

# Bankett und Seminar 2024

## Wir verleihen Ihrem Anlass einen besonderen Rahmen.

Unser Motto lautet: «hochwertig, einzigartig, liebenswert und flexibel». Unsere langjährige Erfahrung ermöglicht es uns, optimal auf Ihre Wünsche und Vorstellungen einzugehen und Ihr Fest unvergesslich zu machen.

Wir beraten Sie gerne in allen Belangen und garantieren einen reibungslosen Ablauf, damit Sie entspannt die Zeit mit Ihren Gästen verbringen können.

Betrachten Sie das folgende Angebot als Input. Gerne beraten wir Sie individuell. Für weitere Auskünfte oder ein persönliches Gespräch steht Ihnen Martina Kohler oder Maya Grossmann gerne zur Verfügung.

Telefon: 044 750 18 18

E-Mail: [info@lindeweiningen.ch](mailto:info@lindeweiningen.ch)



# Inhaltsverzeichnis

<b>Apéro Fingerfood I kalt</b>	<b>3</b>
Fleisch & Fisch	3
Vegetarisch	3
Vegan	3
Sandwich	3
Focaccia mit diversen Füllungen	3
Beilagen zum Apéritiv	3
<b>Apéro Fingerfood I warm</b>	<b>4</b>
Fleisch & Fisch	4
Vegetarisch	4
Vegan	4
Mitternachts-Imbiss	4
<b>Apéro-Kombi &amp; Apéro Riche</b>	<b>4</b>
<b>Vorspeisen</b>	<b>5</b>
Salat	5
Salatbuffet	6
Suppen (saisonal)	7
Kalte Suppen	7
<b>Hauptspeisen «Gut &amp; günstig»</b>	<b>8</b>
Schwein	8
Kalb	8
Rind	9
Poulet oder Truthahn	9
Meeresfrüchte	9
Diverses	9
<b>«Linde-Klassiker»</b>	<b>10</b>
<b>Vegetarisch und vegan</b>	<b>11</b>
<b>Fisch</b>	<b>12</b>
<b>Leidmahl</b>	<b>13</b>
<b>Wildspezialitäten (September bis Februar)</b>	<b>14</b>
<b>Linde-Metzgete (September bis Februar)</b>	<b>15</b>
Zum Auswählen	15
Beilagen	15
<b>Dessert</b>	<b>16</b>
Unsere «Mini's»	16
Klassiker	16
<b>Raummieten</b>	<b>18</b>
Equipment	18
Extras	18
<b>Weitere Informationen</b>	<b>19</b>
Konditionen	19
Verrechnung	19

## Apéro Fingerfood | kalt

### Fleisch & Fisch

Datteln mit frisch angebratenem Bratspeck umwickelt	3.00/Stk.
Melone mit Rohschinken-Spiessli	3.50/Stk.
Tortilla-Wrap mit Lachs und Meerrettich	4.00/Stk.
Mini-Pastetli mit Thon-Füllung	3.00/Stk.

### Vegetarisch

Mediterranes Gemüsespiessli mit Oliven, Peperoni, Mozzarella und getrockneten Tomaten	4.50/Stk.
Spiessli mit Mozzarella, Cherry-Tomätli und Basilikum	3.00/Stk.
Käse-Spiessli mit Trauben	3.00/Stk.
Tortilla-Wrap mit Kräuter-Cantadou, Ruccola und gehackten Tomaten	3.00/Stk.

### Vegan

Crostini mit Hummus	2.50/Stk.
Falafel-Spiessli	3.00/Stk.
Chicorée-Schiffchen gefüllt mit Couscous-Salat	3.00/Stk.

### **Sandwich**

Gefüllte mini Sandwich bunt gemischt	4.50/Stk.
Gefüllte midi Sandwich bunt gemischt	6.50/Stk.
Gefüllte maxi Sandwich bunt gemischt	8.50/Stk.

### **Focaccia mit diversen Füllungen**

Käse, Fleisch oder Lachs	4.00/Stk.
--------------------------	-----------

### **Beilagen zum Apéritiv**

Gemüse-Sticks im Gläsli. Saucen: Curry, Meerrettich, Tartar, Knoblauch, Mexicaine, Cocktail oder mit Hummus	4.00/Pers.
Nüssli, Chips und Salzgebäck	3.00/Pers.
Oliven und Parmesanwürfel	5.00/Pers.

