



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

Ingo Steiner – 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 stellen wir in Rechnung.

Menüwahl

Die Auswahl der Speisen und Getränke muss bis spätestens 14 Arbeitstage vor Anlass definiert werden. Die Getränke werden nach effektiver Konsumation, die Speisen mindestens wie vorbestellt in Rechnung gestellt.

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

Gerne erstellen wir Menükarten für Ihren Anlass. Die Erstellung kostet CHF 10.-, zusätzlich berechnen wir pro Menükarte CHF 2.-. Wir empfehlen, pro 4 bis 6 Personen eine Menükarte einzuplanen, damit alle Gäste bequem darauf zugreifen können.

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 | Preise Gemäss Mittagskarte |
| 2-Gang-Mittagessen Elmer Mineral mit/ohne Kohlensäure Kaffee, Espresso Bio & Fair | +5 |
| 3-Gang-Mittagessen | +6.5 |
| 3-Gang-Mittagessen Elmer Mineral mit/ohne Kohlensäure Kaffee, Espresso Bio & Fair | +11.5 |

GETRÄNKE

MINERAL

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

SÜSSGETRÄNKE

| | | |
|--|--------|-----|
| Apfelschorle, Coca Cola, Cola Zero, Rivella Rot | 33 cl | 5.5 |
| Säfte: Orangensaft, Apfelsaft | 100 cl | 12 |

WARME GETRÄNKE

| | | |
|---------------------------------------|--------|----|
| Kaffee, Espresso Bio & Fair | | 5 |
| Tee - Bio Diverse Sorten | | 5 |
| Glühwein | 100 cl | 28 |

BIERE

| | | |
|---|-------|-----|
| Schützengarten BRAUSTERN | 33 cl | 6.5 |
| Schützengarten IPA alkoholfrei | 33 cl | 6.5 |
| Schützengarten St.Galler Klosterbräu | 33 cl | 6.5 |

SCHAUMWEINE

| | | |
|---|-------|----|
| Champagne Edouard Brun, Réserve 1^{er} Cru, Brut | 75 cl | 84 |
| 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 AOC Burgund, Domaine Christophe Camu, Chardonnay | 75 cl | 70 |
| 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 |

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 Soleil Bordeaux, Stephan von Neipperg, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon | 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, Corvone, 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 |

ÖSTERREICH

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

MENU I

APÉRO

| | |
|---|-----|
| Hausgemachte Gewürznüsse | 1.4 |
| Marinierte Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum | 4 |
| Mini-Quiche Lorraine und vegetarisch | 4.5 |

VORSPEISE

| | |
|---|----|
| Grüner Salat mit Trauben an unserem Hausdressing | 11 |
|---|----|

GROSSE PIÈCE – AM STÜCK ZUBEREITET

| | | |
|---|----|----|
| Schweizer Rinds-Entrecôte mit Thymian-Jus, Kartoffelgratin und Saison-Gemüse oder Handgemachte Ravioli nach Saison vegetarisch | 52 | 34 |
|---|----|----|

DESSERT

| | |
|--------------------------------------|----|
| Tarte-Tatin mit Vanille-Glacé | 12 |
|--------------------------------------|----|

| | FLEISCH | VEGETARISCH |
|-------------------------------------|---------|-------------|
| Menu Preis | 84.9 | 66.9 |
| Menu Preis inkl. Nachservice | 89.9 | 69.9 |

WEINEMPFEHLUNGEN

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

| | | |
|---|-------|------|
| ROTWEIN Château Soleil Bordeaux, Stephan von Neipperg, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon | 75 cl | 59.5 |
|---|-------|------|

MENU II

APÉRO

| | | |
|-------------------|---------------------------|-----|
| Ribelmais Chips * | 1 Schale für 5 Pax. / 7,- | 1.4 |
| Käseküchlein | | 4 |

VORSPEISE

| | | |
|----------------------------------|--|----|
| Tomaten-Kokossuppe mit Basilikum | | 12 |
|----------------------------------|--|----|

