

Inhaltsverzeichnis

Apéro.....	2
Kalte Platten.....	4
Vorspeisen	5
Suppen	6
Menues – einfach und gut	7
Bratenparade	8
Nationale und internationale Spezialitäten	10
Schnitzeljagd.....	11
Fondues.....	12
Etwas Spezielles	13
Fondueerlebnis mit dem Tatarenhut	14
Leckere Platten-Parade.....	15
Kaltes Delikatessbuffet.....	17
Schlossrueder Buffet	19
Pasta-Buffet	20
Buffet Italia.....	21
Feinschmeckerbuffet	22
Buffet Tour de Suisse.....	23
Grillparty	24
Grillparty-Buffet.....	26
Steakparty	27
Beilagen.....	28
Dessert	30

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Apéro

INDIVIDUELL ZUSAMMENSTELLBAR FÜR IHREN ANLASS

Traditionell

Nüssli, Chips, Salzstängeli	3.--
dazu Mandeln oder Blätterteiggebäck oder Trockenfrüchte	6.50

Canapeés / Amuse-Bouche

Stückpreise in CHF

Sorten	1/1	1/2	1/4
Thon, Ei, Schinken, Salami, Vegi, etc.	4.80	2.60	2.20
Lachs, Tatar, Bündnerfleisch, etc.	6.--	3.--	2.40

Party-Sandwich / Club-Sandwich

Sorten

Thon, Ei, Schinken, Salami, Vegi, etc.	3.40
Lachs, Tatar, Bündnerfleisch, etc.	4.20

Sandwich-Torte (Hausspezialität)

Reichhaltig gefüllt mit diversen Fleischsorten und Saucen

Fleisch:	Schinken, Salami, Fleischkäse, etc.	
Beilagen:	Butter, Mayonnaise, Tomaten, Eier, Gurken	
Aufteilung in Tortenstücke oder Apéro-Schnitt		35.-- / Kg.
<i>(Eine Torte hat ein Gewicht von ca. 2,5 Kg.)</i>		

Sandwich am Meter

Nach Wunsch zusammenstellbar

Füllung:	Schinken, Salami, Vegi, Thon, Lachs, etc.	
Brot:	Pariser, Ruchbrot, Vollkorn oder Zopf	
Garnitur:	Käse, Salat, Tomaten, Gurken, Eiern und passende Dip-Saucen	75.-- / Meter

Apéro-Gebäck

Sorten

Schinkengipfeli, Wurstweggli, Wienerli im Teig, Käseküchlein

4.50 / 100g

Apéro-Spiessli und Häppchen

Sorten

Früchtespiessli

2.50 / Stk.

Tomaten-Mozzarella

1.80 / Stk.

Käse-Trockenfrüchte

2.20 / Stk.

Satayspiessli (Poulet) mit Erdnuss-Dip

3.50 / Stk.

Meatballs mit Salsa Mexicana

4.-- / Prs.

Cruditee (Rohkost-Gemüsedipps) mit div. Saucen

5.-- / 100g



Kalte Platten

Ruedertaler Landapéro

Fleischplatte rustikal garniert

Rohessspeck, Fleischkäse, Bauernschinken, Landrauchschinken,
Bergkäse, Schwartenmagen, Landjäger

7.50 / 100g

Fleischspezialitäten

Nach Wunsch zusammenstellbar

Mostbröckli, Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami, Landrauchschinken,
Partypastete, Hinterschinken, Schweinsbraten, Trutenschinken, Fleischkäse,
Mortadella, Partybrötli, Terine, Roastbeef, etc.

7.50 / 100g

Käseplatte

Nach Wunsch zusammenstellbar

Verschiedene Weich- und Hartkäse-Sorten
Garnitur: Früchte, Nüsse und Brot

ab 6.-- / 100g

Fischplatte

Nach Wunsch zusammenstellbar

Lachs, Forellenfilet, Makrelen, Graved Lachs, etc.
Garnitur: Zwiebeln, Zitronen, Oliven, Meerrettich, Brot

ab 7.50 / 100g

Früchteplatte

Nach Wunsch zusammenstellbar

Div. Früchte

5.-- / 100g

Schlossapéro

Kombination der Fleisch-, Käse- und Fischplatten mit Brot

22.50 / Prs.

