

**IHR PARTNER
FÜR ANLÄSSE ALLER ART:**



Unser „Start- und Landeplatz“:
GOLFRESTAURANT WYLIHOF
4542 LUTERBACH

www.derfliegendekoch.ch
fliegenderkoch@bluewin.ch



ALLGEMEINES

MATERIAL

Tischwäsche, Geschirr, und Besteck stellen wir Ihnen für Ihren Anlass – falls benötigt – gratis zur Verfügung.

Die Miete für Gläser (Apéritif, Champagner, Weisswein, Rotwein, Mineralwasser, Liqueurs, Bier) beträgt Fr. -.50/Glas. Falls die Getränke über uns bezogen werden, liefern wir Ihnen die passenden Gläser ebenfalls kostenlos.

Das Kaffeegeschirr (inkl. Kaffeemaschine) wird nur zur Verfügung gestellt, wenn auch der Kaffee bei uns bestellt wird.

Gerne besorgen wir Ihnen auch das gewünschte Dekorationsmaterial für Ihren Anlass (Preis nach Anfrage).

PERSONAL

Falls gewünscht, stellen wir Ihnen Personal zur Verfügung.

Es werden folgende Ansätze verrechnet:

Koch	Fr. 50.--/Std.
Service-MitarbeiterInnen	Fr. 32.--/Std.

TRANSPORT

In Solothurn und den benachbarten Gemeinden werden keine Transportkosten verrechnet.

Lieferung ausserhalb: Preis nach Anfrage

ZAHLUNGSKONDITIONEN

Unsere Preise verstehen sich **exkl.** MWSt (7,70 %)

Zahlungskonditionen: Rein netto bei Erhalt der Rechnung



ZUM APERO



**Gluschtige Häppchen –
zum geniessen**



Kleine Canapés (1/4 Toastbrot) mit Ei, Schinken, Salami, Käse, Thon	Stk.	Fr. 1.70
Kleine Canapés (1/4 Toastbrot) mit Rauchlachs, mariniertem Lachs, Roastbeef, Bündnerfleisch, Rohschinken	Stk.	Fr. 2.50
Kleine Délices-Sandwiches	Stk.	Fr. 2.50
Bündnerfleisch	pro Person	Fr. 12.50
Rohschinken	pro Person	Fr. 9.50
Hobelkäse	pro Person	Fr. 5.50
Kalbfleischhacktätschli mit Barbecuesauce	Stk.	Fr. 2.80
Riesenkrevetten in der Knusperpanade mit süss-saurer Sauce	Stk.	Fr. 3.50
Pouletailérons in der Honigmarinade	Stk.	Fr. 2.40
Zwetschgen im Speckmantel	Stk.	Fr. 1.50

Blätterteiggebäck gemischt

kg. Fr. 42.--



APERRO-BUFFETS

Variante 1 à Fr. 11.-- pro Person

Cipolata im Teig (1 Stk. pro Person), Pumpernickel mit Bündnerfleisch (1 Stk. pro Person), kleine Schinkengipfeli (1 Stk. pro Person), kleine Canapés mit Ei, Thon, Schinken und Salami (je 1 Stk. pro Person), Blätterteiggebäck

Variante 2 à Fr. 15.-- pro Person

Kalte Platten mit Aufschnitt, Schinken und Salami (150 g pro Person) garniert mit Silberzwiebeln, Cornichons, kleinen Maiskolben und Tomaten
Käseplatten (Hart- und Weichkäse; mundgerecht geschnitten; 100 g pro Person) garniert mit Trauben, Nüssen und Kümmel
Kleine Brötli

Variante 3 à Fr. 18.50 pro Person

Kleine Canapés (1/4 Toastbrot) mit Ei, Thon, Schinken und Salami (je 2 Stk. pro Person), Rauchlachsrose auf Toast (1 Stk. pro Person), Käsemousse auf Artischockenboden (1 Stk. pro Person), Pumpernickel mit Bündnerfleisch (1 Stk. pro Person)



