

Raum-Miete pro Tag Fr. 250.00, mit Partyservice durch Gasthaus Bahnhof
(mind. 2 Gänge z.B. Vorspeise und Hauptgang oder Hauptgang und Dessert)

Bei der Raummiete inbegriffen :

- Raum sowie gedeckter Apéroplatz hinter dem Schüürli
- Strom, Heizung, WC, Parkplatz, Musikanlage
- Tische, Stühle, Essgeschirr
- Benutzung Kühlschranks für Getränke (auch mitgebrachte)
- Das Benutzen unserer Gläser für selbst mitgebrachte Getränke
- Das Essen wird von uns auf warme Teller angerichtet
- Essen-Nachservice im Wärmebehälter
- Brot zum Essen
- 1 x 60 Liter Abfallsack (mehr Abfall muss selbst entsorgt werden)
- Das Abwaschen des gesamten Geschirrs und Gläser
- Endreinigung (Raum / WC / Apéroplatz)

Bei der Raummiete nicht inbegriffen:

- Essgeschirr (Besteck und Teller) für selbst mitgebrachte Speisen, pro Person Fr. 1.00
- Sektgläser, pro Glas Fr. 0.50
- Verlängerung ab 01.30 Uhr, pro Stunde Fr. 80.00

Informationen zum Schüürli

- Keine langen Aufräum- und Putzarbeiten nach Ihrem Fest ! Nach dem Fest brauchen Sie nur die Gläser und das Geschirr zusammenzustellen und Ihre persönlichen Sachen mitzunehmen (mitgebrachte Getränke inkl. Leergebinde, auch Pet) und alle Dekorationen zu entfernen und mitzunehmen.
- Miete Samstag - Sonntag oder Feiertage mindestens 30 Erwachsene Personen
- Für eine Schüürli Besichtigung-, sowie Anlass- und Menübesprechung bitte einen Termin vereinbaren: 041 280 11 87
- Für Bankettanlässe akzeptieren wir keine Kreditkarten, wir senden Ihnen gerne eine Rechnung.
- alle Preise in Schweizer Franken, inkl. Mehrwertsteuer
- Getränke können selber mitgebracht oder durch uns bezogen werden (siehe spez. Preisliste)
- Weine minus 30 % von unserer Weinkarte
- Vollautomat-Kaffeemaschine mit Zähler; pro Kaffee Fr. 2.00, inkl. Tasse, Rahm und Zucker (es kann auch heller Kaffee und Tee gemacht werden)
- Raum kann selbst eingerichtet werden: Tische stellen und aufdecken oder der Raum wird durch uns vorbereitet: wir stellen Tische, und decken für Sie auf
- Aufdecken : mit Papier-Tischtuch und Serviette (Premium-Qualität), pro Person Fr. 2.50
 ohne Tischtuch (Papier-Set und Serviette), pro Person Fr. 1.50

Menüvorschläge

- Die einzelnen Gerichte lassen sich beliebig zusammenstellen
- Die Wahl sollte jedoch für die ganze Gesellschaft einheitlich sein (ausgenommen Vegetarier)
- Damit wir Ihren Anlass möglichst genau planen können, benötigen wir 14 Tage vorher Ihre Angaben über Personenzahl und Menü-Auswahl
- Wir bitten Sie, spätestens 24 Std vor Beginn Ihres Anlasses die definitive Anzahl Personen bekannt zu geben, welche dann auch verrechnet wird.

Wir freuen uns jetzt schon, Sie mit unserer Küche verwöhnen zu dürfen.

„Gluschtiges“ zum Apero

Mini Pizza	20 gr	pro Stück	1.50
Chäschüechli	16 gr	pro Stück	1.50
Schinkengipfeli	20 gr	pro Stück	2.00
Mini Frühlingsrollen Sweet Chilli Sauce		pro Stück	2.00
Sbrinzmöckli		pro 100 gr.	5.00
Oliven mit Fetakäse		pro 400 gr.	21.00
Salametti dünn aufgeschnitten		70 gr. Stk.	5.00
Gemüse-Dipp mit Quarksauce		pro Person	6.00
Nüssli, Pommes-Chips		pro Person	1.50
Amouse Bouche gemischt			1.80
Salami, Schinken, Thon, Käse, Lachs			

SUPPEN

Bouillon mit verschiedenen Einlagen (Gemüwestreifen, Flädli, Ei, Sherry)	8.00
Tomatencremesuppe	9.50
Spargelcremesuppe	9.50
Steinpilzcremesuppe	9.50

SALATE

Grüner Salat	9.00
Nüsslisalat mit Ei	11.00
(mit Speck)	+ 2.00
Gemischter Salat	10.50

KALTE VORSPEISEN

Statiönli Salat (mit Pouletstreifen und Ei)	16.50
Forellenfilet geräuchert mit Meerrettichschaum	16.50
Melone mit Rohschinken	15.00
Blattsalat mit Rauchlachs	17.00