HAUPTGANG

| | | |
|---|--|----|
| Rindsfiletwürfel «Stroganoff» mit hausgemachten Spätzli und Saison-Gemüse | | 46 |
| oder | | |
| Tofu-Gemüse «Stroganoff» vegetarisch mit hausgemachten Spätzli und Saison-Gemüse | | 34 |

DESSERT

| | | |
|----------|--|----|
| Tiramisù | | 14 |
|----------|--|----|

| | FLEISCH | VEGETARISCH |
|------------------------------|---------|-------------|
| Menu Preis | 79.9 | 67.9 |
| Menu Preis inkl. Nachservice | 84.9 | 70.9 |

MENU III

APÉRO

| | |
|--|-----|
| Les Gougères - französische Käsewindbeutel | 2.5 |
|--|-----|

VORSPEISE

| | |
|--|---|
| Bunter Blattsalat mit Kernen an unserem Hausdressing | 9 |
|--|---|

HAUPTGANG

| | |
|---|----|
| Gebratene Maispouardenbrust an Portwein-Jus mit Fregola Sarda und Saison-Gemüse | 38 |
| oder | |
| Marinierter Halloumi an saisonalem-Chutney vegetarisch mit Fregola Sarda und Saison-Gemüse | 34 |

DESSERT

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

| | FLEISCH | VEGETARISCH |
|------------------------------|---------|-------------|
| Menu Preis | 58.5 | 54.5 |
| Menu Preis inkl. Nachservice | 62.5 | 57.5 |

WEINEMPFEHLUNGEN

| WEISSWEIN | | |
|--|-------|----|
| Chablis AOC | 75 cl | 70 |
| Burgund, Domaine Christophe Camu, Chardonnay | | |
| ROTWEIN | | |
| Mon coeur | 75 cl | 63 |
| Rhône, Jean-Louis Chave, Syrah, Grenache, Carignan, Viognier | | |

WEINEMPFEHLUNGEN

| WEISSWEIN | | |
|----------------------------------|-------|----|
| Blanc de Noir | 75 cl | 47 |
| Schwyz, Stefan Kümin, Pinot Noir | | |
| ROTWEIN | | |
| Al Giardinetto | 75 cl | 51 |
| Tessin, Gialdi, Merlot | | |

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 | 16 |
| «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 * | 15 |
| 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, Fregola Sarda
Spätzli, Tagliatelle oder Wildreis

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

GERICHTEAUSWAHL

FLEISCH

| | optionaler Nachservice | PRO PERSON 180g |
|---|------------------------|--------------------|
| Rindsfiletwürfel «Stroganoff» mit hausgemachten Spätzli | 5 | 46 |
| Fleischvogel an Rotweinsauce mit Kartoffelstock und Saison-Gemüse | 4 | 34 |
| Geschmorte Rindsbäggli «Burgunder Art» mit Kartoffelstock und Saison-Gemüse | 4 | 42 |
| Boeuf Bourguignon Zartes Rindsragout mit Karotten, Champignons, Zwiebeln und Kartoffelstock | 4 | 42 |
| Maispouardenbrust mit Portwein-Jus dazu Fregola Sarda 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, dazu Saison-Gemüse | 3 | 27 |
| Gebackener Ziegenkäse mit Pflaumen-Chutney dazu Fregola Sarda und Saison-Gemüse | 3 | 29 |
| Tofu-Gemüse «Stroganoff» * mit hausgemachten Spätzli und Saison-Gemüse | 3 | 33 |
| Saisonalen Risotto mit Saison-Gemüse * | 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 50 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
- Mini-Quiche-Lorraine und vegetarisch

VORSPEISEN

- Rauchlachs**
mit Guacamole und Sauerrahm
- Tomaten Mozzarella**
an Balsamico mit Basilikum
- Pollo Tonnato**
mit Tunfisch , Kapern und frischen Kräuter
- Gazpacho**
frische Kräuter

HAUPTSPEISEN

- Rosa Roastbeef**
mit hausgemachtem Jus und Grillgemüse
- Fregola Sarda**
mit Kräutern und Parmesan
- Riccota-Ravioli**
mit Pinienkernen und Rucola
- Black-Tiger Crevetten**
mit Pernod-Rahmsauce und Wildreis