STEH-BUFFETS



**Stehen – essen –
kommunizieren**



SANDWICHBUFFET

pro Person Fr. 26.--

Wir servieren Ihnen vom Laugenbrötli bis zum Vollkornbrötli die ganze Palette an Brot gefüllt mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Schinken, Ei, Käse, geräuchertem Lachs, Frischkäse, Thonmousse, geräucherter Truthahnbrust, Rauchfleisch, Salami
Die Sandwiches sind garniert mit Salat und verschiedenen passenden Saucen und Garnituren

..... ALLES ALS CANAPES

pro Person Fr. 26.--

Crostini mit Tapenade, Pumpnickel mit mariniertem Lachs, Canapés mit Ei, Salami und Schinken, Crackers mit Frischkäse und mit Thonmousse, Rauchlachstatar im Blätterteig, Rindfleisch-tatar-Brötli, Bruschetta mit Tomaten

..... ALLES AUF PLATTE

pro Person Fr. 29.--

Bündnerfleisch, Rohschinken, Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Terrinen mit Preiselbeermousse, Hobelkäserollen mit Cantadou gefüllt, Roastbeef mit Spargelspitzen, Kalbsbraten mit Thonmousse, Pouletbrust mit Tandoori, geräucherte Trutenbrust mit Orange
Korb mit verschiedenen Broten

..... ALLES IM GLAS

pro Person Fr. 29.50

Kalte Tomatensuppe mit Basilikum, Krevettencocktail, Rauchfleischtatar, Melonensalat, Makkaronisalat all'arrabiata, Thonmousse auf Selleriesalat, Grissini mit Rohschinken, Frischkäse mit Schnittlauch, geräuchertes Forellenfilet auf russischem Salat, Pouletbrustwürfel an Currysauce mit Mango
Korb mit verschiedenen Broten



**ZU ALLEN STEHBUFFETS SERVIEREN WIR IHNEN
NACH WUNSCH AUCH FOLGENDE GERICHTE**

Aelpler Makkaroni	pro Person Fr. 4.50
Nasi Goreng	pro Person Fr. 8.50
Risotto mit Steinpilzen	pro Person Fr. 8.50
Gemüserisotto	pro Person Fr. 5.50
Paella	pro Person Fr. 8.--
Linseneintopf mit Wurst und Speck	pro Person Fr. 4.--
Geflügel-Pot-au-Feu mit Gemüse	pro Person Fr. 8.--

**ZU ALLEN STEHBUFFETS SERVIEREN WIR IHNEN
NACH WUNSCH AUCH FOLGENDE DESSERTS:**

Käse mundgerecht geschnitten	pro Person Fr. 5.--
Schokoladencake	pro Person Fr. 2.--
Früchtekuchen	pro Person Fr. 3.--
Brownies mit Nüssen	pro Person Fr. 2.50
Tartelette gefüllt mit Vanillecreme und Saisonfrüchten	pro Person Fr. 4.



Steh-Buffer à Fr. 22.-- pro Person

Bruschetta mit Tomaten, Parisette mit Geflügelterriner, Parisette mit Gemüseterriner, Pumpnickel mit Rohschinken, Artischockenboden gefüllt mit Frischkäsemousse, Mozzarella-Kugeln mit Basilikum-Dressing, Melonencocktail im Cüpliglas

**

Penne all'arrabbiata

**

Früchtetartelettes

Steh-Buffer à Fr. 24.-- pro Person

Knoblauchbrot, Käsestangen mit kaltem Roastbeef, Tartarbrötli, Zwetschgen im Speckmantel, Mozzarella-Spiessli mit Bündnerfleisch, Rauchlachsrose auf Toast, kleine Canapés mit Thonmousse, panierte Krevetten mit Curry-Bananensauce

