

# LIEBES BRAUTPAAR

ES FREUT UNS SEHR, IHNEN UNSERE APÉRO UND MENU  
VORSCHLÄGE  
PRÄSENTIEREN ZU DÜRFEN.

SOLLTEN SIE DIE EIN ODER ANDERE AUSWAHL VERMISSEN,  
SO FREUEN WIR UNS AUF IHRE IDEEN UND INPUTS, DAMIT  
WIR IHREN ANLASS SO INDIVIDUELL WIE MÖGLICH  
GESTALTEN KÖNNEN.

BEI FRAGEN SIND WIR GERNE FÜR SIE DA.

WIR WÜNSCHEN IHNEN NUN VIEL LESEVERGNÜGEN  
UND ES «GUET'S GLUSTIG MACHÄ».

IHR RESTAURANT & KÜCHEN TEAM  
VOM HOTEL SEERAUSCH

# APÉRO

## Light:

Chips  
Salzmandeln  
Oliven & Sbrinz  
Hummus mit Naan Brot  
CHF 15.00 pro Person

## Medium:

Chips  
Salzmandeln  
Schinkengipfeli  
Käseküchlein  
Pouletspiess mit Sweet Sour Sauce  
Tomate und Mozzarella Spiess mit Pesto  
CHF 20.00 pro Person

## Large:

Chips  
Salzmandeln  
Gemüsesticks mit Dreierlei Dip  
Zanderknusperli mit Tartarsauce  
Rindshacktätschli mit BBQ Sauce  
Meter Baguette mit Schinken  
Canapés mit Tatar vom Schweizer Rind  
Saisonale Suppe im Glas serviert  
CHF 25.00 pro Person

## Deluxe:

Chips  
Wasabi Nüssli  
Pinsa mit Rohschinken und Ruccola  
Gemüsesticks mit Dreierlei Dip  
Canapés mit Rauchlachs  
Canapés mit Tomate & Mozzarella  
Canapés mit Tatar vom Schweizer Rind  
Zanderknusperli mit Tartarsauce  
Crevette mit Chilli und Kräutern  
Rinds Hacktätschli mit BBQ Sauce  
CHF 35.00 pro Person

# GETRÄNKE

## Apéro Getränke

|                                                                                            |        |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------|
| Aperol (exkl. Prosecco)                                                                    | 100 cl | 45.00 |
| Hugo (exkl. Prosecco)                                                                      | 100 cl | 25.00 |
| PROSECCO EXTRA DRY<br>De Simoni, Veneto Glera                                              | 75 cl  | 46.00 |
| LE PETIT MOUSSEUX<br>Weingut Kastanienbaum, Luzern<br>Riesling & Silvaner, Sauvignon Blanc | 75 cl  | 48.00 |

## Biere

|                                    |       |        |
|------------------------------------|-------|--------|
| Appenzeller Lager<br>Fass          | 20 L  | 220.00 |
| Stange                             | 30 cl | 4.70   |
| Sonnwendlig, alkoholfrei           | 33 cl | 4.70   |
| Appenzeller Amber Bier             | 50 cl | 6.20   |
| Appenzeller Weizenbier             | 50 cl | 6.40   |
| Appenzeller Weizenbier alkoholfrei | 50 cl | 6.40   |
| Stiär Biär «Äs Dunkels»            | 33 cl | 6.00   |
| Somersby                           | 33 cl | 6.00   |

## Alkoholfrei

|                                                                                                      |             |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------|
| Knutwiler mit und ohne Kohlensäure                                                                   | 100 cl      | 8.80  |
| Diverse Süssgetränke                                                                                 | 33 cl       | 5.00  |
| Amicero, der Ingwer Apéro ohne Alkohol                                                               | pro Flasche | 75.00 |
| Hausgemachte Bowle mit Beeren                                                                        | 100 cl      | 24.00 |
| Orangensaft                                                                                          | 100 cl      | 15.00 |
| Tröpfel, der Erste<br>Schaumwein Kreation ohne Alkohol<br>aus Schweizer Trauben und Hochstamm Äpfeln | 75 cl       | 46.00 |