Vorspeisen

Der Auftakt jedes gepflegten Menüs

Kalt

	CHF/Portion
• Rohschinken mit Melone (saisonal auch mit Spargeln)	18.--
• Trockenfleischsteller: Bündnerfleisch, Rohschinken, Mostbröckli, etc.	20.--
• Hors d'oeuvre Teller: reichhaltige Auswahl an Fleisch, Fisch, Salate etc.	20.--
• Roastbeef mit feiner Tartarsauce	18.50
• Rauchlachs an Meerrettichsauce	18.50
• Delikatess-Pastete mit Waldorfsalat an Cumberlandsauce	15.50
• Italienische Antipasti (hausgemacht): Tomaten, Champignon, Auberginen, Champignon, Peperoni, Zucchini, etc.	8.50
• Rinds-Carpaccio mit Rucolasalat	18.--
• Crevetten-Cocktail	14.--

Warm

• Bruschetta mit Tomaten oder Pilzen	8.50
• Riesencrevetten auf Safranrisotto	18.50

Suppen

FÜR JEDE GELEGENHEIT

	CHF/Portion
Bouillon mit Einlage	6.--
Bouillon mit Mark	6.--
Cremesuppen	6.50

DIE WÄHRSCHAFTEN

Alle hausgemacht, auch als Hauptgericht

Bündner Gerstensuppe	8.--
Gulaschsuppe mit viel Fleisch	12.50
Minestrone	8.--

Menues – einfach und gut

Spaghetti Bolognese

Mit Mischsalat

CHF/Person

19.--

Lasagne Verde al Forno 400g

Mit Mischsalat

18.--

Ungarisch Gulasch

Mit Kartoffelstock und Salat

19.--

Riz Casimir (Poulet)

Mit Früchten und Salat

18.50

Heisser Fleischkäse

Mit Kartoffelsalat und Buurebrot

17.50

Heisser Schinken

Mit Kartoffelsalat und Buurebrot

20.--

Schinken im Teig

Mit Kartoffelsalat, Rüebli-salat und Blattsalat

25.--

Heissi Buurehamme mit Buurebrot

Ganze Portion

14.50

Als Apéro

8.50

Bratenparade

ALLE PREISE PRO PERSON UND INKL. MWST

DIE FOLGENDEN VORSCHLÄGE DÜRFEN AUCH FREI KOMBINIERT WERDEN



Schweinschalsbraten an Rosmarinjus

Kartoffelstock

Erbsen und Rüebl

28.--

Schweins- u. Kalbsbraten

Gratin Dauphinoise

Saisongemüse (2 Sorten)

32.--

Schweinskronenbraten an Dijon-Senfsauce

Bratkartoffeln mit Rosmarin

Bohnenbündeli, Rüebl

36.--

Aargauer Braten (gefüllt mit Dörrzwetschgen)

Butternudeln

Gemüse nach Wahl (2 Sorten)

28.--

Rindsschmorbraten an Rotweinsauce

Hausgemachte Haselnuss-Spätzli

Rosenkohl

34.--

Roastbeef an Portweinsauce

Gratin-Dauphinoise

Gemüse nach Wahl (2 Sorten)

40.--

Lammgigot mit Kräutern und Knoblauch

Bäckerinnenkartoffeln

Bohnen provençale, Ratatouille

40.--

Kalbsbraten an Morchelsauce

Nudeln

Fenchel gratiniert, Rüeblli Potpourri

40.--

Filet im Teig (Schwein)

Gemüserais

38.--

GERNE EMPFEHLEN WIR IHNEN WEITERE BRATENSPEZIALITÄTEN WIE
CHÄMIBRATEN, TESSINERBRATEN, GEFÜLLTE KALBSBRUST ODER RUEDERBOOTLI

Nationale und internationale Spezialitäten

ALLE PREISE PRO PERSON UND INKL. MWST

Berner Platte

Reichhaltige Auswahl an geräuchertem und gesalzenem Speck, Rippli, Siedfleisch und Gnagi verschiedene Würste, Sauerkraut, Dörrbohnen und Salzkartoffeln

40.--

Metzgete

Unsere feinen Blut-, Leber- und Bratwürste oder Gnagi dazu Apfelschnitzli und Salzkartoffeln, Zwiebelsauce

35.--

Nasi-Goreng

Asiatischer Reiseintopf
Poulet oder Schweinsgeschnetzeltes, Gemüse, Pilze, Schinkenjulienne etc.

