



# SpisCharte Curling Pub

Für Gruppen ab 8 Personen

## **Herzlich willkommen!**

Wir freuen uns, Ihnen unsere Menuvorschläge überreichen zu dürfen.

Unsere Küche zeichnet sich durch hausgemachte und frisch zubereitete Speisen aus.  
Wir verwenden dazu vor allem Produkte aus Biobetrieben.

Unser Motto: Wir nehmen uns Zeit für Sie zu kochen – Sie nehmen sich Zeit zu geniessen!

Diese Vorschläge sind nur für Gruppen ab 8 Personen im Angebot. Sollten Sie dabei nichts Passendes finden, so sind wir gerne bereit, Ihre besonderen Wünsche zu berücksichtigen.

Für weitere Auskünfte und eine persönliche Beratung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns, Sie bald bei uns bewirten zu dürfen.

Angelika Boesch und Ihr Curling-Pub-Team

## Apéro

### Apéro klein

24/Pers

Pouletteigtaschen  
Käse-Früchtespiessli  
Blätterteiggebäck, Gemüsefüllung  
Cruditée (Gemüse-Sticks)  
Oliven gemischt  
Rosmarin-Foccacia  
Dreierlei Dips

### Apéro mittel

32/Pers

Pouletteigtaschen  
Dörrpflaumen, Speckmantel  
Frischkäsemousse  
Käse-Früchtespiessli  
Blätterteiggebäck, Gemüsefüllung  
Cruditée (Gemüse-Sticks)  
Oliven gemischt  
Rosmarin-Foccacia  
Dreierlei Dips

### Apéro riche

39/Pers

Pouletteigtaschen  
Dörrpflaumen, Speckmantel  
Frischkäsemousse  
Käse-Früchtespiessli  
Blätterteiggebäck, Gemüsefüllung  
Cruditée (Gemüse-Sticks)  
Oliven gemischt  
Crêperöllchen, Cashew-Spinatfüllung  
Frühlingsröllchen  
Falafel  
Rosmarin-Foccacia  
Dreierlei Dips

### Apéro deluxe

48/Pers

Pouletteigtaschen  
Dörrpflaumen, Speckmantel  
Frischkäsemousse  
Käse-Früchtespiessli  
Blätterteiggebäck, Gemüsefüllung  
Cruditée (Gemüse-Sticks)  
Oliven gemischt  
Crêperöllchen, Cashew-Spinatfüllung  
Frühlingsröllchen  
Falafel  
Gemüse-Fetaröllchen  
Kartoffel-Käse-Kroketten  
Antipasti mit Trockenfleisch, Käse, eingelegtes Gemüse  
Rosmarin-Foccacia  
Dreierlei Dips

## Apéro-Gebäck pro Stück

Kleine Gemüsequiche	5/Stk
Lauch-Käse-Muffin	4/Stk
Blätterteigtasche, Gemüsefüllung	4/Stk
Crostini, Dörrtomaten, Mozzarella	4/Stk
Pouletteigtasche	7/Stk
Schinkengipfeli	6/Stk
Spinat-Feta-Gipfeli	6/Stk
Rosmarin-Focaccia (gewürztes Fladenbrot)	5/Stk

## Pasta-Buffer

mit hausgemachter Pasta in verschiedenen Formen

à discetion mit drei Saucen zur Wahl

28/Pers

Saucen zur Wahl

Bolognaise (Rind)  
Rindshackfleischbällchen/Tomatensauce  
Lauch/Speck/Rahm  
Rindsgeschnetzelttes/Pilze/Sauerrahm/Paprika  
Kalbsgeschnetzelttes/Rohschinken/Champignons/Tomatensauce  
Poulet/Oliven/Dörrtomaten/Peperoncini/Kräuterpesto

Forellenfilet/Blattspinat/Rahm

Tomatensauce  
Tomatensauce/Rahm/Peterli  
Broccoli/Rahm  
Pilze/Rahm  
Blattspinat/Champignons/Rahm  
Vegi-Bolognaise (Linsen/Gemüse/Tomatensauce)  
Knoblauch, Olivenöl, Peperoncini

## Fondue-Plausch

mit Käse von der «Chäshütte Grüningen» und hausgemachtem Brot

Käse-Fondue Classic 27/Pers  
200 g Käsemischung, diverse Brote

Käse-Fondue Classic plus 32/Pers  
à discetion

Käse-Fondue Riche 30/Pers  
200 g Käsemischung, Kartoffeln, Champignons, diverse Brote

Käse-Fondue Riche plus 35/Pers  
à discetion

**Menuvorschläge. Bitte wählen Sie für die ganze Gruppe je ein einheitliches Fleisch/Vegi-Menu, eine Vorspeise und einen Dessert aus.**

## **Vorspeisen**

Gemüsecremesuppe der Saison	11
Gemischte Blattsalate	8
Bunt assortierter Salat	10
Nüsslisalat, Speck, Ei	15
Crostini (Dörrtomaten, Oliven, Gemüse, Mozzarella)	12
Antipasto misto: Trockenfleisch, Käse, Gemüse, Oliven	17

## **Hauptspeisen Fleisch**

Burgunder Rindsgeschnetzeltes (Speckwürfeli, Champignons), Spätzli, buntes Mischgemüse	34
Rindsgeschnetzeltes, Dörripflaumensauce, Rotkraut, Apfel mit Preiselbeeren, Spätzli	37
Rindshackfleischbraten, Kräuter-Jus, Kartoffelgratin, buntes Mischgemüse	37
Ungarisch Gulasch Grossmutterart (Rind), Ofenkartoffeln, buntes Mischgemüse	38
Kalbsragoût Marengo, Pilaw-Reis, buntes Mischgemüse	38
Kalbsgeschnetzeltes, Pilzrahmsauce, Rösti, Mischgemüse	41
Schweinschnitzel, Pilzrahmsauce, Bratkartoffeln, buntes Mischgemüse	35
Schweinsgeschnetzeltes, Kokos-Currysauce, Pilaw-Reis, gebratene Früchte	37
Schweinssteak überbacken mit Champignons, Rahm, Käse, Ofenkartoffeln, buntes Mischgemüse	39

## Hauptspeisen Vegetarisch

Quinoa-Gemüseburger, Cashew-Champignonssauce, buntes Mischgemüse	32
Mit Krautstil und Pilzen gefüllte Crepes, Rahmsauce, buntes Mischgemüse	33
Zweierlei gefüllte Blätterteigkrapfen (Gemüse / Pilz), Dörripflaumensauce, Mischgemüse	33
Pilzburger, Apfel-Cidresauce, Kartoffel-Fries, buntes Mischgemüse	35

## Desserts

Caramelchöpfli, Schlagrahm	11
Apfel-Vanille-Chnuspercreme	11
Schoggichueche, Schlagrahm	11
Vanilleglacé, Beerenkompott, Schlagrahm	12
Caramelcreme, Haferflockenchnusperli	12
Schoggimousse, Preiselbeeren, Schlagrahm	13
Glühmostcreme, Lebkuchengewürzschlagrahm	13
Maronimousse, Preiselbeerenkompott	13
Nuss-Parfait, Orangenkompott	15
Dessert-Variation mit fünf Komponenten	16