**

Steinpilzrisotto

**

Rahmcoronet

Steh-Buffer à Fr. 28.-- pro Person

Verschiedene Crostini

**

Coppa, Mortadella, Salami, Vitello tonnato, gefüllte Birne mit Gorgonzola, marinierte Oliven, getrocknete marinierte Tomaten, Sardellen, Grissini mit Bündnerfleisch, marinierte Auberginen

**

Käseplatten mit Taleggio und Parmesan

**

Tomaten-, Safran- und Steinpilzrisotto

**

Schokoladencake



BRUNCH



**Vom Breakfast bis zum Lunch –
alles was das Herz begehrt**



SWISS-BRUNCH

pro Person Fr. 25.--

Kaffee, Tee, Schokolade, Ovomaltine, Orangenjus, kalte Milch
Gipfeli, Weggli, Zopf, verschiedene Brote
Butter, Konfitüre, Honig, Joghurts, Birchermüesli und Cornflakes
Fleischplatte und Käseplatte, Röstli, Speck und Spiegeleier

SWISS-BRUNCH „FIRST CLASS“

pro Person Fr. 35.--

Kaffee, Tee, Schokolade, Ovomaltine, Orangenjus, kalte Milch
Gipfeli, Weggli, Zopf, verschiedene Brote
Butter, Konfitüre, Honig, Joghurts, Birchermüesli und Cornflakes
Fleischplatte und Käseplatte, Röstli, Speck und Spiegeleier
Salatbuffet, Platte mit geräucherten Fischen, kalter Kalbsbraten mit
Spargelspitzen

**

Warme Hamme mit Senf und Madeirasauce

**

Frischer Fruchtsalat

SWISS-BRUNCH „DE LUXE“

pro Person Fr. 52.--

Kaffee, Tee, Schokolade, Ovomaltine, Orangensaft, kalte Milch
Gipfeli, Weggli, Zopf, verschiedene Brote
Butter, Konfitüre, Honig, Joghurts, Birchermüesli und Cornflakes
Fleischplatte und Käseplatte, Röstli, Speck und Spiegeleier
Salatbuffet, Platte mit geräucherten Fischen, kalter Kalbsbraten mit
Spargelspitzen, marinierte Riesenkrevetten, Terrinen und Pasteten
mit Cumberlandsauce

**

Warme Hamme mit Senf und Madeirasauce

Roastbeef mit Sauce Béarnaise

Kartoffelgratin und Spinat

**

Kleines Dessertbuffet



BUFFETS



Wir verwöhnen Sie gerne



VIVA ITALIA

pro Person Fr. 44.--

Spaghetti, Piccata, frutta di mare
“Sonne, Amore, Ferien, Strand”

Rohschinken, Salami, Coppa, Mortadella, Vitello tonnato,
Melonen, in Oel eingelegtes Gemüse, Nudelsalat mit Tintenfisch,
Tomatensalat mit Mozzarella, Oliven

**

Piccata milanaise mit Steinpilzrisotto
Pouletbrust an Zitronensauce
Kaninchenkeule mit Kastanien
Tortellini an Gorgonzolasauce
Spaghetti mit Tomaten- und Bolognesauce

**

Käse aus Italien, Fruchtsalat mit Grappa, Feigen-Zitronentorte,
Kastanien-Mousse, kaltes Sabayon mit Trauben, Tiramisu

TAVOLATA

pro Person Fr. 45.--

*Wir stellen Gerichte rund um die italienische Küche direkt
auf den Tisch – familiär, unkompliziert – wie bei der Nonna zu Hause*

Salami, Rohschinken, mariniertes Gemüse, Oliven, Melone, mariniertes
Fisch, Vitello tonnato, Tomaten-Mozzarella, Pastasalat, Brot, Olivenöl,
Tintenfischsalat, Sardinen und Muscheln in Oel