18.--

Bami-Goreng

Asiatischer Nudeltopf
Zutaten wie bei Nasi-Goreng

18.--

Chili con Carne

Mexikanischer Eintopf aus Rindshackfleisch, rassigem Chili und Indianerbohnen

18.--

Schnitzeljagd

ALLE PREISE PRO PERSON UND INKL. MWST

DIE BEILAGEN KÖNNEN NACH WUNSCH VARIERT WERDEN

Rahmschnitzel

Nudeln

Rüebli und Spinat

Schwein

30.--

Kalb

36.--

Cordon-bleu

Nudeln

Erbsen und Rüebli

Schwein

30.--

Kalb

36.--

Rehschnitzel Mirza

Butterspätzli

Rotkraut, Rotweinbirne und Maroni

42.--



Fondues

ALLE PREISE PRO PERSON UND INKL. MWST

IM PREIS INBEGRIFFEN IST DAS GESCHIRR SOWIE DESSEN REINIGUNG

Fondue Bourguignonne

Das klassische Fondue mit Rindfleischwürfelchen in Öl gegart 45.--

Winzer Fondue

Das feine Fondue mit einem Rotweinbouillon Sud
und verschiedenen Fleischsorten 45.--

Fondue Bacchus

Zarte Kalbfleischstückchen in Weißwein gegart 45.--

Fondue Chinoise

Das beliebteste Fondue: Rindfleisch dünn geschnitten
und in Bouillon gegart 45.--

Fondue Orientale

Wie Fondue Chinoise, jedoch mit verschiedenen Fleischsorten
wie Kalb, Rind, Schwein, Poulet, Lamm 45.--

Mit diesen Gerichten kombinierbar und im Preis inbegriffen:
Trockenreis oder Mixed Pickles oder Bratkartoffeln
Saucen: Tartar, Cocktail, Curry, Meerrettich, Knoblauch, Senf, Diabolo

Etwas Spezielles

Tatarenhut

Verschiedene Fleischsorten in Scheiben geschnitten werden am Hut gebraten

Reis

Gemüse

Div. Saucen

45.--

Party-Grill

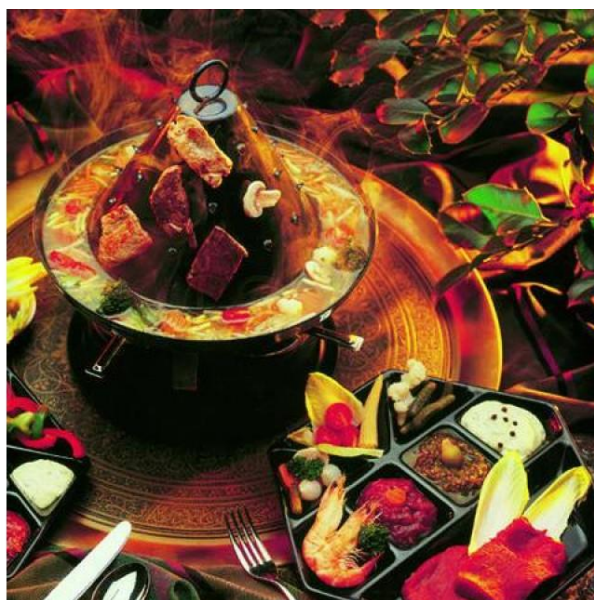
Eine grosse Auswahl an Fleisch, Wurst, Käse, Tomaten und Pilzen

45.--

Mit diesen Gerichten kombinierbar und im Preis inbegriffen:

Trockenreis oder Mixed Pickles oder Bratkartoffeln

Saucen: Tartar, Cocktail, Curry, Meerrettich, Knoblauch, Senf, Diabolo



Fondueerlebnis mit dem Tatarenhut

ALLE PREISE PRO PERSON UND INKL. MWST

Vorspeise

Festtags - Hors d'oeuvre-Teller

Pastete, Lachs, Trockenfleisch, Ei, Selleriesalat

Hauptgang

Fleischauswahl:

Rinds -, Kalbs-, Schweine-, Poulet-, Lammfleisch

Magerspeck, Kalbsbrätkügel, Hamburgerbällchen

Auf Wunsch: Pferd, Fisch, Wild, Kaninchen

Hausgemachte Saucen:

Tartar, Curry, Meerrettich, Knoblauch, Cocktail, Senf

Garnituren

Süss: Ananas, Birnen, Pfirsiche

Sauer: Gürkli, Silberzwiebeln, Maiskolben, Cornichon Tomaten getrocknet oder Antipasti

Beilage:

Reis, Teigwaren oder Bratkartoffeln

Gemüse-Julienne mit Rüebli, Lauch, Sellerie, Peperoni, Champignon

Bouillon

Tatarenhüte:

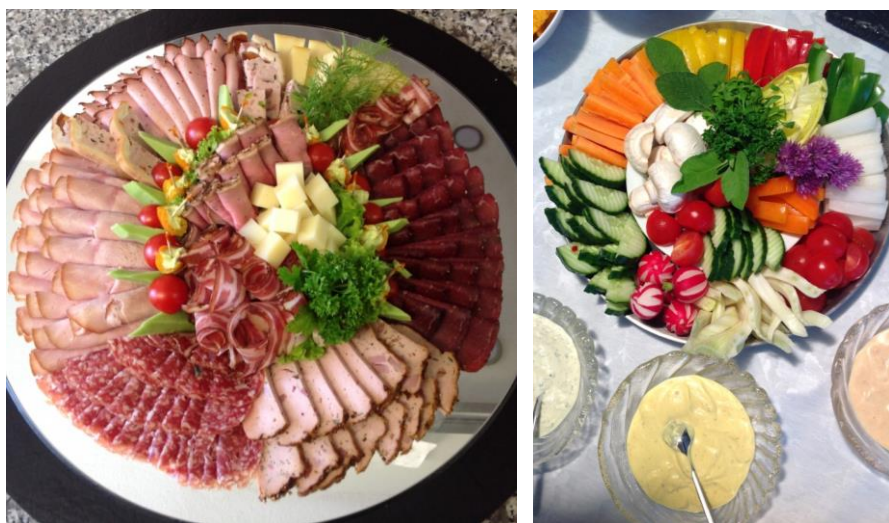
Hüte inklusive Miete, Endreinigung, Brennpaste

Dessert

Rahmkirschtorte

58.--

Leckere Platten-Parade



Werner's Schmankerl Platte

Rustikale und deftige Schlemmereien aus unserer

Wurstküche: Salami, Rohessspeck, Schinken,

Fleischkäse, Siedfleisch gekocht

3 Sorten Käse garniert

7.50 / 100g

Schlemmerplatte Barbara

Feiner Landrauchschinken, Bündner Fleisch, Pastete,

Terrine, Roastbeef, 3 Sorten Käse, garniert

6 - 8 Sorten

8.50 / 100g

Trockenfleischplatte

Salami, Coppa, Mostbröckli, Rohessspeck,

Parma Schinken, Braten, Pastete

Garniert mit mixed pickles oder Antipasti

6 - 8 Sorten

12.-- / 100g

Italienische Spezialitäten Platte

Pancetta, Coppa, Parmaschinken, div. Salami,

Mortadella, Parmesan, Antipasti

mit getrockneten Tomaten, Oliven, Artischocken

12.-- / 100g

Rohkost Platte / Crudités mit Dips

Reiche Auswahl an frischen Gemüsen

(Tomaten, Peperoni, Gurken, Karotten, Champignons, usw.)

inkl. hausgemachten, leichten und schmackhaften Saucen

6.-- / 100g

Weitere Spezialitäten wie Fisch-, Käse- oder
Bratenplatten offerieren wir Ihnen gerne

Kaltes Delikatessbuffet

AB 25 PERSONEN



Fleisch & Käse

- Ruedertaler Aufschnitt- & Schinkenplatte
- Bratenplatte vom Feinsten
- Bündner Trockenfleischplatte
- Pasteten und Terrine à la française

kleine Schlemmerauswahl...

- Gefüllte Eier
- Sülzchen mit Fleisch
- Hausgemachte Saucen
- Gemüse-Antipasti
- Brotauswahl und Butter

Salatfestival

Wählen Sie 5 Sorten

- Waldorfsalat
- Lauch-Schinkensalat
- Curry-Pouletsalat
- Farmer Salat (Siedfleisch gekocht)
- Griechischer Bauernsalat
- Frühlingssymphonie (Blattsalat mit Tomaten, Avocado etc.)
- Rüeblisalat mit Orangen

- Bohnensalat
- Salat Caprese
- Rustikaler Kabissalat
- Randensalat an Himbeerdressing

45.-- / Prs.

Zusätzliche Platten

Rauchfischplatte	8.-- / Prs.
Gänseleber Medaillon	12.-- / Prs.
Vitello Tonnato	6.-- / Prs.
Filet Medaillon	8.-- / Prs.
Crevetten oder Meeresfrüchte	8.-- / Prs.

