

Service

- | | | |
|---|-----|-------|
| • Fachmitarbeiter/in Küche | CHF | 75.00 |
| • Fachmitarbeiter/ Service (Buffet: - 3 CHF pro Menu) | CHF | 75.00 |
| • Holzgrill mit Brennmaterial | CHF | 50.00 |

Getränke

- | | | |
|--|-----|-------|
| • Kaffee (Espresso, Kafi Crème, Milchkaffee) | CHF | 2.00 |
| • Cappuccino, Latte Macchiato | CHF | 2.50 |
| • Tee (verschiedene Sorten) | CHF | 2.00 |
| • Mineral 1.5l | CHF | 6.00 |
| • Süssgetränke 0.5l | CHF | 3.50 |
| • Süssgetränke 1.5l | CHF | 8.00 |
| • Bier St. Laurentius hell | CHF | 5.50 |
| • Bier St. Laurentius dunkel | CHF | 5.50 |
| • Bülacher Weisswein | CHF | 16.50 |
| • Soave Corte Paradiso (Weisswein) | CHF | 15.00 |
| • Rioja La Vendimia (Rotwein) | CHF | 18.00 |
| • Anforti IGT (Rotwein) | CHF | 23.00 |

Frühstück & Pausenverpflegung

- | | | |
|---|-----|------|
| • Kleines Birchermüesli oder saisonaler Fruchtjoghurt im Glas | CHF | 2.30 |
| • Gipfeli Butter | CHF | 1.60 |
| • Gipfeli Laugen | CHF | 1.60 |
| • Gipfeli Rustico | CHF | 1.60 |
| • Schoggigipfeli | CHF | 2.50 |
| • "Saisonaler Früchtekorb (100g pro Person) | CHF | 1.40 |

Mittag

- Frohbagel Fleisch mit saisonalem Salat im Glas CHF 16.50
 - Frohbagel Käse mit saisonalem Salat im Glas CHF 16.50
 - Frohbagel Vegan mit saisonalem Salat im Glas CHF 16.50
- Vorspeisen**
- Vorspeise: Salat CHF 5.00
 - Vorspeise: saisonale Suppe CHF 5.00
- Mittagsmenü**
- Rindsvoressen an Portweinsauce dazu Spätzli und saisonales Gemüse CHF 28.50
 - Pouletschenkel aus dem Ofen an feiner Rosmarinsauce
dazu Bratkartoffeln und saisonalem Gemüse CHF 25.00
 - Meatballs an rassischer Tomatensauce dazu Reis und Ratatouille CHF 22.50
 - Hausgemachte Pasta an Cinque Pi Sauce dazu Parmesan CHF 18.50
 - Spinat Ricotta Lasagne CHF 20.50

*Buffet anstatt Tellerservice -3.00 CHF pro Menue

Abend

- Vorspeise: Salat CHF 5.00
- Vorspeise: saisonale Suppe CHF 5.00
- Gebratenes Schweinsschnitzel
dazu feine Rahmsauce Nudeln und buntes Marktgemüse CHF 25.00
- Pouletpiccata an Tomatensauce
dazu Spaghetti und Broccoli mit Mandeln garniert CHF 25.00
- Kalbs Saltimbocca mit Marsallasauce dazu Safranrisotto und Butterkarotten CHF 30.00
- Rotes Gemüse Thaicurry dazu Jasminreis mit schwarzem Sesam CHF 25.00
- Gemüse Stroganoff an Paprikarahmsauce dazu Gnocchi und saisonalem Gemüse CHF 25.00

*Buffet anstatt Tellerservice -3.00 CHF pro Menue

Apéro

Ganzjährig

- | | | |
|--|-----|------|
| • Kernlose Olivenauswahl (Vegan) | CHF | 3.50 |
| • Sbrinzer Möckli | CHF | 3.50 |
| • Crostini mit Oliventapanade und Grana Padano | CHF | 2.50 |
| • Wraps Vegi Gemüse (Vegan) | CHF | 2.50 |
| • Wraps Käse | CHF | 3.00 |
| • Wraps Fleisch | CHF | 3.00 |
| • Mini Pastetli mit Schinken / Salami Portion 2 Stk. | CHF | 3.00 |
| • Mini Pastetli mit Käse Portion 2 Stk. | CHF | 3.00 |
| • Mini Pastetli mit Rauchlachs Portion 2 Stk. | CHF | 3.50 |
| • Mini Sandwiches Vegi / Vegan | CHF | 2.50 |
| • Mini Sandwiches Fleisch | CHF | 3.00 |
| • Mini Sandwiches Lachs | CHF | 3.00 |
| • Warm: Schinkengipfel * | CHF | 2.50 |
| • Warm: Käsequiche * | CHF | 2.50 |
| • Warm: Spinatquiche mit Feta (Vegan ohne Feta erhältlich) * | CHF | 2.50 |

Sommer/Frühling

- | | | |
|--|-----|------|
| • Focaccia mit Rohschinken | CHF | 3.50 |
| • Focaccia mit Grillgemüse (Vegan) | CHF | 3.50 |
| • Tomaten-Mozzarella Spiessli | CHF | 3.00 |
| • Couscous Salat (Vegan) | CHF | 4.00 |
| • Kalte Gurken-Joghurtschale (Vegan) | CHF | 4.00 |
| • Warm: Meatballs Spiesslli mit Tomaten Dip * | CHF | 3.50 |
| • Anti Pasti Salat mit Racola und Croutons (Vegan) | CHF | 3.50 |

Herbst/Winter

- | | | |
|---|-----|------|
| • Gemüsesalat mit mariniertem Schweizer Biotofu (Vegan) | CHF | 4.00 |
| • Süsskartoffelmousse mit Chimichurri | CHF | 3.00 |
| • Vitello Tonnato mit Kapern und Thonsauce | CHF | 4.00 |
| • Räucherlachs auf Wakmesalat und Yuzuperlen | CHF | 4.00 |
| • Warm: saisonale Suppe im Glas | CHF | 4.00 |

Dessert

Ganzjährig

- Brownies und Blondies CHF 2.50
- Saisonaler Früchteblechkuchen (vegan erhältlich) CHF 3.50
- Schoggimousse im Glas (vegan erhältlich) CHF 4.00
- Tiramisu im Glas CHF 4.00

Sommer/Frühling

- Beerencrème im Glas CHF 3.50
- Panna Cotta mit Beeren im Glas CHF 4.00
- Saisonaler Fruchtsalat mit Minze CHF 4.00

Herbst/Winter

- Zwetschgen-Cheesecake im Glas CHF 3.50
- Vermicellecrème mit Meringues Crunch CHF 4.00
- Orangen-Zimt Tiramisu im Glas CHF 4.00