

# Catering Angebot



eifach besser



eifach besser

# Partyservice von A bis Z für Ihren gelungenen Anlass



Sie planen ein Grillfest, eine Geburtstagsfeier oder einen geschäftlichen Anlass?

Auch als Partyservice-Dienstleister empfiehlt sich das Metzgerei Künzli-Team als kompetenter und erfahrener Ansprechpartner. Durch unseren Party-Service erhält Ihr Anlass einen glänzenden Rahmen.

Unser Partyservice umfasst nicht nur ein vollständiges Angebot aus Fleisch- und Wurst-Spezialitäten mit marktfrischen Beilagen und Broten, sondern auch eine komplette Infrastruktur (Grill, Kühlgeräte, Getränkeservice, Geschirr, Gläser und Becher und alles was es sonst noch braucht) inklusive geschultem Personal für Ihren gelungenen Anlass.



**Brigitte Künzli**  
Inhaberin, Filialleiterin



Diana Fleischer  
Charcuterie Verkäuferin

**Metzgerei Künzli**  
Partyservice Catering  
Hausgemachte Wurst- &  
Fleischspezialitäten  
Letzigraben 149  
8047 Zürich

Tel. 044 492 16 56  
Fax. 044 492 16 61  
[info@metzgereikuenzli.ch](mailto:info@metzgereikuenzli.ch)  
[www.metzgereikuenzli.ch](http://www.metzgereikuenzli.ch)



Sebastian Skipper  
Catering & Partyservice

## Apéro Packages

### Standart (7 Einheiten pro Person)

Schinkengipfeli, Partyschnecken, Chäschüechli, Vegi Mini-Täschli, Parmesanmöckli mit Feigensenf, Buureschüblig aufgehobelt und Oliven

**Pro Person Fr. 18.50**

### Deluxe (7 Einheiten pro Person)

Schinkengipfeli, Chäschüechli, Canapés Lachs, Canapés Tartar, Tomaten-Mozzarella Spiessli, Käse-Trauben Spiessli, Anti-Pasti Spiessli

**Pro Person Fr. 25.50**

## Apéro Platten

	normal (60g p.P) / gross (120g p.P)	
Käseplatte reich garniert	Fr. 8.50	Fr. 17.00
Bündnerplatte	Fr. 12.50	Fr. 25.00
Anti-Pasti Platte	Fr. 9.50	Fr. 18.50
Charcuterie Platte	Fr. 9.50	Fr. 18.00

## Apéro individuel

Schinkengipfeli	Fr. 2.90
Partyschnecken	Fr. 2.90
Chäschüechli	Fr. 2.90
Vegi Mini-Täschli	Fr. 2.90
Grissini mit Rohschinken 15g p.P	Fr. 4.00
Buureschüblig gehobelt 15g p.P	Fr. 3.50
Oliven 50g	Fr. 2.50
Tomaten-Mozzarella Spiessli	Fr. 2.50
Trauben-Käse Spiessli	Fr. 2.50
Anti-Pasti Spiessli	Fr. 3.50
Tortilla Chips mit Guacamole Sauce (30g p.P)	Fr. 4.50
Gemüsesticks mit Dip	Fr. 6.50
Mini-Patisserie von der aMa Pasticceria in Albisrieden	Fr. 4.50
Früchte-Spiessli	Fr. 3.50
Mini-Kuchen assortiert	Fr. 3.50



**Folgendes muss bei der Berechnung berücksichtigt werden:**

- Dauer des Apéros?
- Tageszeit (sind die Gäste hungrig?)
- Zusammensetzung der Gäste: Männer, Frauen, Kinder?
- Wird nach dem Apéro gegessen?

Bei kleinerer Gästezahl muss erfahrungsgemäss mehr pro Person gerechnet werden, als bei grosser Gästezahl (ab ca. 150 Personen)

Wir empfehlen bei einem Apéro immer ca. 1/3 süsse Häppchen auszuwählen, da diese äusserst beliebt sind.