## Apéro Fingerfood | warm

### Fleisch & Fisch

Mini-Schinkengipfeli	3.50/Stk.
Assortiertes Blätterteiggebäck (diverse Sorten)	3.00/Pers.
Linde-Meatballs mit hausgemachten Saucen:	3.00/Stk.
Curry, Meerrettich, Tartar, Knoblauch, Mexicaine, Cocktail	
Satayspiess an Rasika's Erdnuss-Sauce	5.50/Stk.
Quiche Lorraine (Zwiebel-Speckkuchen)	4.00/Stk.
Wiedikerli-Rostbratwurst-Spiessli	5.00/Stk.
Zander-Fisch-Knusperli im Bierteig mit hausgemachter Tartarsauce	9.50/Port.

### Vegetarisch

Mini-Chäschüechli	3.50/Stk.
Raclette-Kartoffeln	3.50/Stk.
Curry-Balls	3.50/Stk.
Hausgemachte Gemüse-Frühlingsrolle mit Sweet Chillisauce	4.50/Stk.

### Vegan

Zucchiniröllchen mit Couscous	3.50/Stk.
Sushi Reisbällchen	3.50/Stk.
Vegane Hackbällchen mit Tomaten-Chillisauce	3.50/Stk.

### **Imbiss**

Heisse Wienerli oder Schweinswurstli	5.50/Stk.
Chili con carne ●	18.00/Pers.
Chili sin carne ● ●	15.00/Pers.



## Apéro-Kombi & Apéro Riche

Heiss, kalt, salzig, süss, fruchtig, währschaft, leicht, Fleisch, Fisch, Vegi...

Lassen Sie sich überraschen – wir beraten Sie gerne.

42.00/Pers. gesättigt

28.00/Pers. Apéro-Begleitung

## Vorspeisen

<b>Eierschwämmli</b> mit Kräutern auf Toast und Salatgarnitur	17.50
<b>Zanderknusperli</b> mit Tartaresauce an Salatgarnitur	23.50
<b>Rindstatar garniert</b> , serviert mit frischem Toast und Butter	24.50
<b>Antipasti-Teller</b> ●	19.00
Grillgemüse an feiner Olivenmarinade, Pilze, garniert mit einem Ziegenkäse mit Honigkruste und Baguette	
<b>Bresaola</b> mit Ruccola & Parmesan serviert mit Melonenschnitzen <i>(saisonal)</i>	18.50

## Salat

Menu Salat	8.50
Grüner Salat	9.50
Gemischter Salat (5 Sorten)	11.50
Nüsslisalat mit gehacktem CH-Freiland-Ei <i>(saisonal)</i>	12.50
Nüsslisalat mit Weininger Freiland-Ei, Croûtons und Speck	14.50
Salatschüssel «nach Art des Küchenchefs»	15.50
Bunte Salate, Croûtons, Rüepli, Tomatengarnitur und diverse Kerne	

## **Salatbuffet** (inkl. Ei, Croûtons, Schnittlauch und Salatsaucen)

Stellen Sie Ihre Salat-Schüsseln selber zusammen (ab 10 Personen)

4.00/Sorte & Person

### **Sorten zur Auswahl**

Grüner Salat

Nüsslisalat (saisonal)

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum

Griechischer Salat mit Feta, Peperoni, Gurken, Tomaten und Zwiebeln

Gurkensalat an Dill-Quarksauce

Randensalat mit frischem Meerrettich

Rüebli-salat mit Sesam an weissem Acetto

Maissalat mit Peperoni-Würfeli an Curry-Mayo-Sauce

Selleriesalat Waldorf mit Baumnüssen und Ananas

Kabissalat an LINDE-Senfsauce

Tropicanasalat (unser Geheim-Tipp)