**

Minestrone

**

Spaghetti an Gorgonzolasauce mit Nüssen

**

Brasato in Merlot mariniert

Steinpilzrisotto

**

Kaltes Sabayon mit Trauben



ASIATISCHE EINFLÜSSE

pro Person Fr. 59.--

Ingwer, Zitronengras, Curry, Kokosnuss

wir bringen die Einflüsse, den Geschmack und Gerichte der Länder der aufgehenden Sonne zu Ihnen

Scharfer Rindfleischsalat mit Glasnudeln, Riesenkrevetten mit Ananas, Frühlingsrolle mit süß-saurer Sauce, Meeresfrüchtesalat mit Koriander

**

Rindfleischstreifen mit Kefen und Austernsauce

Gebratene Pouletbrust in der Honigmarinade

Rindsragout mit scharfer Kokossauce, Schweinefleisch süß-sauer

Riesenkrevetten an Currysauce

Gebratener Reis und verschiedenes Gemüse an leichter Sojasauce

**

Exotische Früchte, Orangen mit chinesischer Gewürzmarinade, Kokosnusscreme, Kiwisalat mit Kokosnuss, Lychees-Sorbet

ESSEN WIE „GOTT IN FRANKREICH“

pro Person Fr. 74.--

Das Buffet mit den klassisch französischen Gerichten

Rauchlachs mit Meerrettichschaum, mariniertes Lachs mit Senfsauce, geräuchertes Forellenfilet, Pasteten und Terrinen mit Sauce Cumberland, kaltes Roastbeef mit Spargelspitzen, marinierte Langustenschwänze, geräucherte Entenbrust, Melonen und Salatbuffet

**

Kalbs-Rolls-Royce mit Morchelrahmsauce

Kartoffelgaletten

Saisongemüse

**

Käseplatte, Schokoladenmousse, frischer Fruchtsalat, Früchtekuchen, Früchte oder Saisonbeeren, gebrannte Creme, Karamelcreme, Schneeier, Omelette Surprise



BRASSERIE-BUFFET

pro Person Fr. 49.--

Für alle Liebhaber der typischen Brasserie-Küche

Hausterrine mit Preiselbeerschaum, Geflügelsalat mit Spargeln und Pfirsich, Lyoner- und Ochsenmaulsalat mit Sauce vinaigrette, Graved Lachs und Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Melone mit Landrauchschenken, Salatbuffet

**

Siedfleisch auf Sauerkraut mit Wurst und Speck

Kutteln an Tomatensauce

Entenbrust mit Honig glasiert

Lammgigot an Senfkörnersauce

Gebratene Riesenkrevetten Provençale

Lachs auf Blattspinat an Weissweinsauce

**

Käseplatte, frischer Fruchtsalat, Schokoladenmousse, gebrannte Creme, Früchtekuchen, Brownies, Rumtopf Früchte

„FELIX DER FLIEGENDE KOCH“

pro Person Fr. 59.--

Unser Klassiker

Geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum, geräucherte Forellenfilets, Krevettensalat mit Cocktailsauce, Rohschinken, Bündnerfleisch, Hobelkäse, Melonen, Salatbuffet

**

Roastbeef nach englischer Art mit Sauce Béarnaise

Kartoffelgratin

Saisongemüse

**

Käseplatte, Schokoladenmousse, frischer Fruchtsalat, Tiramisu, Apfelkuchen, Früchte oder Saisonbeeren, gebrannte Creme, Karamelcreme



**IN EINER ORIGINAL
SCHWEIZER MILITÄRKÜCHE GEKOCHT**

pro Person Fr. 49.--

*Rezepte aus dem Schweizer Armeekochbuch –
in der Gamelle serviert (ab 20 Personen)*

Käsesalat, Thonsalat, Reissalat mit Curry, Kartoffelsalat, Kabissalat

**

Brotsuppe mit Kümmel und Salsiz

**

Suure Mocke mit Kartoffelstock und Sauerkraut

Hackbraten mit Hörnli und Cervelat Zigeuner Art mit Speckrösti

Rindsgulasch mit Knöpfli und Cordon-Bleu „militaire“

Militärkäseschnitte und Champignonsschnitte

**

Fotzelschnitte, Süssmostcreme, frischer Fruchtsalat,

Apfelquarkcreme, Berliner, Milchkafee, Kakao

Bei diesem Buffet müssen pro 20 Personen 1 Koch und 1 Service-MitarbeiterIn
engagiert werden