**Berechnung der Apéro Köstlichkeiten**

**Apéro vor dem Essen**

1/2 Stunde 2-4 Häppchen pro Person  
 1-2 Stunden 5-7 Häppchen pro Person

**Apéro ohne einem darauf folgenden Essen**

1 -2 Stunden 7-10 Häppchen pro Person  
 ab 2 Stunden mindestens 7 Häppchen pro Person  
 Apéro riche (ersetzt eine Mahlzeit) ab 10 Häppchen pro Person

**Hochzeitsapéro**

1 Stunde 5-6 Häppchen pro Person  
 1-2 Stunden 6-7 Häppchen pro Person  
 länger als 2 Stunden mind. 8 Häppchen pro Person

## Gemischte Sandwiches

Gefüllt z.B. mit Tatar-, Lachs-, Thon- und Eiermousse, Rohschinken, Bündnerfleisch, Fleischkäse, Schinken, Salami, Käse... oder auch vieles mehr!

Chrusti gefüllt	Stück	Fr. 6.90
Bürli gefüllt	Stück	Fr. 5.20
Belegte Brötli	Stück	Fr. 4.80
Lachs Canapé	Stück	Fr. 7.90
Tatar Canapé	Stück	Fr. 6.50
Thon Canapé	Stück	Fr. 6.00
Laugenzopf-Kranz fein gefüllt (70cm)	13-15 Pers.	Fr. 135.-
Sandwich am Meter (100cm)	13-15 Pers.	Fr. 95.-
Pain-Surprise fein gefüllt (klein)	10-12 Pers.	Fr. 95.-
<b>Für Apéro</b>		
Mini-Partybrötli gefüllt	Stück	Fr. 4.50



# Salat

Alle Salate sind hausgemacht und werden für Ihr gelungenes Salatbuffet individuell zusammengestellt:

Gurkensalat

Maissalat

Kartoffelsalat

Reissalat

Rüebli-salat

Tomatensalat

Tomaten mit Mozzarella

Bohnensalat grün

Cous-Cous Salat

Cole Slaw Salat

Kabissalat

Selleriesalat

Hörnli-salat

Randensalat

Mischsalat

Balsamico Salatsauce

Französische Salatsauce

**pro Person: Fr. 10.50**



# Wie wäre es mit einem BBQ ?



eifach besser

## Grill Packages:

### Budget:

Fleischauswahl: Schweins-Halssteak, Poulet-Schenkelsteak, Poulet-Butterfly Steak, Kalbsbratwurst, Cervelat, Buurebratwurst, Roschtbratwurst, Salsiccia gemischt (auf Wunsch Vegi-Komponenten zubuchbar)

**32.50 CHF**

### Standart:

Schweins-Halssteak, Kalbs-Steak, Rindshohrücken, Poulet-Schenkelsteak, Kalbsbratwurst, Cervelat, Buurebratwurst, Roschtbratwurst, Salsiccia gemischt (auf Wunsch Vegi-Komponenten zubuchbar)

**39.50 CHF**

### Deluxe:

Schweins-Halssteak, Kalbs-Steak, Rinds-T-Bone, Poulet-Schenkelsteak, Lammrücken, Kalbsbratwurst, Cervelat, Buurebratwurst, Roschtbratwurst, Salsiccia gemischt (auf Wunsch Vegi-Komponenten zubuchbar)

**45.50 CHF**

### Vegi:

Grillkäse-Schnitten, Vegan-Bratwurst, Planted-Burger, Gemüsespiessli, Maiskolben

**32.50 CHF**

### Wurst-Plausch:

Kalbsbratwurst, Buurebratwurst, Käsegriller, Salsiccia gemischt, Cervelat, Roschtbratwurst inkl. Bürli excl. Salatbuffet

**12.50 CHF**

### Bei allen Packages inbegriffen sind:

-Salatbuffet individuell für Sie zusammengestellt (ausser Wurst-Plausch)

-Saucen Auswahl: Senf, Ketchup, Hexensauce, Knoblauch- Kräuterbutter Cocktail-Sauce, etc.