Roter Linsensalat

Rettich-Salat

Fenchelsalat mit Kraut

Blumenkohlsalat an French-Dressing

LINDE-Kartoffelsalat

Couscous-Salat mit Tomaten, Gurken und Minzen

**Hausgemachte Salat-Saucen:** Französisch-, Italienisch-, Senf-Dressing

Salatsauce auf Wunsch in kleinen Flaschen

*Spezialsaucen auf Anfrage*

## Suppen (saisonal)

Bouillon mit hausgemachten Flädli	9.50
Tomatencrèmesuppe	12.50
Rüebli-Ingwer-Crèmesuppe	12.50
Weininger Riesling Suppe mit Brotcroûtons	12.50
Pikante Maissuppe	12.50
Sellerie-Birnensuppe	12.50
Brotsuppe	12.50
Randen-Kokossuppe	12.50
Gerstensuppe	12.50
Gulaschsuppe	12.50
Spargelcrèmesuppe (saisonal)	12.50
Kürbissuppe (saisonal)	12.50
Maronissuppe (saisonal)	12.50

## Kalte Suppen

Gemüsesuppe «Gazpacho Andaluz»	12.50
Gurkensuppe mit Mangowürfeln	12.50
Tomatensuppe	12.50
Melonensuppe mit Minze (saisonal)	12.50
Kleine Portion Suppe	6.00
Suppe in Espressotasse	3.00

*Saisonale Suppe nach Wunsch (ab 10 Personen)*



## Hauptspeisen «Gut & günstig»

### *Schwein*

<b>Schweinsrahmschnitzel</b> mit Nüdeli oder hausgemachten LINDE-Spätzli	25.50
<b>Geschnetzeltes Schweinefleisch</b> nach Grossmutter Art mit Waldpilzen, Kartoffelstock oder hausgemachten LINDE-Spätzli	25.50
<b>Burehamme heiss</b> , ganz mager und mild gesalzen LINDE-Kartoffelsalat und grüner Salat	25.50
<b>Weinger Winzerpfanne</b> (ab 10 Personen) Penne, Kartoffeln, Frischgemüse, Burehamme, Rauchwürstli, Zwiebeln und Knoblauch mit gartenfrischen Kräutern und Rahm verfeinert	26.50
<b>Schweinsbraten</b> an Bratenjus, Kroketten und Gemüse	25.50
<b>Schweinschnitzel</b> «Florentin», auf Blattspinat mit Käse überbacken, Bratenjus und Nudeln	25.50
<b>Schweins-Cordon-Bleu</b> «Classic» gefüllt mit gekochtem Schinken und Raclette-Käse, Pommes Frites und Gemüse garnitur	33.50
<b>Delikatess-Fleischkäse</b> frisch aus dem Ofen, LINDE-Kartoffelsalat	25.50

### *Kalb*

<b>Kalbshackbraten</b> an Dijonsensauce, hausgemachte LINDE-Spätzli	25.50
<b>Linde-Klassiker seit 1946:</b> <b>Ofenfrischer Kalbsbraten</b> mit Rosmarinjus, Kartoffelstock und Gemüse	33.50
<b>Geschnetzeltes Kalbfleisch</b> «Zürcher Art» mit frischen Champignons, hausgemachte LINDE-Spätzli oder Butterrösti	49.50
Kalbsschnitzel paniert «Wiener Art» mit Pommes Frites, Gemüsebouquet und mit Preiselbeeren serviert	49.50
<b>Kalbs-Cordon-Bleu</b> «Classic» gefüllt mit gekochtem Schinken und Raclette-Käse, Pommes Frites und Gemüse garnitur	49.50

*Rind*

**G'Hackets** mit Hörnli, frisch geriebener Parmesan und sälbergmachts Öpfelmues 22.50

**Rindssaftgulasch** und hausgemachte LINDE-Spätzli 34.50

**Chef's Hacktätschli** an Champignon-Rahmsauce Butter-Nüdeli & Mandel-Brokkoli 29.50

**Rindsfilet-Gulasch «Stroganoff»** an einer raffinierten Paprikarahmsauce, hausgemachte LINDE-Spätzli 49.50

*Poulet oder Truthahn*

**Poulet-«Stroganoff»** an einer raffinierten Paprikarahmsauce hausgemachte LINDE-Spätzli 27.50

**Truten-«Piccata»** 27.50  
Spaghetti, Tomatensauce und frisch geriebener Parmesan

**Mah-Mee** 29.50  
Indonesisches Nudelgericht mit Pouletfleisch und Gemüse

**Rasika's grünes Thaicurry mit Poulet**, pikant mit knackigem Gemüse 30.50

*Meeresfrüchte*

**Rasika's grünes Thaicurry mit Crevetten**, pikant mit knackigem Gemüse 30.50

*Diverses*

**Spaghetti Plausch** «all you can eat» (ab 10 Personen) 27.50  
Bolognese-, Napoli, Arrabiata, Pesto und Carbonara-Saucen, frisch geriebener Parmesan