Schlossrueder Buffet

AB 25 PERSONEN

Buurebrätt

Mit Speck ond andere feine Sache

Verschedeni Salöt

Rüebli-, Härdöpfel-, Randen-, Bohne- ond Blattsalat

Urchiger Hauptgang

Heisse Schinke us eusem Buurerauch

Buurebratwurst a de Zweblesauce

Schwiinsbrote ond Guggeli

Rotchrut ond Rüebli

Lauch - Kartoffelgratin

Buurebrot ond Zopf

Dessert

Brönnti Creme met Nidle

Meringues

Rüebli torte

45.-- / Prs.

Pasta-Buffer

AB 25 PERSONEN

Salate

4-5 Sorten nach italienischer Art

z.B. Blattsalat nach römischer Art, Tomatensalat Caprese, Borlotti Bohnensalat

Antipasti

Peperoni, Zucchini, Auberginen, Oliven,

Salami, Coppa und Rohschinken

Pasta

Lasagne verde

Gemüselasagne

Ravioli oder Tortellini

Spaghetti oder Fettucine

Penne

Passende Saucen

Napoli, Bolognese, Sugo con Salame e Olive,

Sugo mit Salsiccia

Carbonara

Pesto rosso e verde

Mit Antipasti

45.-- / Prs.

Ohne Antipasti

36.-- / Prs.

Buffet Italia

AB 25 PERSONEN

Spezialitätenplatte

Mit Landrauschschinken, Coppa, Citterio etc.

Garniert mit Oliven, Artischocken und getrockneten Tomaten

Vitello Tonnato

Kalbfleischscheiben an Thon-Sauce

Verschiedene Salate

Tomaten mit Mozzarella

Blattsalat mit Ciccorino Rosso

Bohnensalat

Gemüse - Antipasti

Meerfrüchtesalat

Hauptgang

Tortellini mit Pilzen und Rahm

Lammgigot an Knoblauchsauce

Kalbfleisch grilliert

Weissbrot

Risotto oder Polenta

Dessert

Tiramisu, Fruchtsalat

Italienische Käseplatte

57.-- / Prs.

Feinschmeckerbuffet

AB 30 PERSONEN

Apéro

Ausgewählte Räucherfischspezialitäten

Filetpastete mit Früchten garniert

Morchelterriner Surprise

Crevettencocktail in Avocado

Salate

Waldorfsalat

Rucola-Tomatensalat

Curry-Reissalat

Rüebli-salat mit Orangen

Hauptgang

Kalbsbraten an Bratenjus

Lammgigot an Knoblauchsauce

Roastbeef Sauce Bèrnaise

Gratin Dauphinoise

Broccoli mit gerüsteten Pinienkernen

Blattspinat italienische Art

Dessert

Käseplatte „Cosmopolitan“

Mousse Au Chocolat, Früchtetörtli

Buttergebäck

78.-- / Prs.

Buffet Tour de Suisse

AB 45 PERSONEN

Salatbuffet

Chabissalat Bauernart, Bunter Herbstsalat, Emmentaler Kartoffelsalat, Tomaten
Sauerkraut- Apfelsalat, Randensalat

Hauptgang-Buffer

Züri-Geschnetzeltes
Brasato di Manzo (Rindsbraten gespickt)
Waadtländer Bratwurst am Meter
Jambon a l'os (Beinschinken am Knochen)
Berner-Rösti
Spätzli
Kartoffelstock
Rotkraut mit Wein
Rüebli mit Speck

Dessert

Berner Nusschueche
Vermicelles „Nesselrode“
Grosis Süessmostcrème

Brotauswahl

Zopf, Buurebrot, Roggenbrot, St. Galler Brot

55.50 / Prs.

Grillparty

Wurst-Ecke

Kalbsbratwurst		Pro Stück	3.50
Scharfe Kurve	<i>Besuchen Sie www.scharfe-kurve.ch</i>	Pro Stück	4.--
Cervelat		Pro Stück	3.50
Grillbratwurst		Pro Stück	4.--
Grillschnäggli		Pro Stück	3.50
Spezialbratwurst	<i>Salsiccia Calabrese, Norcia, Toscana, etc.</i>	Pro Stück	3.50
Käse – Krainer		Pro Stück	4.--