-Bürli



## Zusätzlich hinzugebucht werden kann:

### Fisch:

Fischspiesse	Stück	Fr. 8.50
Crevettenspiesse	Stück	Fr. 8.50

### Vegi / Beilagen:

Baked Potatoes mit Sour-Cream	Stück	Fr. 5.50
Grillkäse	Stück	Fr. 6.50
Gemüseburger	Stück	Fr. 5.50
Maiskolben 1/2	Stück	Fr. 3.50
Kartoffelgratin (220g p.P)	Portion	Fr. 7.50
Gemüsespiesse	Stück	Fr. 5.50
Vegan-Bratwurst	Stück	Fr. 4.50

Nach unseren Erfahrungen reichen Zubuchungen der Beilagen zu 2/3 der gesamten Gästezahl aus.

d.h bei 30 Gästen empfehlen wir 20 Portionen der gewählten Beilagen

**Wir stellen Ihnen natürlich auch Grill-Packages ganz nach Ihren Wünschen mit verschiedenen Fleisch- und Wurstwaren und Beilagen zusammen. Der Preis wird dann individuell berechnet.**





## Oder probieren Sie unseren beliebten Spiessli-Grill aus.....

### Spiessli-Grill

#### Variante mit Salat

Spiessli (ca. 250gr)

Zigeunerspiesse Rind, Fackelspiesse Schwein

Mix-Grillspiesse mit Rind/Schwein/Poulet/Speck und Cipolata

Wurstspiesse und Gemüsespiesse

Fischspiesse und Crevettenspiesse (auf Wunsch)

Kräuter- und Knoblibutter und Hexensauce

Salatbuffet mit Kartoffel-, Rüebli-, Gurken-, Tomatensalat mit Mozzarella und grüner Blattsalat

Ital. & Franz. Dressing, Goldbürli

**pro Person: Fr. 39.50.-**

#### Variante ohne Salat

Spiessli (ca. 250gr)

Zigeunerspiesse Rind, Fackelspiesse Schwein

Mix-Grillspiesse mit Rind/Schwein/Poulet/Speck und Cipolata

Wurstspiesse und Gemüsespiesse

Kräuter- und Knoblibutter und Hexensauce

Goldbürli

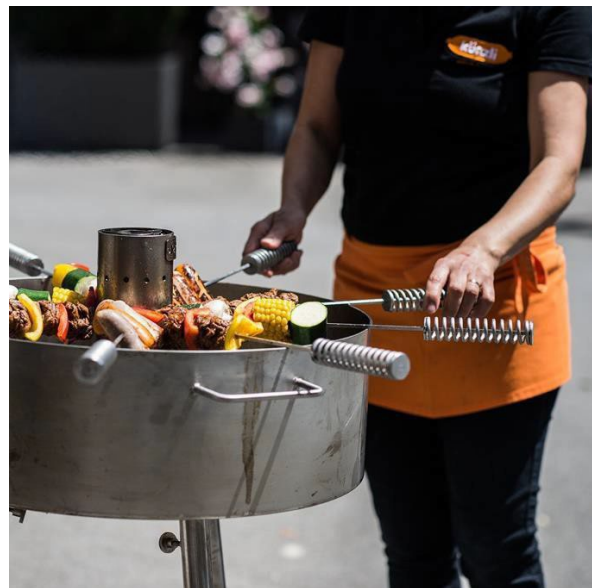
**pro Person: Fr. 29.50.-**

Kleiner Spiessli-Grill Miete inkl. Kohle

**Miete: Fr. 170.-**

Grosser Spiessli-Grill Miete inkl. Kohle (40 Personen)

**Miete: Fr. 170.-**



## Wie wäre es mit einem Burger Festival ?

### Angebot nach Wahl - 250gr

Grill Burger  
Beef Burger (pure Beef)  
Kalbs Burger  
Pulled Beef / Pulled Pork Burger Planted  
Burger

### Toppings

Eisbergsalat  
Coleslaw  
Rüblisalat  
Käsescheiben  
Gurkenscheiben Tomatenscheiben  
Zwiebelscheiben  
Hamburgerbrot

### Saucen

Hexensauce  
Cocktailsauce  
Senf  
Ketchup  
Mayonnaise

**pro Person: Fr. 18.50**

### Beilagen p.P

Country Cuts  
Ofenkartoffeln mit Sour-Cream Brätler  
Kartoffeln

**Portion: Fr. 6.50**

**Portion: Fr. 5.50**

**Portion: Fr. 6.50**

Gas- oder Holzkohlegrill (inkl. Gas/Holzkohle)