**Fitness-Teller**

Verschiedene Salate & Melonenschnitt (saisonal), serviert mit Kräuterbutter oder Tartaresauce

– Pouletbrust 150 g 29.50

– Rindsfilet 180 g 49.50

– Crevettenspiesse grilliert 200 g 29.50

– Zanderknusperli im Bierteig gebacken 36.50

– Gemüseomelette 26.50



## «Linde-Klassiker»

<b>Ofenfrischer Kalbsbraten</b> (unser Mittags-Menu 3-HIT seit 1946) mit Rosmarinjus, Kartoffelstock und Saisongemüse	33.50
<b>Geschnetzeltes Kalbfleisch «Zürcher Art»</b> mit frischen Champignons, hausgemachte LINDE-Spätzli oder Butterrösti	49.50
<b>Kalbsschnitzel «Wiener Art»,</b> LINDE-Kartoffelsalat und Preiselbeeren	49.50
<b>Kalbs- (oder Schweins-) Cordon-Bleu «Linde»</b> mit Rohschinken und Winzerkäse gefüllt, Wedges oder Rosmarinkartoffeln und Gemüse	49.50 / 33.50
<b>Kalbssteak am Stück gebraten</b> Morchelrahmsauce, Kartoffelgratin und Gemüse	56.50
<b>Rindsfilet-Gulasch «Stroganoff»</b> an einer raffinierten Paprikarahmsauce hausgemachte LINDE-Spätzli	49.50
<b>Entrecôte am Stück gebraten,</b> Sauce Bernaise oder Kräuterbutter Kartoffelgratin und Gemüse	44.50
<b>Rindsfilet vom Mittelstück</b> an MarsalasaUCE Kartoffelgratin und Gemüse	59.50
<b>Lammmedaillon</b> an Kräutersauce, Kartoffelgratin und Bohnenbündeli	44.50
<b>Maispouardenbrust</b> auf Calvadossauce, hausgemachte LINDE-Spätzli und Gemüse	36.50
<b>Schweinsmedaillon</b> an Pfefferrahmsauce Butterreis und Gemüse	36.50
<b>Kalbs-Saltimbocca</b> mit Weissweinrisotto	49.50
<b>Winzerfleischfondue</b> Rind-, Kalb-, Schwein-, Pouletbrust, Kalbshackbällchen – alles frisch von Hand geschnitten. Pommes Frites, Reis und hausgemachte Saucen (Mexicaine, Tartare, Curry, Knoblauch) und diverse Beilagen	58.50



## Vegetarisch und vegan

Sämiger <b>Gemüse-Risotto</b> mit einem Pilzragout	24.50
<b>Gemüse-Stroganoff</b> mit hausgemachten LINDE-Spätzli	24.50
<b>Linde-Spätzli-Pfanne</b> mit Gemüse	24.50
<b>Rösti mit Gemüse und Spiegelei</b>	24.50
<b>Sellerieschnitzel</b> paniert mit Pommes Frites oder Salaten	24.50
<b>Cordon-Bleu</b> mit Wirzblatt, gefüllt mit Gemüse und Käse (hausgemacht) Pommes Frites, Gemüse	26.50
<b>Rasika's grünes Thaicurry</b> pikant mit knackigem Gemüse und Jasminreis	27.50
<b>Vegetarischer Wildteller</b> (saisonal) Frische Pilze an leichter Kräuterrahmsauce serviert mit hausgemachten LINDE-Spätzli, Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Preiselbeerapfel, Bananenkroketten	28.50
<b>LINDE-Vegi-Teller</b> Frische Pilze an leichter Kräuterrahmsauce serviert mit hausgemachten LINDE-Spätzli, Gemüse-Trio, Preiselbeerapfel und Bananenkroketten	28.50
<b>Mah-Mee</b> Indonesisches Nudelgericht mit verschiedenem Gemüse und asiatischen Gewürzen	27.50
<b>Les-Trois-Vegi</b> , in 3-Gängen serviert Hausgemachte Couscous-Tätschli an grüner Currysauce Nudeln und Gemüse Zucchetti-Piccata an Tomatensauce Hausgemachte LINDE-Spätzli und Gemüse Panierte Sellerieschnitzel an Pilzrahmsauce, Pommes Frites und Gemüse	45.50

