce</i>	<i>Fr. 29.00 / Person</i>
<i>Rindsbraten natur oder gespickt, Stock, 2 Gemüse, Sauce</i>	<i>Fr. 21.00 / Person</i>
<i>Lammracks, Gratin, 2 Gemüse, Sauce</i>	<i>Fr. 27.00 / Person</i>
<i>Tessiner und/oder Schwedenbraten, Gratin, 2 Gemüse, Sauce</i>	<i>Fr. 21.50 / Person</i>
<i>Schweinsfilet im Teig mit drei verschiedenen Salaten</i>	<i>Fr. 24.00 / Person</i>
<i>Gefüllte Kalbsbrust, Kartoffelstock, 2 Gemüse, Sauce</i>	<i>Fr. 19.00 / Person</i>
<i>Kalbssteak, Nudeln, 2 Gemüse, Morchelsauce</i>	<i>Fr. 29.00 / Person</i>
<i>Rindshohrücken grilliert, Gratin, 2 Gemüse, Sauce</i>	<i>Fr. 25.00 / Person</i>
<i>Lammgigotbraten, Gratin, 2 Gemüse, Sauce</i>	<i>Fr. 23.00 / Person</i>
<i>Gefülltes Pouletbrüstli im Teig, Reis, 2 Gemüse</i>	<i>Fr. 19.00 / Person</i>
<i>Schweinsrahmschnitzel, Nudeln, 2 Gemüse</i>	<i>Fr. 19.00 / Person</i>
<i>Kalbsrahmschnitzel, Nudeln, 2 Gemüse</i>	<i>Fr. 23.00 / Person</i>
<i>Stroganoff (Rindshuft) Reis, 2 Gemüse, Peperoni</i>	<i>Fr. 26.00 / Person</i>
<i>Stroganoff (Rindshuft) Reis, 2 Gemüse, Morchelsauce</i>	<i>Fr. 27.00 / Person</i>
<i>Stroganoff (Pouletwürfel) Reis, 2 Gemüse, Peperoni</i>	<i>Fr. 23.00 / Person</i>

Spätzligratin statt Kartoffelgratin plus Fr. 2.00 / anstatt Nudeln plus Fr. 4.00 / Person

Preisänderungen und Irrtümer vorbehalten, Preise sind Richtpreise und verstehen sich exkl. 8% MWST (Detaillierte Offerte verlangen).

Ferien: alle offiziellen Fasnachtstage (Do/Mo/Di/Mi) und Schulherbstferien Neuenkirch



Ragout ond Gschnätzelte's

<i>Schweinsvoressen, Kartoffelstock, 2 Gemüse</i>	<i>Fr. 18.00 / Person</i>
<i>Exotictopf mit Pouletfleisch, Reis oder Nudeln</i>	<i>Fr. 15.00 / Person</i>
<i>Currygeschnetztes, Reis und grüner Salat</i>	<i>Fr. 16.00 / Person</i>
<i>Rahmgeschnetztes, Reis oder Nudeln, 2 Gemüse</i>	<i>Fr. 18.00 / Person</i>
<i>Hirschpfeffer, hausgemachte Spätzli, Blaukabis, Marroni</i>	<i>Fr. 19.00 / Person</i>
<i>Rehpfeffer, hausgemachte Spätzli, Blaukabis, Marroni (Herbst)</i>	<i>Fr. 22.00 / Person</i>
<i>Rindsvoressen, Kartoffelstock, 2 Gemüse</i>	<i>Fr. 18.00 / Person</i>
<i>Stägschnitzel, Reis oder Nudeln, Rüeibli und Böhnli</i>	<i>Fr. 17.00 / Person</i>
<i>Currygeschnetztes (Kalb), Reis und grüner Salat</i>	<i>Fr. 22.00 / Person</i>
<i>Rahmgeschnetztes (Kalb), Nudeln, 2 Gemüse</i>	<i>Fr. 23.00 / Person</i>

Chäsiges

In Zusammenarbeit mit der Hodel-Käse AG, Neuenkirch, bieten wir Ihnen folgendes an:

<i>Chäs-Fondue mit Brot, vor Ort zubereitet</i>	<i>Fr. 17.00 / Person</i>
<i>Miete und Reinigung Rechaud, Caquelon, Gabel</i>	<i>Fr. 4.00 / Person</i>
<i>Raclette mit Gschwellti / Chässchnette mit Speckwürfeli</i>	<i>auf Anfrage</i>
<i>Miete Racletteofen / Tischgrill</i>	<i>Fr. 20.00 / Stück</i>



Menü's ab 30 Personen

Berner Platte:

*Rippli mager, Rippli durchzogen, Speck, Saucisson,
Rauchwurst, Sauerkraut, Bohnen, Salzkartoffeln*

Fr. 24.00 / Person

Reichhaltige Metzgete:

*Siedfleisch, Speck, Rippli, Gnagi, Züngli,
Bauernbratwurst mit Zwieblesauce,
Blut-und Leberwurst, Saucissons, Schnörkli,
Sauerkraut, Bohnen und Salzkartoffeln*

Fr. 33.00 / Person

Bauernbuffet:

*Chämibraten, Buurefleischkäse, Buurebratwörscht mit Zwiebelsauce,
Siedfleisch mit Meerretichmousse,
Bohnen, Salzkartoffeln und vier verschiedene Salaten*

Fr. 35.00 / Person

Menü's ab 30 Personen

Hochzeitsmenü:

*Hausgemachte Bouillon mit Flädli,
bunter grüner Salat mit Ei und Croûtons, Vollkornmutschli,
Châteaubriand mit Sauce Bernaise, Butternudeln, gedämpfte Tomate, Broccoli, Blumenkohl,
Schweinsfilet mit Morchelsauce, Kartoffelgratin,
Bohnenbündeli, Rüebli mit Kohlraben,
Vacherintorte, Mini-Pâtisseries, Tiramisu, gebrannte Crème*

Fr. 69.50 / Person

Auf Anfrage: Trois-Filet (Schweinsfilet, Kalbsfilet und Rindsfilet)



Galamenü:

Vorspeisenbuffet mit Nüsslisalat, Pilzen und Croûtons, Kürbiscrèmesuppe, Vitello Tonnato, Roastbeef mit Tartarsauce, Lachsmousse, geräucherter Lachs-Forellenfilet mit Meerrettichschaum, Terrinen und Partypastete

Hauptgang:

Kalbshohrücken, Gemüsereis, Kartoffelgratin, Rüepli, Romanesco

Dessertbuffet:

Tiramisu, Mini-Pâtisseries, hausgemachter Fruchtsalat, gebrannte Crème, Käsespiessli

Fr. 71.00 / Person

Fondue's, Tischgrill und Tatarenhut

Ihr ausgewähltes Fleisch wird frisch geschnitten und kommt ungefroren auf Ihren Teller!!

Fondue Chinoise: (220 gr)

Rinds- und Schweinshuft, Pouletbrust, Gemüsereis, hausgemachte Knoblauch-, Kräuter-, Cocktail- und Currysauce, Arrabiata inkl. Bouillon

Fr. 25.00 / Person

Fondue Chinoise Chef: (220 gr)

Kalbs- und Rindshuft, Lammnierstück, Pouletbrust, Gemüsereis, hausgemachte Knoblauch-, Kräuter-, Cocktail- und Currysauce, Arrabiata inkl. Bouillon

Fr. 27.00 / Person

Winzerfondue : (220 gr)

Rindshuft, Lammnierstück, Kalbsleber, Schweinshuft, Pouletbrust, Rindshackfleischchögeli, Gemüsereis, hausgemachte Knoblauch-, Kräuter-, Cocktail- und Currysauce, Arrabiata inkl. Bouillon

Fr. 26.00 / Person



Tischgrill: (300 gr)

Rindshuft, Lammnierstück, Pouletbrust, Schweinshuft, Bratspeck, Cippolata, Rindshamburgerli, Gemüsereis, hausgemachte Knoblauch-, Kräuter-, Cocktail- und Currysauce, Arrabiata

Fr. 27.00 / Person

Tischgrill mit Raclettekäse: (250 gr)