### Bar Getränke

|                                                                                 |             |        |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------|
| Rhum für Mojito<br>inkl. Limetten, Minze und Rohrzucker                         | pro Flasche | 140.00 |
| Cachaça für Caipirinha<br>inkl. Limetten und Rohrzucker                         | pro Flasche | 140.00 |
| Rhum für Cuba Libre<br>inkl. Süßgetränk                                         | pro Flasche | 140.00 |
| Hendricks für Gin & Tonic<br>inkl. Gurke und Tonic                              | pro Flasche | 160.00 |
| Bombay für Gin & Tonic<br>inkl. Zitrone und Tonic                               | pro Flasche | 160.00 |
| Jack Daniels<br>inkl. Süßgetränk                                                | pro Flasche | 160.00 |
| Sex on the Beach<br>Wodka, White Peach, Orangen- und Cranberrysaft              | 100 cl      | 75.00  |
| Pina Colada<br>Havanna Weiss, Batida de Coco, Kokossirup<br>Rahm und Ananassaft | 100 cl      | 75.00  |
| Alkoholfrei:<br>Gingerale für Ipanema<br>inkl. Limetten und Rohrzucker          | 100 cl      | 25.00  |
| Virgin Colada<br>Kokossirup, Rahm und Ananassaft                                | 100 cl      | 55.00  |

# MENU 1

Blattsalat mit Rohkoststreifen, Sprossen und Croutons  
Französisch oder Italienisch



Karottencreme Suppe mit Ingwer



Rinds Entrecote vom Buchenholzgrill  
Kartoffelgratin und saisonales Gemüse  
Jus und Kräuterbutter

*Alternative Fisch oder Vegetarisch auf Anfrage*



Trilogie von der Felchlin Schokolade

3 Gänge CHF 54.00

4 Gänge CHF 68.00

Jeweils inkl. Beilagen Nachservice  
Fleisch Nachservice CHF 5.00 pro Person

# MENU 2

Sommersalat  
Himbeere Vinaigrette



Gazpacho



Schweinsfilet-Medaillon im Speckmantel  
an Rahmsauce mit Bratkartoffeln und Gemüse

*Alternative Fisch oder Vegetarisch auf Anfrage*



Dessertbuffet

3 Gänge CHF 72.00

4 Gänge CHF 82.00

Jeweils inkl. Beilagen Nachservice  
Fleisch Nachservice CHF 5.00 pro Person

# MENU 3

Ricotta Ravioli und Salatbouquet  
mit saisonalem Dressing



Getrübte Kartoffelsuppe



Rindsfilet am Stück grilliert  
Gratin und Mischgemüse  
Jus und Sauce béarnaise

*Alternative Fisch oder Vegetarisch auf Anfrage*



Dessertbuffet

3 Gänge CHF 82.00

4 Gänge CHF 94.00

Jeweils inkl. Beilagen Nachservice  
Fleisch Nachservice CHF 10.00 pro Person

# MENU 4

Hausmarinierter Lachs  
mit Honigsensauce und Lattich



Weissweinrisotto



Kalbsfilet im Speckmantel und Schweinsmedaillons  
Gratin und Gemüsebouquet  
Portweinjus



Dessertbuffet

3 Gänge CHF 82.00

4 Gänge CHF 96.00

Jeweils inkl. Beilagen Nachservice  
Fleisch Nachservice CHF 10.00 pro Person

# MENU 5

Schweizer Rindstatar  
Salatbouquet französischer Sauce



Zitronen Ricotta Ravioli



Falsches Kalbsfilet auf Jus  
Risotto und Zucchetti

*Alternative Fisch oder Vegetarisch auf Anfrage*



Dessertbuffet

3 Gänge CHF 86.00

4 Gänge CHF 98.00

Jeweils inkl. Beilagen Nachservice  
Fleisch Nachservice CHF 10.00 pro Person

# DESSERTBUFFET

Unser Dessertbuffet wird in kleinen Portionen oder Schälchen angerichtet.

In den Menu Preisen sind 3 verschiedenen Desserts inkludiert.

- Fruchtmousse
- Tiramisu
- Joghurtmousse
- Panna Cotta
- Fruchtwähe mit Vanillecreme
- Schokolademousse mit Doppelrahm
- Crema Catalana
- Schokolade Caramel Tarte
- Exotische Früchteplatte
- Glace oder Sorbet nach Angebot pro Kugel

# MITTERNACHTSSNACK

Für den Hunger auf der Tanzfläche...

|                  |            |           |
|------------------|------------|-----------|
| - Pinsa          | pro Person | CHF 8.00  |
| - Mini Pizzas    | pro Person | CHF 6.00  |
| - Döner          | pro Person | CHF 7.50  |
| - Hot Dog        | pro Person | CHF 7.50  |
| - Meter Baguette | pro Person | CHF 5.50  |
| - Apéroplatte    | pro Platte | CHF 29.00 |