***Dies ist nur eine kleine Auswahl unserer Gerichte – Ihre Wünsche erfüllen wir gerne.  
Die Beilagen können gerne auch ausgewechselt werden.  
Sie können bei uns auch vegane Gerichte bestellen, wir beraten Sie gerne über die  
Möglichkeiten.***

## Fisch

<b>Zanderfilet</b> gebraten mit Kapern-Zitronenbutter serviert mit Kartoffeln und Gemüse	36.50
<b>Flunderroulade</b> mit Rauchlachs und Blattspinat gefüllt auf Safransauce mit Wildreismix	36.50
<b>Riesencrevetten</b> an Sweet Chillisauce mit frischem Koriander und Jasminreis	41.50
<b>Zanderfilet im Bierteig</b> , Sauce Tartar Weiniger Schnittlauch-Kartoffeln und Blattspinat-Paupiette	36.50

---

**Als Beilage zu unseren Gerichten, empfehlen wir Ihnen unsere Hausspezialität, die hausgemachten «LINDE-Spätzli». Natürlich können die Beilagen bei jedem Gericht angepasst werden.**

---

Garstufen		Herkunftsländer			
bleu	blutig, roh	Rind	Uruguay/Paraguay/Argentinien	Zander	Deutschland
saignon	halb roh (gebraten)	Schwein	Schweiz	Reh	Schweiz/Österreich
Medium	rosa	Kalb	Schweiz	Hirsch	Schweiz/Österreich
a point	¾ durch (gebraten)	Poulet	Schweiz	Rentier	Russland
bien cuit	durch (gebraten)	Lamm	Irland/Neuseeland/Australien	Crevetten	Vietnam
				Wildhase	Russland
				Truthahn	Ungarn

## Leidmahl

<b>Kalte Platte/Teller:</b> Aufschnitt gemischt, Käse, Tomaten, Gurken, Eispalte, Brot und Butter	18.00
Mit Bündnerfleisch, Salami, Rohschinken Käse, Tomaten, Gurken, Eispalte, Brot und Butter	24.00
<b>St. Galler Schübli</b> g mit Karoffelsalat	19.50
<b>Pastetli</b> gefüllt mit Brätkügeli, Erbslireis	23.50
<b>G'Hackets</b> (Rind) mit Hörnli frisch geriebener Parmesan und sälbergmachts Öpfelmues	22.50
<b>Burehamme heiss</b> , ganz mager und mild gesalzen LINDE-Kartoffelsalat und grüner Salat	25.50
<b>Fitness-Teller:</b> Pouletbrust an frischen Salaten	29.50

*Dies ist nur eine kleine Auswahl unserer Gerichte – Ihre Wünsche erfüllen wir gerne.  
Die Beilagen können gerne auch ausgewechselt werden oder lassen Sie sich von unserer  
Restaurantkarte inspirieren.*