„STUBETE-BUFFET“

pro Person Fr. 49.--

*Urchig, währschaft, gemütlich –
Essen wie auf dem Bauernhof*

Geräuchertes Forellenfilet, Landrauchschenken, Rauch-
fleisch, Berner Zungenwurst, Rohess-Speck, Landjäger,
Hobelkäse, Salatbuffet

**

Beinschinken mit Senf und Kartoffelsalat

Siedfleisch und Rippli aus dem Suppentopf mit Gemüse

Schweinsbratwurst am Meter

Lammgigot mit Ofenbirnen

Aelpler Makkaroni, Berner Speckrösti und grüne Bohnen

**

Frischer Fruchtsalat, gebrannte Creme, Schokoladencreme,

Meringues mit Schlagrahm, Früchtekuchen



OKLAHOMA JOE'S BARBECUE

GRILL BUFFET

pro Person Fr. 55.--

Das Fleisch aus dem Oklahoma-Ofen schmeckt einfach besser

Pasteten und Terrinen, Hobelkäse, Rohschinken, Rohessspeck,
geräuchertes Forellenfilet, marinierter Lachs, Salatbuffet

**

Schweinsfilet im Pfefferspeckmantel und Cognacsauce
Kalbshaxe am Stück gebraten mit sardischem KleeHonig glasiert

Roastbeef mit Sauce Béarnaise

Lammgigot an Senfkörnersauce

Kartoffeln in der Schale

Saisongemüse

**

Käseplatte, Früchtekuchen, Meringues mit Rahm, Tirami-Sù,
Schokoladenmousse, frischer Fruchtsalat

GROSSES GRILLBUFFET

pro Person Fr. 56.--

*Der typische Grillgeschmack, die Marinaden,
die Folienkartoffeln einfach gemütlich*

Grosses Salatbuffet mit Zopf und Brot

**

Mariniertes Schweinshalssteak, Hohrückensteak, Spare-Rips,
Schweins- und Kalbsbratwurst, Tandoori marinierte Pouletbrust,
mariniertes Lammmentrecôte

Kräuterbutter, Barbecue-Sauce, Senf und Ketchup

Folienkartoffeln und Ratatouille

**

Früchtekuchen, Meringues mit Rahm, Tirami-Sù, Schokoladenmousse,
frischer Fruchtsalat, gebrannte Creme



GASTRO-MARKT

pro Person Fr. 79.--

Sie schlendern von einem Stand zum andern und lassen sich immer wieder von neuen Köstlichkeiten überraschen

Apéro-Stand

Weisswein, Orangenjus, Blätterteiggebäck, Chäschüechli

Salat- und Brotstand

Grosses Salatbuffet mit einer schönen Brotauswahl

Antipasti-Stand

Rohschinken, Salami, Coppa, Mortadella, Vitello tonnato, Melonen in Oel, eingelegtes Gemüse, Nudelsalat mit Tintenfisch, Tomatensalat mit Mozzarella, Oliven

Teigwaren-Stand

Spaghetti mit Tomaten-, Bolognese- und Carbonarasauce, Aelpler Makkaroni, Ravioli mit Pesto, Bami Goreng

Oklahoma Joe's Barbecue Grill-Stand

Schweinsfilet im Pfefferspeckmantel und Cognacsauce
Kalbshaxe am Stück gebraten mit sardischem Kleehonig glasiert
Roastbeef mit Sauce Béarnaise
Lammgigot an Senfkörnersauce
Kartoffeln in der Schale
Saisongemüse

Käse-Stand

Grosses Käsebuffet

Dessert-Stand

Früchtekuchen, Meringues mit Rahm, Tirami-Sù, Schokoladenmousse, frischer Fruchtsalat, gebrannte Creme



