



BANKETT DOKUMENTATION

BRASSERIE LOK

ANLÄSSE MIT DEM GEWISSEN ETWAS

Die Brasserie LOK ist durch den Industriebau und den grossen Raum prädestiniert, um eine grossartige Zeit mit Freunden, der Familie oder dem Team zu verbringen. Ob Sie ein erfolgreiches Projekt mit einem Apéro Riche feiern wollen oder einen runden Geburtstag mit Champagner begiessen möchten, wir beraten Sie gerne. Möchten Sie einen gemütlichen Apéro, ein stimmiges Menu oder exklusive Weine – wir haben für jeden Anlass das passende Angebot für Sie.

À bientôt, votre hôte

Mehmet Daku

David Alfare – Directeur de banquets

Christa Wiesli – Chef de service

Florian Haas – Chef de cuisine

Larissa Serra – Assistante d'exploitation

INHALT

ALLGEMEINES

4

SEMINARE

5

GETRÄNKE

6 - 8

MENU I - III

9 - 11

MENU BAUKASTEN

VORSPEISEN

GROSSE PIÈCE

GERICHTEAUSWAHL

DESSERTS

12 - 15

FLYING DINNER

16 - 17

APÉRO PAUSCHALE

18

APÉRO BAUKASTEN

19

ALLGEMEINES

WILLKOMMEN IN DER BRASSERIE LOK

Schön, dass Sie Ihren Anlass bei uns durchführen möchten und wir Ihre Gastgeber sein dürfen. Wir freuen uns auf Sie und sorgen für einen Anlass, an den Sie sich gerne zurück erinnern. Sie werden sich bei uns wohlfühlen und die schönen Seiten des Lebens geniessen.

Um Ihren Anlass bestmöglich Planen zu können, haben wir hier ein paar wichtige Informationen angehängt. Sollten bei Ihnen jetzt noch Fragen offen bleiben, dann stehen wir Ihnen jederzeit gerne per E-Mail zur Verfügung. info@brasserie lok.ch

Personenanzahl

Bitte melden Sie uns die definitive Teilnehmerzahl spätestens 7 Tage vor dem Anlass. Diese Zahl ist verbindlich und gilt als Grundlage für die Verrechnung. Bis 3 Tage vor Anlass akzeptieren wir noch eine Abweichung von 5%. Spätere Abmeldungen müssen wir in Rechnung stellen.

Menüwahl

Stellen Sie ein Menü nach Ihrem Geschmack zusammen. Jonglieren und kombinieren Sie mit unseren verschiedenen Angeboten. Sie wünschen mehr Saisonalität? Auch hier können wir gerne Tipps geben.

Lebensmittelunverträglichkeiten

Gerne gehen wir auf die Bedürfnisse Ihrer Gäste ein. Informieren Sie uns bitte frühzeitig. Gerne kreieren wir ein passendes Gericht.

Getränke

Die passenden Weine zum Menü finden Sie in unserer Wein- und Getränkekarte. Bei der Auswahl stehen wir Ihnen gerne zur Seite. Auch möglich: Sie bringen Ihren Lieblingswein mit und wir servieren ihn. Als «Zapfengeld» für diese Dienstleistung verrechnen wir pro 75cl-Flasche CHF 35. Gerne stellen wir eine auf Ihre Wünsche abgestimmte Bar auf. Bei Spirituosen erheben wir eine Gebühr von CHF 80 pro Flasche (70cl).

Zeitlicher Ablauf

Damit alles wie am Schnürchen läuft, besprechen wir mit Ihnen im Voraus den genauen zeitlichen Ablauf. So bilden Ansprachen, Vorspeise, Hauptgang, Unterhaltung und Dessert eine harmonische Einheit.

Probeessen

Probeessen sind auf frühzeitige Anmeldung mittags oder abends (Freitag- & Samstagabend ausgenommen) möglich. Die Konsumationen gehen zu Lasten des Veranstalters.

Menükarten

Menükarten mit dem Titel Ihres Anlasses und Ihrem Logo stellen wir Ihnen kostenlos zur Verfügung.

Kerzenständer

Für eine einmalige Atmosphäre und Gemütlichkeit. 5-armig, inkl. Elfenbein Kerzen, pro Stück CHF 25.

Feuerschale

Lassen sie es draussen Knistern – inklusive Holz, CHF 150.