## Wildspezialitäten *(September bis Februar)*

<b>Jäger-Bratwurst</b> mit Hirschfleisch auf Wildsauce hausgemachte LINDE-Spätzli, Rotkraut	24.50
<b>Weinger-Wild-Burger</b> mit Rehfleisch vom Weinger Altberg serviert mit Cole Slaw Salat, Linde-Haus-Sauce und Pommes Frites	27.50
<b>Rehpfeffer</b> mit hausgemachten LINDE-Spätzli und Preiselbeerapfel	35.50
<b>Jäger-Pfännli</b> – Rehstroganoff an Pilzsauce, hausgemachte LINDE-Spätzli und Preiselbeeren	39.50
<b>Rentier-Médailles</b> Eierschwämmli mit verschiedenen Kräutern in Butter sautiert, hausgemachte LINDE-Spätzli, Rosenkohl	51.00
<b>Hirsch-Entrecôte 200 g</b> , rosa gebraten Eierschwämmli mit verschiedenen Kräutern in Butter sautiert hausgemachte LINDE-Spätzli und Rosenkohl	45.50
<b>Rehrücken-Médailles</b> an einer Wildsauce nach Linde-Tradition hausgemachte LINDE-Spätzli, Rotkraut und Maroni, Bananenkroketten und Preiselbeerapfel	51.50
<b>Der Linde Klassiker «Rehrücken ab zwei Personen»</b> Pro Person auf der Platte serviert mit hausgemachten LINDE-Spätzli, Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Bananenkroketten, Preiselbeerapfel, ausgarniert mit Früchten, Wildsauce nach Linde-Tradition	69.50
<b>Vegetarischer Wildteller (VEGI)</b> Frische Pilze an leichter Kräuterrahmsauce serviert mit hausgemachten LINDE-Spätzli, Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Preiselbeerapfel und Bananenkroketten	28.50



**Wir freuen uns über die Zusammenarbeit mit  
der Jagdgesellschaft Altberg Süd.**

**Je nach Jagd servieren wir Ihnen Rehgerichte  
aus dem Weinger Wald.**

## Linde-Metzgete *(September bis Februar)*

<b>Schlachtplatte:</b> Blut- und Leberwurst, Bauernbratwurst hausgeräucherte Wurst, milder Salzspeck, Sauerkraut und Salzkartoffeln	34.50
<b>Lady Metzgete-Teller:</b> Mini Blut- und Leberwurst, Mini Bauernbratwurst Sauerkraut und Salzkartoffeln	27.50
<b>Zum Auswählen</b>	
<b>Rippli</b> , ganz mager 200 g	18.00
<b>Blutwurst</b> im Schweinsdarm, ca. 300 g	16.00
<b>Leberwurst</b> , ca. 200 g	11.50
<b>Blut- &amp; Leberwurst-Teller</b> (gross)	19.00
<b>1 Paar Bauernbratwurst «Waadtländer-Art»</b> , 2 x 90 g mit Böllesosä	14.50
<b>1 Paar Schweins-Würstli</b> geräuchert, 130 g/Paar	11.00
<b>Beilagen</b>	
Butter-Rösti	6.50
Hausgemachte LINDE-Spätzli	6.50
Sauerkraut mit Salzkartoffeln	6.50
Portion Salzkartoffeln	6.50
Rotkraut mit Maroni	6.50
Portion Maroni	6.50
Selbstgemachtes Apfelmus	6.50
<b>Metzgete-Buffer</b>	41.50
Frische Blut- und Leberwürste (Hausrezept), Bauernbratwurst mit Zwiebelsauce, Rippli ganz mager, Salzspeck, geräucherte Wurst, Sauerkraut und Weinger Salz-Kartoffeln sowie selbstgemachtes Apfelmus	

*Ganzes Metzgete-Angebot aus Schweizer Zucht und Produktion*

## Dessert

### *Unsere «Mini's»*

<b>Mini Romanoff im Körbli</b> Erdbeeren, Vanilleglacé und Rahm (Bitte Saison beachten)	7.50
<b>Mini Eiscafé «Maison»</b>	7.50
<b>Mini Brännli Crème</b> sälbergmacht nach altem Huusrezept	7.50
<b>Mini Coupe Dänemark</b> Vanilleglace, Schokoladensauce und Schlagrahm	7.50
<b>Mini Baileys</b> Vanille-Glacé mit Baileys	7.50
<b>Mini Coupe Prune</b> Zwetschgen-Sorbet mit Vieille Prune	7.50
<b>Mini Affogato</b> mit Vanilleglacé und Espresso	7.50
<b>Mini Coupe Linde</b> – Fruchtsalat mit Vanilleglacé	7.50

