

Apéro/Bankette

Tapas	9.50
(Minipizzas, Schinkengipfeli, Gemüsesticks, Chips, Nüssli, Salzstengeli)	
Kalte Platte	22.50
(Schinken, Käse, Salami, Aufschnitt, Eier, Trauben und reichhaltige Garnitur)	

Vorschlag 1

Gemischter Salat oder Suppe	7.50
Kalbsbraten mit Kartoffelgratin und Gemüse	32.50
Dessert: Caramelköpfler	6.50

Vorschlag 2

Flädli-suppe	7.50
Schweinsbraten an Pfeffersauce	
Bratkartoffeln und Gemüse	29.50
Dessert: Vanille-Caramel Pudding	6.50

Vorschlag 3

gemischter Salat	7.50
Schweinsbraten nach portugiesischer Art mit Ofenkartoffeln und Trockenreis	30.50
Dessert: frischer Fruchtsalat mit Porto	8.50
oder Fruchtsalat mit Rahm	6.00

Vorschlag 4

Gemischter Salat oder Suppe	7.50
Pangasius Filet mit Kräutersauce	30.00
Kartoffelgratin und Gemüse	
Dessert: Mousse au Chocolat	5.50

Vorschlag 5

Gemüsecrèmesuppe	7.50
Lachsfilet an Safransauce	31.50
Dessert : Caramelköpfler	6.50

Vorschlag 6

Stockfisch "Türmli", Peperoni-Zwiebelsauce, Pommes frites	31.50
Dessert : Vanille-Caramel Pudding	6.50

Vorschlag 7

gemischter Salat	7.50
kalte Platte	22.50
Dessert: Coupe Maison	7.50

Vorschlag 8

gemischter Salat	7.50
Spaghetti-Plausch (5 Saucen: Tomaten, Carbonara, Bolognese, Pesto, Arrabiata)	27.50
Dessert : Buffet	10.50

Vorschlag 9

Gemischter Salat oder Suppe	7.50
Kalbsgeschnetzeltes an Champignonsauce	
Rösti und Gemüse	33.50
Dessert: Rüeblitorte	6.50

Vorschlag 10

Fondue Chinoise 45.00
mit frischem Fleisch – Rind, Poulet, Schwein, Strauss
6 verschiedene Saucen
viele Beilagen, Gemüse, Pommes frites und Reis

Vorschlag 11

Tü – Ti – Gri

Türmli Tisch Grill 48.00
Fleisch: Rind Kalb, Schwein, Poulet, Cipollata,
Speck, ChilliGrillis
Beilagen: Pommes frites, Gemüseplatte
Saucen: Knoblauch, Curry, Cocktail, Barbecue

alle Vorschläge können auch individuell zusammengestellt werden
Preise: pro Person, in CHF inkl.MWSt,