Hochzeitstorte

Gerne können Sie die Torte vom Bäcker Ihres Vertrauens liefern lassen. Wird die Hochzeitstorte als separater Gang serviert, werden Gedeck-Kosten von CHF 4.5 pro Gast verrechnet. Ist die Torte Bestandteil des Dessertbuffets entstehen keine Zusatzkosten.

Verlängerung

Wirds etwas später? Kein Problem. Wird eine Verlängerung gewünscht (maximal bis 03.00 Uhr), kann dies durch uns bei der Gewerbebehörde für eine zusätzliche Gebühr von CHF 100 beantragt werden. Dauert Ihr Anlass länger als 01.00 Uhr, erheben wir eine Gebühr von CHF 300 pro angebrochene Stunde.

SEMINARE

PACKAGES

Begrüßungskaffee

Elmer Mineral mit/ohne Kohlensäure
Kaffee, Espresso | Bio & Fair
Tee – L'art du thé
Gipfeli

9.5

Kaffeepause am Morgen

Elmer Mineral mit/ohne Kohlensäure
Kaffee, Espresso | Bio & Fair
Tee – L'art du thé
Fruchtsäfte und frische Früchte
Birchermüesli im Weck-Gläsli
Gipfeli

12.5

Kaffeepause am Nachmittag

Elmer Mineral mit/ohne Kohlensäure
Kaffee, Espresso | Bio & Fair
Tee – L'art du thé
Fruchtsäfte und frische Früchte
Vanilleplunder und Pain au Chocolat

13.5

NACH WUNSCH

Gipfeli

2

Mini-Sandwich

4.5

Früchteschale

1 Schale für 50 Pax.

60

Elmer Mineral

mit / ohne Kohlensäure PET 50cl

5

MITTAGESSEN AUS AKTUELLEN MITTAGSMENÜS

2-Gang-Mittagessen

30

2-Gang-Mittagessen

Elmer Mineral mit/ohne Kohlensäure
Kaffee, Espresso | Bio & Fair

35

3-Gang-Mittagessen

36.5

3-Gang-Mittagessen

Elmer Mineral mit/ohne Kohlensäure
Kaffee, Espresso | Bio & Fair

41.5

GETRÄNKE

MINERAL

| | | |
|--|-------|-----|
| Elmer Mineral mit / ohne Kohlensäure | 75 cl | 8.5 |
|--|-------|-----|

SÜSSGETRÄNKE

| | | |
|--|--------|----|
| Apfelschorle, Coca Cola, Cola Zero, Rivella Rot | 33 cl | 5 |
| Säfte: Orangensaft, Apfelsaft | 100 cl | 12 |
| Früchtebowle alkoholfrei | 100 cl | 18 |
| Früchtebowle mit Alkohol | 100 cl | 28 |

WARME GETRÄNKE

| | | |
|---|--------|----|
| Kaffee, Espresso Bio & Fair | | 5 |
| Tee - L'art du thé Diverse Sorten | | 5 |
| Gewürz Glühwein | 100 cl | 28 |

BIERE

| | | |
|---|-------|---|
| Schützengarten BRAUSTERN | 33 cl | 6 |
| Schützengarten IPA alkoholfrei | 33 cl | 6 |
| Schützengarten St.Galler Klosterbräu | 33 cl | 6 |

SCHAUMWEINE

| | | |
|---|--------|-----|
| Champagne Edouard Brun, Réserve 1^{er} Cru, Brut | 75 cl | 84 |
| Champagne Edouard Brun, Réserve 1^{er} Cru, Brut Magnum | 150 cl | 170 |
| Champagne Edouard Brun, Réserve 1^{er} Cru, Brut Jéroboam 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir | 300 cl | 350 |
| Champagne Edouard Brun, Rosé 1^{er} Cru, Brut 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir | 75 cl | 90 |
| Antech Tradition Demi-Sec, AOP Blanquette de Limoux Domaine de Flassian, Mauzac Blanc, Chenin Blanc, Chardonnay | 75 cl | 65 |
| Prosecco DOC Extra Dry De Simoni, Glera | 75 cl | 54 |

WEISSWEINE

SCHWEIZ

| | | |
|--|-------|----|
| Petite Arvine Château Lichten AOC Wallis, Domaines Rouvinez, Petite Arvine | 75 cl | 69 |
| Blanc de Noir Schwyz, Stefan Kümin, Pinot Noir | 75 cl | 47 |
| Ensemble Waadt, Berthaudin SA, Chasselas | 75 cl | 49 |
| Maienfelder Riesling-Sylvaner Graubünden, Markus Stäger, Müller-Thurgau | 75 cl | 58 |