Grilleur/Personal

Grilleur/Personal Sonntag

**Miete: Fr. 170.- pro**

**Stunde: Fr. 90.- pro**

**Stunde: Fr. 98.50**



## Stellen Sie sich Ihr Menü nach Ihren Wünschen zusammen...

### Menü Fleisch

Lasagne mit Rindfleisch	(330g*)	pro Person	Fr. 21.00
Kalbs-Halsbraten vom Grill	(250g*)	pro Person	Fr. 23.50
Schweinsbraten vom Grill	(250g*)	pro Person	Fr. 21.50
Jägerbraten vom Grill	(250g*)	pro Person	Fr. 35.50
Tessinerbraten vom Grill	(250g*)	pro Person	Fr. 23.50
Züri-Krustenfleischkäse	(220g*)	pro Person	Fr. 8.50
Schinken	(220g*)	pro Person	Fr. 11.00
Schinken im Teig	(220g excl. Teig*)	pro Person	Fr. 13.00

### Beilagen

Kartoffelgratin	pro Person	Fr. 7.50
Eier-Spätzli	pro Person	Fr. 7.50
Reis	pro Person	Fr. 6.50
Kartoffelsalat	pro Person	Fr. 6.50
Brätler-Kartoffeln	pro Person	Fr. 6.50
Teigwaren	pro Person	Fr. 6.50
Gemüse nach Wahl	pro Person	Fr. 7.50

(Broccoli, Blumenkohl, Rüeblü, Spinat, Mischgemüse ect.)



\*Die Gewichte beziehen sich auf das Roh-Gewicht



eifach besser

## ...oder wählen Sie von unseren zusammen gestellten Waldhütten-Menüs

### Rind

G`hackets mit Rindfleisch und Chäshörnli  
dazu Apfelmus pro Person Fr. 18.50

Rinds Stroganoff  
mit Nüdeli und Gemüse nach Wahl pro Person Fr. 32.50

Rindsvoessen  
mit Spätzli und Gemüse nach Wahl pro Person Fr. 25.00

### Kalb

Züri Gschnetzlets mit Champignon-Rahmsauce  
mit Butterrösti und Gemüse nach Wahl pro Person Fr. 32.50

feine Kalbsbrust vom Grill oder Grillspeck  
mit Kartoffelgratin und Gemüse nach Wahl pro Person Fr. 34.50

Kalbs-Halsbraten vom Grill  
mit Kartoffelgratin und Gemüse nach Wahl pro Person Fr. 38.50

### Schwein

Züri Krusten-Fleischkäse  
mit Kartoffelsalat und Senf pro Person Fr. 18.50

heisser Schinken  
mit Karoffelsalat und Senf pro Person Fr. 19.00

Schinken im Teig  
mit Karoffelsalat und Senf pro Person Fr. 20.00

Schweinshalsbraten vom Grill  
mit Kartoffelgratin und Gemüse nach Wahl pro Person Fr. 36.50

### Poulet

Riz Casimir von der Pouletbrust  
mit Reis und Früchten pro Person Fr. 22.00

Thai Curry von der Pouletbrust  
mit Reis und Asiatischer Gemüsepfanne pro Person Fr. 22.50

Piccata Milanese  
mit Safranrisotto und Gemüse nach Wahl pro Person Fr. 24.50

### Paella

Paella-Pfanne Vegetarisch pro Person Fr. 25.00

Paella-Pfanne mit Meeresfrüchten pro Person Fr. 28.00

(Miete Paella-Pfanne mit Rechaud Fr. 100.-)