### *Klassiker*

<b>Crèmeschnitte</b>	6.50
<b>Caramel-Köpfli</b>	10.50
<b>Panna Cotta</b> im Gläsli mit Fruchtspiegel (z.Bsp. Passionsfrucht oder Waldbeeren)	10.50
<b>Limetten-Crème</b> im Gläsli	9.50
<b>Himbeer-Tiramisu (saison)</b>	12.50
<b>Warmer Ramseier-Apfelstrudel</b> mit Vanille-Sauce oder Vanilleglacé	12.50
<b>Gebrannte Crème</b> nach altem Hausrezept	12.50
<b>Mousse au Chocolat</b> , hell & dunkel (ab 10 Personen)	14.50
<b>Diverse Mousse</b> Lebkuchen-, Limetten-, Erdbeer-, Himbeer-, Amaretto- oder Waldbeer-Mousse	14.50
<b>Coupe Romanoff im Körbli</b> Erdbeeren, Vanilleglacé und Rahm (Bitte Saison beachten)	12.50
<b>Eiskaffee «Maison»</b>	12.50
<b>Coupe Dänemark</b> Vanilleglace, Schokoladensauce und Schlagrahm	12.50
<b>Warmes Schoggichüechli</b> mit Sauerrahmglacé und Rahm	14.50
<b>Coupe Baileys</b> – Vanilleglacé mit Baileys	14.50
<b>Coupe Prune</b> – Zwetschgen-Sorbet mit Vieille Prune	14.50
<b>Affogato</b> mit Vanilleglacé und Espresso	12.50
<b>Coupe Linde</b> – Fruchtsalat mit Vanilleglacé	12.50

<b>Frischer Fruchtsalat</b>	12.50
<b>Fruchtspiess midi</b>	4.50/Stk.
<b>Brownies</b>	3.50/Stk.
<b>Schichtendessert</b> (z.B. Mango oder Erdbeer, Cantucci und Jogurt)	14.50
<b>Tiramisu</b>	12.50
<b>Käse- Teller oder Platte</b> (Feigen, Nüsse, Birebrot, Trauben)	14.50/Pers.
Kuchen oder Blechkuchen (Rüebli, Zitrone)	3.50/Stk
<b>Unser Glacé-Sortiment: pro Kugel</b>	4.50
<b>Rahmglacé:</b> Vanille, Erdbeer, Mocca, Chocolat, Café, Walnuss, Sauerrahm	
<b>Sorbet-Glacé:</b> Zwetschge, Zitrone, Apfel	
<b>Hausgemachte Vacherin Torte</b> – ein Blickfang für Ihr Fest (ab 10 Personen)	14.50/Person
<b>Stellen Sie Ihr Dessertbuffet</b> selber zusammen z.Bsp. in kleinen Gläsli mit Schichtdesserts	4.50/Sorte und Person
<b>Diverse Kuchen</b> von unseren Partner Bäckereien	Preis auf Anfrage
Kuchengedeck	4.00/Person



## Raummieten

Foyer (1. Stock)	200.00
Gubrist-Stübli	200.00
Weinkeller	200.00
Event-Saal (ab 30 Personen)	400.00
Event-Saal – Bestuhlungsaufwand pro Person	3.00

### *Equipment*

Moderatoren-Koffer	30.00
Flipchart	30.00
Beamer/Leinwand	30.00
Leinwand	15.00
Pinwand	15.00
Professionelle Musikanlage	100.00
Professionelle Lichtanlage	auf Anfrage
Headset und Mikrofon	30.00
Bühne je nach Grösse	nach Aufwand

### *Extras*

Verlängerung – 1:1 Gemeindegkosten	nach Aufwand
Stuhl-Hussen inkl. Montage	15.00/Stk.
Dekoration individuell	nach Aufwand
Barbetrieb möglich	

**Reinigungsaufwand: Wir erlauben uns, bei aussergewöhnlicher Verunreinigung, die Zusatzkosten für die Reinigung nach Aufwand zu verrechnen.**

## Weitere Informationen

### *Konditionen*

Diese Preisliste ist gültig ab 2024 und ersetzt alle früheren Angebots- und Preislisten. Preisänderungen bleiben vorbehalten.

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MWST

Preise gültig ab 30 Personen.

### *Verrechnung*

Die uns 3 Tage vor dem Anlass gemeldete Teilnehmerzahl ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt. Je nach Grösse des Anlasses behalten wir uns vor, eine Anzahlung von 50% des zu erwartenden Betrages in Rechnung zu stellen. Restbetrag zahlbar 10 Tage nach dem Anlass netto.