BUFFETS



**Es muss nicht immer
Kaviar sein**



SPAGHETTI-PARTY

pro Person Fr. 25.--

Salatbuffet

**

Spaghetti à discrétion mit
Sauce Bolognaise, Sauce Carbonara, Sauce Frutta di Mare,
Gorgonzola-Sauce, Tomatensauce mit Basilikumpesto,
Parmesan

GSCHWELTI-BUFFET

pro Person Fr. 27.50

Salatbuffet

**

Gschwellti mit
Fleischplatte
Reichhaltige Käseplatte (Hart- und Weichkäse)
Verschiedene Saucen und Garnituren

TEIGWAREN-BUFFET

pro Person Fr. 34.--

Salatbuffet

**

Lasagne al forno, Spaghetti mit Sauce Bolognaise, Aelpler
Makkaroni, Nudeln an Pilzrahmsauce, Canneloni Casa Lingua,
Rigatoni mit Pesto, Nudeln mit Frutta di Mare, Ravioli an
Gorgonzolasauce, Farfalle an Currysauce mit Pouletbrust,
Tortellini an Gemüserahmsauce



MENUS



Fein und gepflegt serviert



VORSPEISEN

Blattsalat mit Speck und Brotcroûtons	pro Person Fr. 4.50
Nüsslersalat mit Ei	pro Person Fr. 6.50
Gemischter Salat	pro Person Fr. 5.50
Lamm-Carpaccio auf kaltem Ratatouille mit altem Balsamico-Essig parfümiert	pro Person Fr. 12.--
Riesenkrevetten als Salat mit marinierten Artischocken an Tapenade-Vinaigrette	pro Person Fr. 12.--
Mit Tandoori marinierte Pouletbrust auf pikantem Taboulé mit Minze	pro Person Fr. 10.--
Landrauchschorlen mit Selleriesalat auf Bündner Birnenbrot und Cumberlandschaum	pro Person Fr. 10.50
Geräucherter Lachs nach traditioneller Art	pro Person Fr. 10.--
Pilzterrine auf mariniertem Gemüse mit Grissini und Tomatenvinaigrette	pro Person Fr. 10.50

SUPPEN

Karottencremesuppe mit Ingwer parfümiert und geräucherter Entenbrust	pro Person Fr. 6.50
Basilikumschaumsuppe mit mariniertem Lachs	pro Person Fr. 8.50
Tomatencremesuppe mit Riesenkrevetten, Rohschinken und Grissini	pro Person Fr. 8.--
Morchelessenz mit Gemüse und Sesam-Blätterteig	pro Person Fr. 8.50
Geflügelcremesuppe mit Curry parfümiert	pro Person Fr. 6.--
Ratatouillesuppe mit Croûtons	pro Person Fr. 5.50

FISCH ZUR VORSPEISE

Lachstranche und Karotten-Ingwerjus mit Limonensaft parfümiert	
Trockenreis	pro Person Fr. 8.50
Seeteufelmédailion im pikantem Tomatenfond mit Basilikum und Kartoffelgnocchi	pro Person Fr. 14.--
Riesenkrevetten an Currysauce mit Reis	pro Person Fr. 13.--



ZUR HAUPTSPEISE

Schweinsfilet im Pfefferspeckmantel mit Cognacsauce	pro Person	Fr. 25.--
Kalbshaxe am Stück gebraten mit sardischem KleeHonig glasiert	pro Person	Fr. 25.--
Roastbeef mit einer Ruccola-Béarnaise	pro Person	Fr. 27.--
Kalbs-Rolls-Royce mit Pilzrahmsauce und Schnittlauch	pro Person	Fr. 27.--
Lammgigot an Senfkörnersauce und gerösteten Mandeln	pro Person	Fr. 20.--
Traditionelles Riz Casimir mit Fruchtgarnitur mit Pouletfleisch	pro Person	Fr. 15.--
mit Kalbfleisch	pro Person	Fr. 25.--