## VEGETARISCH

### Rustico Ravioli

mit einer cremigen Füllung aus Steinpilzen, Ricotta, frischen Kräutern an einer feinen Rahmsauce

pro Person Fr. 18.50

### Rustico Triangoli

Mit einer cremigen Füllung aus Blattspinat, Ricotta, Crème fraiche an einer feinen Rahmsauce

pro Person Fr. 18.50

### Rustico Triangoli Tartufo

mit einer cremigen Ricotta-Trüffel Füllung, an einer feinen Rahmsauce

pro Person Fr. 18.50

## Vegan



### Tortellini Verdi

Grüne Teigwaren mit Gemüsefüllung an hausgemachter Tomatensauce

pro Person Fr. 15.50

### Kartoffel Gnocchi

italienischer Dauerbrenner an hausgemachter Tomatensauce

pro Person Fr. 15.50

### Vegane Bolognese

aus Ackerbohnen, Erbsen, Sonnenblumenkernen und Kürbiskernen

pro Person Fr. 16.50

### Rotes Thai Curry mit Planted (Fleischersatz)

mit frischem Asia-Gemüse und Basmatireis

pro Person Fr. 19.50



## Unser Fleisch- und Wurstsortiment

Die Grilladen werden nach Ihren Wünschen zusammengestellt und mariniert (je nach Sortiment).  
Es gibt keine Grenzen:

### Rindfleisch CH / AR / AU / IE

Filet, Entrecôte, Huft, Hohrücken, T-Bone, Tomahawk

### **Knochengereift excellent Rind oder Kalb CH**

### US-Beef

Filet, Entrecôte, Ribeye, T-Bone, Tomahawk

### Kalb CH

Filet, Steak, Koteletten, Ribeye, Grillribs

### Schwein CH (aus der Region Zürich und Umgebung) REGIOFARM

Halssteak, Nierstück, Filet, Koteletten, Grillribs, Brustspitz

### Poulet CH

Schenkel, Schenkelsteaks, Flügel, Brüstli

### Lamm AUS / IE / NZ / CH (AlpStein)

Racks, Nierstück, Filet, Huft, Voressen

### Pferd IE

Filet

### Spiesse

Zigeunerspiesse (Rind CH), Schaschlikspiesse (Schwein CH), Pouletspiesse (CH), Crevettenspiesse etc.

### Burger

Grillburger, Beefburger (pureBeef), Beefburger (classic), Farmer Beefburger mit Gemüse, Swiss Angus Burger, Wagyu Burger, Chicken Burger

### Wurstwaren - alles aus dem Hause Künzli

Roschtbratwürste, Kalbsbratwürste, Bauernbratwürste, Cervelat, Chlöpfer, Käsegriller, Chiliwürste, Mini-Grillset (5x60gr.) Salsiccia pikante oder Fenchel, Uetliberger-Schnecken



## Brot

Gold Bürli	Stück	Fr. 1.60
Gold Party-Bürli	Stück	Fr. 1.50
Laugen Bretzel	Stück	Fr. 2.50
Laugen Bretzel gross	Stück	Fr. 3.50
Laugen Stangen	Stück	Fr. 2.50
Kleine Apérobrötchen gemischt im Brotkorb	Stück	1.50

Wir kennen keine Grenzen, es ist für jeden etwas dabei!



## Dessert Buffet



### Unser Standart Sortiment

Duett von der Schoggimousse  
 Vanillecrème  
 Tiramisu  
 Fruchtsalat  
 Mini-Kuchen Assortiment  
 Mini-Donuts gefüllt Assortiment

### Sommerspezialitäten

Pina Colada Mousse  
 Mango-Mousse  
 Limetten-Joghurtcreme  
 Maracuja-Mousse  
 Erdbeersalat mit Minze

### Winterspezialitäten

Lebkuchenmousse  
 Vermicelle Mousse  
 Caramelcrème  
 Black Forrest Dream  
 Orangensalat

Dessert-Packages	klein	2 Desserts p.Person	<b>Fr. 10.50</b>
Dessert-Packages	mittel	3 Desserts p.Person	<b>Fr. 13.50</b>
Dessert-Packages	gross	4 Desserts p.Person	<b>Fr. 16.50</b>

### Kuchen

Vanille-Cornet	<b>Fr. 6.50</b>
feine Fruchtschnitten	<b>Fr. 4.50</b>
Brownies	<b>Fr. 4.50</b>
Blechkuchen	<b>Fr. 4.50</b>
Eclair Schoggi oder Vanille	<b>Fr. 4.50</b>
Pastéis de nata	<b>Fr. 4.50</b>
Mini Patisserie vom aMa	<b>Fr. 4.50</b>