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** 75 cl 8.5
mit / ohne Kohlensäure

BIERE

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

SCHAUMWEIN

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

WEISSWEIN

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

ROTWEIN

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

WARME GETRÄNKE

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

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

AB 50 PERSONEN, PREIS PRO PERSON

Menu Preis

88

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

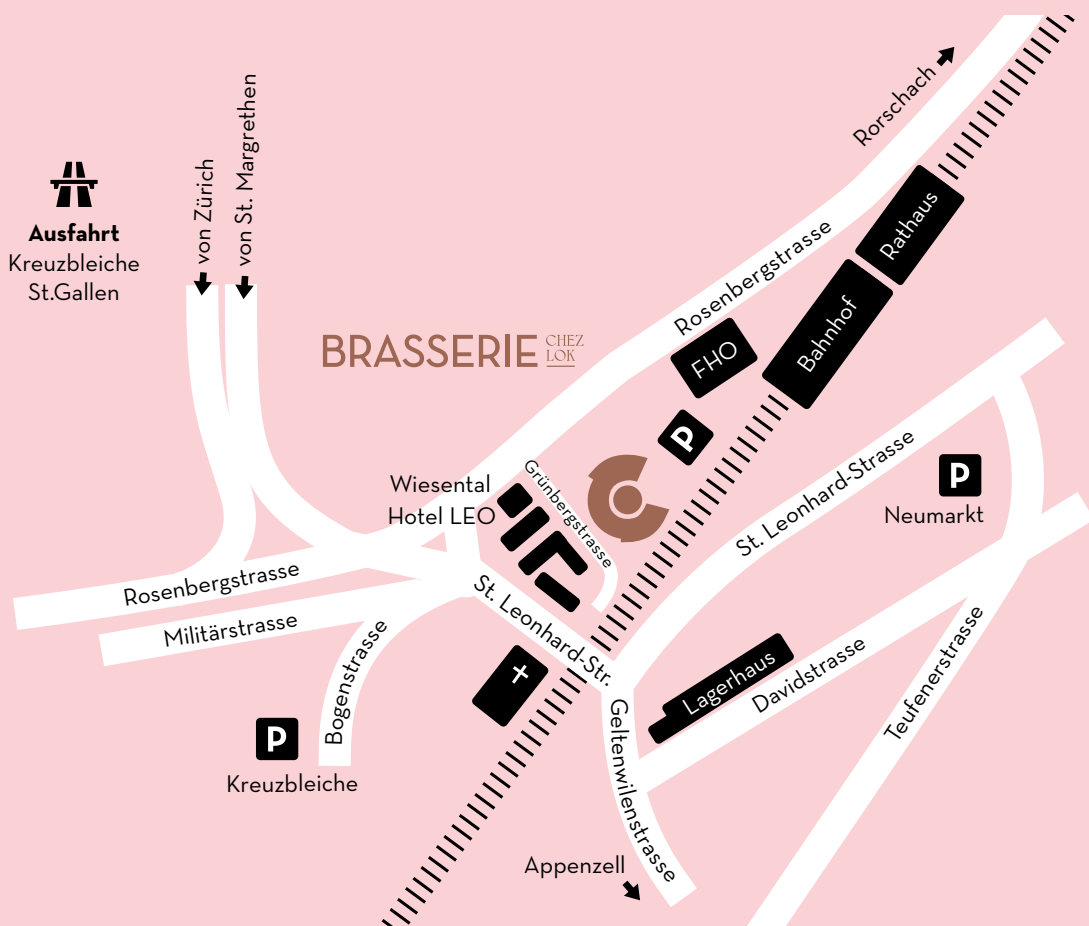
Zusätzliche Getränke werden nach Aufwand verrechnet.

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.- | 1.4 |
| 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.- | 2.4 |
| 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.- | 1.4 |
| Rindshackfleischbällchen an Tomatensauce | 1 | 4 |
| Zucchetti-Scheiben mit Frischkäse | 1 | 3.5 |
| Mini-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



Brasserie Lok Grünbergstrasse 7 9000 St.Gallen 071 277 11 77
 salut@brasserielok.ch www.brasserielok.ch