Zu allen Hauptspeisen servieren wir Saisongemüse sowie nach Wahl
Risotto, Kartoffelpüree, Reis, Kartoffelgratin, Nudeln oder
Ricotta Gnocchi Malfatti

ZUM DESSERT

Passionsfruchtmousse mit Mangospiegel im Glas mit Mango- und Passionsfruchtsalat	pro Person	Fr. 11.—
Birnen-Panna-Cotta mit Chocospiegel, Birnen- salat, Beurre Noisette-Gebäck und Birnensorbet	pro Person	Fr. 11.—
Himbeermousse mit Johannisbeerspiegel mit in rosa Pfeffer marinierten Erdbeeren	pro Person	Fr. 10.—
Weisses Kaffeemousse mit rotem Grapefruit- gelée mit Orangenfilets	pro Person	Fr. 11.50
Variationen von der Schokolade mit Saisonfrüchten und Beeren	pro Person	Fr. 9.50
Gebrannte Creme mit pochiertem Apfel und Preiselbeeren	pro Person	Fr. 8.50
Dessertbuffet mit süssen Ueberraschungen	pro Person	Fr. 13.50
Dessertbuffet mit süssen Ueberraschungen und Käseplatte	pro Person	Fr. 15.—
Käsebuffet mit Brot und Früchten	pro Person	Fr. 13.—



KULINARISCHER RÜCKBLICK AUF DAS LETZTE JAHRHUNDERT

pro Person Fr. 89.--

1. Gang (20er- und 30er-Jahre - pompös)

Der Spiegel der Zeit (Eröffnungsteller auf einem Spiegel serviert mit geräuchertem Lachs, Krevetten, Hauspastete, Melone, Rohschinken, Bündnerfleisch)

Die Serviertöchter servieren in schwarzer Hose, weisser Bluse, Gilet und weissen Handschuhen

2. Gang (Vorkriegszeit)

Broccoli-, Tomaten- und Safransuppe

3. Gang (Kriegsjahre)

(vor dem servieren werden die Tische abgeräumt; das Licht gedämpft)

Pot-au-Feu aus der Gamelle serviert

Hartes Brot aus weissem Brotsäckli

Die Serviertöchter servieren im Kämpfer-Anzug

4. Gang (Nachkriegszeit)

Fotzelschnitte mit Apfelmus

Die Serviertöchter servieren in Bauernhemd mit rotem Tüchli und Jeans

5. Gang (Nouvelle Cuisine)

Rindsfilet mit Sauce Béarnaise

Kartoffelgratin

Karotten und Spinat

Die Serviertöchter servieren in schwarzer Hose, weisser Bluse, Hosenträger

6. Gang (Zukunft)

Dessertbuffet (auf Plastikgeschirr serviert)

Die Serviertöchter servieren in T-Shirt, Jeans und Mütze

Für den Service müssen mindestens 4 Service-MitarbeiterInnen
(à Fr. 32.--/Std.) engagiert werden



GETRÄNKE



**Das passende Getränk
zu Ihrem Essen**



MINERALWASSER

Mineralwasser nature	5 dl	Fr. 3.50
	1 Lt.	Fr. 5.—
Mineralwasser süss	1 Lt.	Fr. 5.50
Orangenjus	1 Lt.	Fr. 6.—
Orangenjus frisch gepresst	1 Lt.	Fr. 12.—

BIER

Bier Spezial	3 dl	Fr. 3.--
Bier ohne Alkohol	3 dl	Fr. 3.--

KAFFEE/TEE

pro Tasse		Fr. 2.70
à discrétion	pro Person	Fr. 3.20

ZUM APERO

Früchtebowle ohne Alkohol	pro Person	Fr. 3.50
Früchtebowle mit Alkohol	pro Person	Fr. 5.—

WEINE

gemäss separater Weinkarte