**NEU!!!**



## Getränke

### Rotwein

Dôle du Valais	5dl	CH	Fr. 16.50
Dôle du Valais Majorie	7.5dl	CH	Fr. 23.50
Neprica Primitivo - Puglia igt	7.5dl	I	Fr. 21.50
Massi Campofiorin Veronese	7.5dl	I	Fr. 29.90
Torre Di Ceparano	7.5dl	I	Fr. 26.50
Villa Antinori Toscana	7.5dl	I	Fr. 33.50
Torrelongares old vine Garnacha	7.5dl	E	Fr. 19.50

### Weisswein

Chardonnay	5dl	CH	Fr. 16.50
Epesses Waadtland	7.5dl	CH	Fr. 26.50
Stadt Zürich Riesling Sylvaner	7.5dl	CH	Fr. 28.50
Roero Arneis	7.5dl	I	Fr. 23.50
Yvorne Château Maison Blanche	7.5dl	CH	Fr. 43.50
Gini Soave Classico	7.5dl	I	Fr. 26.50
Chardonnay Clave de Sol	7.5dl	E	Fr. 19.50

### Schaumwein

Prosecco Bottega Brut	7.5dl	I	Fr. 22.50
Champagner Moët Chandon	7.5dl	FR	Fr. 59.50
Bowle hausgemacht	2.5dl		Fr. 6.50

### Glühwein / Punsch

Glühwein rot	2dl		Fr. 6.50
Glühwein weiss	2dl		Fr. 6.50
Punsch alkoholfrei	2.5dl		Fr. 5.00



**Bier**

Feldschlössli Dosen	0.5l	Fr. 4.90
Quöllfrisch Fläschli	0.33l	Fr. 3.90
Feldschlössli alkoholfrei	0.33l	Fr. 3.90
Turbinen Bräu	0.33l	Fr. 3.90
Paul 01	0.33l	Fr. 4.50

Bier Zapfanlage für Offenausschank  
Miete (inkl. 8l Bier)




Fr. 95.-

Eichhofbier im Fässli  
(erhältlich nur mit der Zapfanlage)

8.0l

Fr. 68.-

**Softgetränke**

Mineralwasser mit Kohlensäure		1.5l	Fr. 5.50
Mineralwasser ohne Kohlensäure		1.5l	Fr. 5.50
Coca Cola / light / Zero		1.5l	Fr. 6.50
Sprite / Fanta		1.5l	Fr. 6.50
Rivella rot / blau		1.5l	Fr. 6.50
Eistee		1.5l	Fr. 6.50
Apfelsaft		1.0l	Fr. 6.50
Orangensaft		1.0l	Fr. 6.50





eifach besser

## Zubehör

### Grill

Holzkohlegrill Miete mit Holzkohle inkl. Reinigung	pro Grill	Fr. 170.-
Gasgrill Miete mit Gasflasche inkl. Reinigung	pro Grill	Fr. 170.-
Spanferkelgrill Miete ohne Holzkohle inkl. Reinigung	pro Grill	Fr. 150.-

(Auf Wunsch mit Grillzange, Grillbürste, Wurstschneider, Holzbrett, Schneidemesser)

### Tische und Bänke

Tischgarnituren Miete für 8 Pers. (2x Bank, 1x Tisch, inkl. Tuch)	Garnitur	Fr. 60.-
Tisch	Stück	Fr. 25.-
Steh Tisch Miete	Stück	Fr. 25.-
Stoff-Tischtuch	Stück	Fr. 30.-
Stoffservietten	Stück	Fr. 2.50

### Alles auf den Tisch

Geschirrset Porzellan	Set	Fr. 3.50
Geschirrset Einweg	Set	Fr. 2.50
Geschirrset Einweg (Bambus (Teller, Messer, Gabel)	Set	Fr. 3.50
Einwegbecher	Stück	Fr. 0.60

### Set Kaffee

Kaffee-, Espressotassen, Kaffeelöffel, Unterteller	Set	Fr. 1.80
--	-----	----------