FRANKREICH

| | | |
|---|--------|------|
| Chablis AC Burgund, Domaine du Chardonnay, Chardonnay | 75 cl | 63 |
| Château Thieuley Bordeaux, Famille Courselle, Sauvignon Blanc, Sémillon, Sauvignon Gris | 75 cl | 52.5 |
| Sancerre Loire, Domaine Denizot Thibault, Bio, Sauvignon Blanc | 75 cl | 61 |
| Sancerre Magnum Loire, Domaine Denizot Thibault, Bio, Sauvignon Blanc | 150 cl | 127 |

ITALIEN

| | | |
|--|-------|----|
| Pinot Grigio Friaul, Ronchi di Manzano, Pinot Grigio | 75 cl | 57 |
| Roero Arneis Piemont, Dante Rivetti, Roero Arneis | 75 cl | 48 |

SPANIEN

| | | |
|--|-------|----|
| Albariño Rías Baixas, Pazo de Señorans, Albarino | 75 cl | 52 |
|--|-------|----|

ÖSTERREICH

| | | |
|--|-------|----|
| Grüner Veltliner Wachau, Bründlmayer, Grüner Veltliner | 75 cl | 49 |
|--|-------|----|

DEUTSCHLAND

| | | |
|---|-------|------|
| Riesling Schloss Lieser Mosel, Schloss Lieser, Riesling | 75 cl | 48.5 |
|---|-------|------|

ROTWEINE

SCHWEIZ

| | | |
|---|-------|----|
| Syrah Wallis, Cave Ardévaz, Syrah | 75 cl | 58 |
| Malanser Blauburgunder Graubünden, Peter Wegelin, Blauburgunder | 75 cl | 59 |
| Al Giardinetto Tessin, Gialdi, Merlot | 75 cl | 51 |

FRANKREICH

| | | |
|---|-------|------|
| Les Grandes Cavelles Burgund, Domaine Lejeune, Pinot Noir | 75 cl | 69 |
| Château de Gironville Bordeaux, Château de Gironville, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot | 75 cl | 59.5 |
| Mon coeur Rhône, Jean-Louis Chave, Syrah, Grenache, Carignan, Viognier | 75 cl | 63 |

ITALIEN

| | | |
|---|-------|----|
| Hebo Suvereto DOCG Toskana, Petra, Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon | 75 cl | 56 |
| Ripasso Valpolicella Veneto, Buglioni, Corvina, Corvinese, Rondinella | 75 cl | 58 |
| Primitivo IGT del Salento Apulien, Azienda Vigne Monache, Primitivo | 75 cl | 45 |

SPANIEN

| | | |
|--|-------|----|
| Sela Rioja, Bodega Roda, Tempranillo | 75 cl | 54 |
| Via Edetana Terra Alta, Edetaria, Grenache, Syrah, Carignano | 75 cl | 49 |

PORTUGAL

| | | |
|--|--------|----|
| Chaminé Magnum Alentejo, Cortes de Cima, Syrah, Aragonez, Touriga Nacional, Petit Verdot | 150 cl | 89 |
|--|--------|----|

ÖSTERREICH

| | | |
|--|-------|----|
| Zweigelt Bründlmayer Wachau, Bründlmayer, Zweigelt | 75 cl | 49 |
|--|-------|----|

MENU I

APÉRO

| | |
|---|---|
| Hausgemachte Gewürznüsse | 3 |
| Marinierte Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum | 4 |
| Käseküchlein | 4 |

VORSPEISE

| | |
|--|---|
| Grüner Salat mit Kernen an unserem Hausdressing | 9 |
|--|---|

GROSSE PIÈCE – AM STÜCK ZUBEREITET

| | |
|---|----|
| Schweizer Rinds-Entrecôte mit Thymian-Jus, Kartoffelgratin und Saison-Gemüse oder Handgemachte Ravioli nach Saison vegetarisch | 52 |
| | 33 |

DESSERT

| | |
|-------------------------------|---|
| Flan au caramel maison | 9 |
|-------------------------------|---|

| | FLEISCH | VEGETARISCH |
|-------------------------------------|---------|-------------|
| Menu Preis | 81 | 62 |
| Menu Preis inkl. Nachservice | 86 | 65 |