Rindshuft, Lammnierstück, Pouletbrust, Schweinshuft, Bratspeck, Cippolata, Rindshamburgerli, Geschwellti, hausgemachte Knoblauch-, Kräuter-, Cocktail- und Currysauce, Arrabiata

Fr. 29.00 / Person

Tatarenhut: (250 gr)

Kalbshuft, Rindshuft, Lammnierstück, Pouletbrust, Schweinshuft, Bratspeck, Champignons, Peperoni, Gemüsereis, Bouillon mit Gemüsejulienne, hausgemachte Knoblauch-, Kräuter-, Cocktail- und Currysauce, Arrabiata

Fr. 29.00 / Person

Tatarenhut Chef: (250 gr)

Kalbshuft, Rindshuft, Lammnierstück, Pouletbrust, Schweinshuft, Bratspeck, Champignons, Peperoni, Gemüsereis, Riesencrevetten und Kalbsleber, Bouillon mit Gemüsejulienne, hausgemachte Knoblauch-, Kräuter-, Cocktail- und Currysauce, Arrabiata

Fr. 31.00 / Person

Sämtlich Fondue's sind auch zusätzlich mit Mix-Pickles und diversen Früchten erhältlich

Fr. 3.00 / Person

Tischgrill, Fondurechaud und Tatarenhüte können Sie bei uns zu günstigen Konditionen mieten!



Spiesse zum selber grillieren

Westernspiess: (250 gr)

*Rindshuft, Pferd, Lammnierstück, Poulet,
Schweinshuft in Würfel geschnitten und
mariniert. Dazu Bratspeck,
Cippolatta und diversem Gemüse. Geschwellti und
Knoblauch- und Kräutersauce, Kräuterbutter*

Fr. 34.00 / Person

Desserts-Hits aus der Stäg-Metzg

<i>Mohrenkopf</i>	<i>Fr. 2.20 / Stück</i>	
<i>Kirschtörtli</i>	<i>Fr. 2.20 / Stück</i>	
<i>Fruchttörtli</i>	<i>Fr. 2.20 / Stück</i>	
<i>Japonais</i>	<i>Fr. 2.20 / Stück</i>	
<i>Cornet</i>	<i>Fr. 2.20 / Stück</i>	
<i>Crèmeschnitte</i>	<i>Fr. 2.80 / Stück</i>	
<i>Tortenstück gross, diverse Sorten</i>	<i>Fr. 4.00 / Stück</i>	
<i>Tortenstück klein, diverse Sorten</i>	<i>Fr. 2.90 / Stück</i>	
<i>Tiramisu Schale für 6 Personen</i>	<i>Fr. 48.00 / Schale</i>	<i>oder portioniert</i>
<i>Frischer Fruchtsalat mit Rahm für 6 Personen</i>	<i>Fr. 48.00 / Schale</i>	<i>oder portioniert</i>
<i>Frischer Fruchtsalat mit Rahm für 10 Personen</i>	<i>Fr. 80.00 / Schale</i>	<i>oder portioniert</i>
<i>Mousse au chocolat für 6 Personen</i>	<i>Fr. 48.00 / Schale</i>	<i>oder portioniert</i>
<i>Diverse Crèmen hausgemacht</i>	<i>Fr. 6.50 / Person</i>	
<i>Mini-Pâtisseries, fünf Sorten</i>	<i>Fr. 12.00 / Person</i>	



Dessert-Trio:

*Panna Cotta mit Fruchtgarnitur,
Tiramisu, Mousse au chocolat
(oder eine Crème nach Wahl, oder Catalana) Fr. 11.00 / Person*

Dessert-Quartett:

*Panna Cotta mit Fruchtgarnitur,
Tiramisu, Mousse au chocolat,
Mini-Pâtisseries
(oder eine Crème nach Wahl, oder Catalana) Fr. 13.00 / Person*

Dessert-Quintett:

*Panna Cotta mit Fruchtgarnitur,
Tiramisu, Mousse au chocolat,
Mini-Pâtisseries und Fruchtsalat Fr. 14.50 / Person
(oder eine Crème nach Wahl, oder Catalana)*

Die Desserts werden in kleine Gläser und Schälchen zubereitet und auf Buffet schön hergerichtet.