Dessertset (Teller, Löffel, Gabel)	Stück	Fr. 1.80
Suppenteller	Stück	Fr. 0.80
Suppenlöffel	Stück	Fr. 0.80
Dessertgabeln- / Löffel	Stück	Fr. 0.80

Wassergläser	Stück	Fr. 0.80
Rotweingläser	Stück	Fr. 0.80
Weisweingläser	Stück	Fr. 0.80
Champagnergläser	Stück	Fr. 0.80

### Personal

Grilleure Montag-Samstag	pro Std.	Fr. 90.-
Grilleure Sonntag / Feiertage	pro Std	Fr. 98.50
Servicepersonal Montag-Samstag	pro Std.	Fr. 90.-
Servicepersonal Sonntag / Feiertage	pro Std	Fr. 98.50

### Geräte

Kühlauto Miete	pro Tag	Fr. 300.-
Kühlschrank Miete	pro Tag	Fr. 80.-
Wärmebox Miete	Stück	Fr. 25.-
Chafing Dishes	Stück	Fr. 25.-
Hot Dog Maschine Miete	Stück	Fr. 30.-
Pilzwärmer Miete	Stück	Fr. 90.-
Strahler Miete	Stück	Fr. 65.-
Kaffeemaschine gross mit Bohnen Miete	Stück	Fr. 150.-
Kaffeemaschine klein mit Kapseln Miete	Stück	Fr. 30.-

### Zelte & Schirme

Zelt Miete, 8x4m für 48 Personen sitzend	Stück	ca. Fr. 1000.-
<small>(Die Zelte können auch verbunden werden um mehr Personen Platz zu bieten)</small>		
Grillzelt für Grilleur	Stück	Fr. 150.-
<small>(Fertig montiert und abgebaut)</small>		
Sonnenschirm	Stück	Fr. 15.-



## Fleisch-Fondue



### Fondue Chinoise / Fondue Bourguignonne

4erlei frisch geschnitten ca. 250gr. (inkl. Pfännli und Gabeln):

#### Fleisch

Rind  
Schwein  
Kalb  
Poulet

#### Sonstiges

Bouillon Beutel / Öl  
Brennpaste

#### Saucen

Tartar  
Cocktail  
Curry  
Pfeffer  
D'amour  
Knobli  
Hexen (scharf)  
Meerrettich

#### Beilagen

Gurken  
Cornichons  
Silberzwiebel  
Pepadew  
Maiskolben  
Senfrüchte  
Champignons  
Chips

**pro Person Fr. 49.50**

## Tischgrill mit Rechaud



200gr. zartes Fleisch und 200gr. Raclette Käse:

<b>Tischgrill</b>	<b>Saucen</b>	<b>Beilagen</b>
Rind	Tartar	Gurken
Schwein	Cocktail	Cornichons
Kalb	Curry	Silberzwiebel
Poulet	Pfeffer	Pepadew
Lamm	D'amour	Maiskolben
Speck	Knobli	Senfrüchte
Cipolata	Hexen (scharf)	Champignons
Raclette Käse	Meerrettich	Chips
Raclette Gewürz		Raclette Kartoffeln
Fleisch Gewürz		Mini-Brötli

Alles was das Herz begehrt, schön angerichtet und portioniert – immer ein Hit. Mit unseren hausgemachten Saucen ein voller Erfolg für gross und klein.

inkl. Tischgrill: **pro Person Fr. 45.00**

Nur Fleisch (ohne Zutaten und Zubehör): **pro Person Fr. 22.50**

## **Filet Wellington, Schweine- oder Kalbsfilet im Blätterteig (ofenfertig)**



### **Filet Wellington:**

Feinstes Rindsfilet eingepackt im Blätterteig mit feiner Füllung: 300gr. pro Person Fr. 38.00

### **Schweinefilet im Teig:**

Der Klassiker: Feinstes Schweinefilet im Blätterteig mit feiner Füllung: 300gr. pro Person Fr. 27.50

### **Kalbsfilet im Teig:**

Der Klassiker: Feinstes Kalbsfilet im Blätterteig mit feiner Füllung: 300gr. pro Person Fr. 39.50