WEINEMPFEHLUNGEN

| | | |
|---|-------|------|
| WEISSWEIN Château Thieuley Bordeaux, Famille Courseille, Sauvignon Blanc, Sémillon, Sauvignon Gris | 75 cl | 52.5 |
| ROTWEIN Château de Gironville Bordeaux, Château de Gironville, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot | 75 cl | 59.5 |

MENU II

APÉRO

Les Gougères - französische Käsewindbeutel 5

VORSPEISE

Tomaten-Kokossuppe mit Basilikum 12

HAUPTGANG

Rindsfiletwürfel «Stroganoff» mit hausgemachten Spätzli
oder

Gebackener Ziegenkäse mit Spätzli und Pflaumen-Chutney vegetarisch 33

DESSERT

Tarte-Tatin mit Vanille-Glacé 12

| | FLEISCH | VEGETARISCH |
|------------------------------|---------|-------------|
| Menu Preis | 75 | 62 |
| Menu Preis inkl. Nachservice | 80 | 66 |

MENU III

APÉRO

Mini-Quiche Lorraine und vegetarisch 4.5

Rindshackfleischbällchen mit Tomatensauce 4

Baguette mit Ziegenkäse, Honig und Pfeffer 4.5

VORSPEISE

Bunter Blattsalat mit Crevetten an Orangendressing 18

HAUPTGANG

Maispouardenbrust an Pilzrahmsauce
mit Bramata-Polenta und gebackener Tomate 38

oder

Orientalischer Kichererbseneintopf mit Süsskartoffeln vegetarisch 29

DESSERT

Tiramisù mit saisonalen Früchten 14

| | FLEISCH | VEGETARISCH |
|------------------------------|---------|-------------|
| Menu Preis | 83 | 74 |
| Menu Preis inkl. Nachservice | 87 | 78 |

WEINEMPFEHLUNGEN

WEISSWEIN

Petite Arvine Château Lichten AOC 75 cl 61
Wallis, Domaines Rouvinez, Petite Arvine

ROTWEIN

Syrah 75 cl 58
Wallis, Cave Ardévaz, Syrah

WEINEMPFEHLUNGEN

WEISSWEIN

Chablis 1^{er} Cru Montmains AC 75 cl 80.5
Burgund, Domaine du Chardonnay, Chardonnay

ROTWEIN

Ripasso Valpolicella 75 cl 58
Veneto, Buglioni, Corvina, Corvinone, Rondinella

MENU BAUKASTEN

VORSPEISE

| | PRO PERSON |
|--|------------|
| Blattsalat * mit Kernen an unserem Hausdressing | 9 |
| Bunter Blattsalat * mit Trauben an unserem Hausdressing | 11 |
| Bunter Blattsalat mit Crevetten an Orangendressing | 18 |
| Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons an unserem Hausdressing | 15 |
| «Noix gras» von Tobias Buholzer, mit saisonalem-Chutney und lauwarmen Brioche | 19 |
| Vitello Tonnato mit Kapernäpfeln | 21 |
| Zucchetti-Thymiansuppe mit einem Löffel Sauerrahm * | 11 |
| Tomaten-Kokossuppe mit Basilikum * | 12 |
| Zitronengrassuppe mit Jakobsmuschel * | 13 |
| Karotten-Ingwersuppe mit Apfelschaum * | 12 |

* Vegan möglich

GROSSE PIÈCE – AM STÜCK ZUBEREITET

unser Fleisch stammt ausschliesslich von Schweizer Produzenten.

| | optionaler Nachservice | PRO PERSON |
|-------------------|------------------------|------------|
| Rindsfilet | 5 | 57 |
| Rinds-Entrecôte | 5 | 52 |
| Rinds-Hohrücken | 5 | 46 |
| Kalbsrücken | 5 | 64 |
| Schweinsnierstück | 4 | 31 |

GEMÜSE

Saison-Gemüse, zweierlei Rüebli, Ratatouille,
Ofengemüse, Grüne Bohnen

SAUCEN

Thymian-Jus, Portwein-Jus, Cognacsauce,
Sauce vom Grünen Pfeffer, Pilzrahmsauce oder Café de Paris

BEILAGEN

Kartoffelstock, Kartoffelgratin, Risotto,
Spätzli, Tagliatelle oder Wildreis

Alle Preise inkl. je 1 x Gemüse, Sauce und Beilage.
Zusätzliche Beilagen werden nach Aufwand verrechnet.