Steak-House

Aargauer-Spiess		100g	4.--
Knoblsteak	<i>Schweinschals</i>	100g	3.--
Schweinsnierstück/Grillhuft		100g	4.--
Camping-Kotelett	<i>knochengereift</i>	100g	3.--
Torrero-Spiess	<i>Rind</i>	100g	6.--
Rindshohrücken		100g	6.80
Rindshuft		100g	6.80
Texassteak	<i>Rind</i>	100g	6.50
Picanha	<i>Rindshuftdeckel</i>	100g	5.--
Kalbsribeye		100g	8.50
Kalbs-Kotelette		100g	6.80
Lammgigotsteak		100g	5.50
Lammnierstück		100g	6.50
Lamrack		100g	7.--
Lammfilet		100g	7.--
Lammhuft		100g	5.50
Pouletschenkel		Stück	4.--
Pouletspiess		100g	4.50
Pouletbrust		100g	4.50
Büffel-Burger		100g	4.60
US-Rib Eye		100g	8.50
T-Bone-Steak		100g	7.--
Grillfisch	<i>Lachs-Tranche, Seeteufel, Gambas, etc.</i>		div.



Grillparty-Buffer

Schwein

Knoblisteak, Grillhuft

Poulet

Pouletsteak (Brust oder Schenkel)

Rind

Wasserbüffelburger

Würste

Cervelat, diverse Bratwürste aus der Hauswursterei

Salate

Saisonblattsalat, Kartoffelsalat, Rübelsalat, Tomatensalat, Maissalat

Brot

Reichhaltige Brotauswahl

Saucen

Kräuterbutter, Knoblauch, Diabolo

38.-- / Prs.

Für den Grill und das Gas inkl. Reinigung verrechnen wir
den Betrag von CHF 80.--

Steakparty

8 Sorten Fleisch

Schweinsgrillhuft

Rindshohrückensteak

Kalbsribeye

Pouletsteak

Knoblisteak

Texassteak

Lammgigot

Lachssteak

Grillgemüse

Salate

Saisonblattsalat

Hörnlsalat

Maissalat

Rüebli­salat

Tomaten/Mozzarella­salat

Brot

Reichhaltige Brotauswahl

Saucen

Kräuterbutter, Knoblauch, Diabolo

Beilagen

Baked Potatoes mit Sour-Cream

42.-- / Prs.

Für den Grill und das Gas inkl. Reinigung verrechnen wir
den Betrag von CHF 80.00

Beilagen

PREISE PRO PERSON

Salate

Blattsalat grün	5.--
Mischsalat (zu Menue)	5.50
Tomatensalat mit Mozzarella (Caprese)	6.50
Nüsslisalat nach Grossmutterart	10.--
Kartoffelsalat	8.--
Reissalat	6.50
Hörnlisalat	6.--
Siedfleischsalat	8.--
Ochsenmaulsalat	6.50
Wurstsalat	5.50
Wurst-Käsesalat	6.50
Meeresfrüchtesalat	7.50
Käsesalat	6.50
Salatbuffet Mini (3 Sorten)	12.50
Salatbuffet Midi (5 Sorten)	16.50
Salatbuffet Riche (10 Sorten)	20.50

Auswahl: Rüebli, Mais, Tomaten, Sellerie, Gurken,
 Peperoni, Kabis, Fenchel, Blumenkohl, Eier,
 Kartoffel, Champignon, Panzanella, Griechischer Salat, usw.
 (nach Saisonangebot)

Gemüsebeilage

Karotten, Bohnenbündeli, Spinat, Fenchel, Blumenkohl, Rosenkohl, Broccoli, Kräutertomaten Rüebli, Kabis, Rotkraut, Sauerkraut, Salzkartoffeln, Marroni usw.	8.--
--	------

Beilagen

Gratin Dauphinoise	8.--
Kartoffelstock	6.50

Nudeln	6.--
Spätzli	6.--
Reis (Trockenreis oder Basmatireis)	5.--
Baked Potatoes mit Sour Cream	7.50
Polenta	6.50

Dessert

PREISE PRO PERSON

Fruchtsalat

Hausgemacht mit Saisonfrüchten

8.50

Meringues

Mit Rahm

6.50

Glacen und Sorbets

Sorten nach Wahl

8.--

Torten

Schwarzwälder, Rahm-Kirsch,
Frucht, Quark, Ruebli usw

7.--

Crèmen

Schokolade, Vanille, Süssmost,
gebrannte Crème

7.--

Mousse

Au Chocolat, Frücthemousse,
hausgemacht

10.--

Tiramisu

Hausgemacht

10.--

Caramel-Köpfchen

Hausgemacht

8.--

Dessertbuffet mini

3 verschiedene Sorten

14.50

Dessertbuffet midi

5 verschiedene Sorten

17.50

Dessertbuffet maxi

7 verschiedene Sorten

19.50