GERICHTEAUSWAHL

FLEISCH

| | | PRO PERSON |
|---|------------------------|------------|
| | optionaler Nachservice | 200g |
| Rindsfiletwürfel «Stroganoff» mit hausgemachten Spätzli | 5 | 46 |
| Fleischvogel an Rotweinsauce mit Kartoffelstock und Saison-Gemüse | 4 | 34 |
| Geschmorte Kalbsbäggli «Burgunder Art» mit Kartoffelstock und Saison-Gemüse | 4 | 38 |
| Boeuf Bourguignon Zartes Rindsragout mit Karotten, Champignons, Zwiebeln und Kartoffelstock | 4 | 42 |
| Maispouardenbrust mit Pilzrahmsauce Bramata-Polenta und Saison-Gemüse | 4 | 38 |
| «Coq au vin» Eintopf vom Alpstein-Poulet (ausgelöst), mit Champignons, Speckwürfeln, Knoblauch, Kartoffelgratin und Saison-Gemüse | 4 | 38 |

VEGETARISCH

| | | |
|---|---|----|
| Handgemachte Ravioli nach Saison * | 3 | 33 |
| Blätterteig-Pastetli gefüllt mit saisonaler Pilzrahmsauce | 3 | 27 |
| Tofu-Gemüse «Stroganoff» * mit Wildreis | 3 | 33 |
| Saisonaler Risotto * | 3 | 27 |

* Vegan möglich

DESSERTS

| | PRO PERSON |
|--|------------|
| Tarte-Tatin mit Vanille-Glacé | 12 |
| Mousse au Chocolat maison | 12 |
| Mousse au caramel * | 12 |
| Tiramisù mit Früchten | 14 |
| Erdbeer-Tiramisù Mai – August | 15 |
| Panna Cotta mit Frucht-Coulis | 9.5 |
| Panna Cotta mit frischen Beeren Mai – September | 12 |
| Flan au caramel maison | 9 |
| Rohmilchkäseauswahl von unserem Maître fromager | 18.5 |
| Hausgemachte Desserts vom Buffet ** | 16 |
| Käse zum Buffet ** | 7 |

** Ab 30 Personen. Wählen Sie aus der obenstehenden Auswahl aus.

* Vegan möglich

MITTERNACHTSSNACK

| | PRO PERSON |
|---|------------|
| Käse- und Fleischplatte | 12 |
| Weisswurst und Bretzel | 12 |
| Suppe nach Saison mit Steinofen Baguette | 12 |
| Mini-Rinds-Burger | 12 |

FLYING DINNER

APEROSNACKS

- Hausgemachte Gewürznüsse
- Ribelmals Chips

VORSPEISEN

- Gebeizter Bodenseesaibling**
mit Lauch und Sauerrahm
- Tomaten Mozzarella**
an Balsamico und Basilikum
- Pollo Tonnato**
Tunfisch und Kapern
- Gazpacho**
frische Kräuter

HAUPTSPEISEN

- Rosa Roastbeef**
mit Kräuterjus und Grillgemüse
- Waldpilz-Risotto**
mit Kräutern und Parmesan
- Artischocken Ravioli**
mit Pinienkernen und Rucola
- Black-Tiger Crevetten**
mit Wildreis, Pernod-Rahmsauce
und Gemüsewürfeln

DESSERT

- Tiramisù**
Classico
- Panna Cotta**
mit Früchte-Coulis
- Mousse au chocolat**
mit Beeren
- Mini Tarte Tatin**
à la Brasserie Lok

GETRÄNKE EMPFEHLUNG

MINERAL

- | | | |
|--|-------|-----|
| Elmer Mineral mit / ohne Kohlensäure | 75 cl | 8.5 |
|--|-------|-----|

BIERE

- | | | |
|---|-------|---|
| Schützengarten BRAUSTERN | 33 cl | 6 |
| Schützengarten IPA alkoholfrei | 33 cl | 6 |
| Schützengarten St.Galler Klosterbräu | 33 cl | 6 |

SCHAUMWEIN

- | | | |
|---|-------|----|
| Prosecco DOC Extra Dry De Simoni, Glera | 75 cl | 54 |
|---|-------|----|

WEISSWEIN

- | | | |
|---|-------|----|
| Blanc de Noir Schwyz, Stefan Kümmin, Pinot Noir | 75 cl | 47 |
|---|-------|----|

ROTWEIN

- | | | |
|--|-------|----|
| Sela Rioja, Bodega Roda, Tempranillo | 75 cl | 54 |
|--|-------|----|

WARME GETRÄNKE

- | | | |
|---|--|---|
| Kaffee, Espresso Bio & Fair | | 5 |
| Tee - L'art du thé Diverse Sorten | | 5 |

Dies ist ein Auszug aus unserem Getränkeangebot.
Alle Getränke werden nach Verbrauch abgerechnet.

| | |
|-------------------|------------|
| | PRO PERSON |
| Menu Preis | 83 |

APÉRO PAUSCHALE

WÄHREND 1 STD.

Apéro cours d'ouverture

PRO PERSON / 1 STD.

SIMPLE

15.5

Hausgemachte Gewürznüsse
Marinierte Oliven mit Baguette
Mini-Quiche-Lorraine und vegetarisch

AU MILIEU – AB 10 PERSONEN

21

Hausgemachte Gewürznüsse
Baguette mit Ziegenkäse, Honig und Pfeffer
Zucchetti-Scheiben mit Frischkäse
Mini-Quiche-Lorraine und vegetarisch
Suppe nach Saison

SPÉCIALE – AB 15 PERSONEN

34

Hausgemachte Gewürznüsse
Marinierte Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum
Mini-Olma-Bratwurst mit St.Galler Bürli
Rindstatar auf Baguette
Champagner-Schaumsuppe
Zucchetti-Scheiben mit Frischkäse
Crevetten im Kartoffelmantel mit süssem Chili
Melonen mit Rohschinken

GETRÄNKE PAUSCHALE

25

Elmer Mineral 75 cl 8.5
mit / ohne Kohlensäure
Orangensaft 100 cl 12
BRAUSTERN 33 cl 6
Bier, Schützengarten
Blanc de Noir 75 cl 47
Schwyz, Stefan Kümin, Pinot Noir
Prosecco DOC Extra Dry 75 cl 54
De Simoni, Glera

Zusätzliche Getränke werden nach Aufwand verrechnet.

APÉRO BAUKASTEN

EINHEIT STK. PRO PERSON

| | | |
|---|---------------------|-----|
| Baguette mit Ziegenkäse, Honig und Pfeffer | 1 | 4.5 |
| Bündnerfleisch dünn aufgeschnitten | 30g | 7 |
| Canapé mit Gemüse | 1/2 Toast | 4 |
| Canapé mit Rindstatar | 1/2 Toast | 6 |
| Canapé mit Rauchlachs | 1/2 Toast | 5 |
| Champagner-Schaumsuppe im Weck-Gläsli | 1 | 5 |
| Crevetten im Kartoffelmantel mit süssem Chili | 1 | 5 |
| Gazpacho * | 1 | 4 |
| Griechischer Salat mit Feta | 1 | 4 |
| Hausgemachte Gewürznüsse * | 1 Schale für 5 Pax. | 7 |
| Hummus auf Baguette * | 1 | 4 |
| Käseküchlein | 1 | 4 |
| Les Gougères – französische Käsewindbeutel | 1 | 2.5 |
| Marinierte Oliven mit Baguette * | 1 Schale für 5 Pax. | 12 |
| Marinierte Tomaten mit Mozzarella und Basilikum | 1 | 4 |
| Melonen mit Rohschinken | 1 Spiess | 4.5 |
| Mini-Olma-Bratwurst mit St.Galler Bürli | 60g / 40g | 6.5 |
| Mini-Quiche-Lorraine und vegetarisch | Je 1 | 4.5 |
| Orientalischer Couscous mit Ras el-Hanout * | 1 | 4 |
| Pouletspiess mit Erdnussauce | 1 | 4 |
| Rauchlachs mit Guacamole im Glas | 1 | 5 |
| Ribelmais Chips * | 1 Schale für 5 Pax. | 7 |
| Rindshackfleischbällchen an Tomatensauce | 1 | 4 |
| Zucchetti-Scheiben mit Frischkäse | 1 | 3.5 |
| Tiramisù | 1 | 4 |
| Mousse au caramel * | 1 | 4 |
| Mousse au Chocolat | 1 | 4 |
| Panna Cotta | 1 | 4 |
| Profiteroles mit Vanillecrème und Schokolade | 1 | 3 |
| Schokoladen-Brownie | 1 | 3 |
| Streuselkuchen mit Saisonfrüchten | 1 | 3 |
| Mini-Flan au caramel maison | 1 | 4 |
| Mini-Tarte-Tatin | 1 | 4 |

* Vegan möglich