WARME VORSPEISEN

Lachsforellenfilet gebraten, Reis	19.00
Eglifilet gebraten mit Mandeln, Reis	19.00
Blätterteigpastetchen mit Pilzfüllung	18.00
Mini-Frühlingsrollen (Gemüsefüllung)	17.00
Sweet-Chilli-Sauce und verschiedenen Salaten garniert	

VOM SCHWEIN

Steak mit Kräutersauce	28.00	Filet an Pilzrahmsauce	37.00
Steak „Jägerart“	29.00	Filet Sauce Bearnaise	37.00
Schnitzel paniert	28.00	Braten (Rücken)	29.00
Schnitzel an Pilzrahmsauce	29.00	Geschnetzeltes mit Pilzen	26.00
Schnitzel an Kräutersauce	28.00	Piccata	29.00
Cordon Bleu	29.00		

VOM KALB

Braten (Rücken)	46.00	Filet Sauce Bearnaise	49.50
Steak „Jägerart“	46.00	Filet an Pilzrahmsauce	49.50
Schnitzel an Pilzrahmsauce	39.00	Piccata	39.00
Schnitzel an Pommerysensaue	39.00	Geschnetzeltes mit Pilzen	34.00
Schnitzel paniert	39.00	Cordon Bleu	42.00
		Pastetli	28.00

VOM RIND

Rumpsteak an Kräutersauce	35.00	TROIS FILETS	56.00
Geschnetzeltes „Stroganoff“	31.00	auf zwei Tellern serviert	
Entrecôte an Kräuter- oder Pfeffersauce	39.00	1. Schweinsfilet – Kräutersauce	
Roastbeef Sauce Bearnaise	42.00	Rindsfilet – Pfeffersauce	
Filet Sauce Bearnaise	49.50	2. Kalbsfilet – Pilzrahmsauce	
		Ananas und Pfirsich	

LAMM, GEFLÜGEL

Lammrückenfilet an Kräutersauce	39.00
Pouletbrüstchen an indischer Curryrahmsauce	29.00
Pouletbrüstchen an Kräutersauce	28.00
Pouletbrüstchen an Pilzrahmsauce	29.00
Pouletgeschnetzeltes mit Pilzen	26.00

Zu allen diesen Gerichten servieren wir Ihnen :

Gemüsegarntur (z.B. Blumenkohl, Broccoli, Rübli, Bohnen)

Pommes-frites, Kroketten, Nudeln, Reis, Kartoffelstock, Risotto

Pilzrisotto, Kartoffelgratin, Rösti, frische Eierspätzli, Tomatenspaghetti
Pro Person Fr. 1.50 Zuschlag

FISCH

Lachstranche gebraten an Weissweinsauce
mit Reis und Gemüse 36.00

VERSCHIEDENES

Currygeschnetzeltes mit Früchten und Reisring (Kalb) 33.00

Currygeschnetzeltes mit Früchten und Reisring (Poulet) 25.00

Fondue Chinoise (Rind, Poulet, Schwein) 300 gr. 45.00
In Streifen geschnitten, reichhaltige Garnituren und Saucen
Pommes frites und Reis

Käse – Fondue 250 gr. 29.50

Spaghetti – Buffet 29.50
Bolognaise-, Carbonara-, Tomaten- und Pesto-Sauce
+ Reibkäse

DESSERT

Hausgemachtes Parfaitglace-Grand-Marnier mit Früchten 13.00

Gebrannte Crème 10.00

Schokoladenmousse mit Orangen garniert 11.00

Vacherin Glace 10.00

Schwarzwäldertorte oder Kirschtorte 10.00

Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace und Rahm 12.00

Frischer Fruchtsalat mit Rahm 11.00

Caramelköpfler mit Rahm 9.50

Panna Cotta mit Beersauce 12.00

Mini Dessert 1 Kugel Glace mit Rahm 7.50

Fertig zusammengestellte Menus

Menu 1

Bouillon Gemüsestreifen

Gemischter Salat

Schnitzel Schweins- oder Kalb

an Pilzrahmsauce

Nudeln / Kroketten

Gemüsegarntur

Frischer Fruchtsalat

mit Vanilleglace und Rahm

Kalb Fr. 69.50

Schwein Fr. 59.50

Menu 2

Bouillon Gemüsestreifen

Eglifilet gebraten mit Mandeln, Reis

Roastbeef

Bearnaise Sauce

Kroketten / Nudeln

Gemüsegarntur

Hausgemachtes Parfaitglace

Grand Marnier mit Früchten

Fr. 82.00

Menu 3

Bouillon Gemüsestreifen

Statiönli Salat (mit Pouletstreifen und Ei)

Schweinsfilet

Bearnaise-Sauce

Kroketten / Nudeln

Gemüse garnitur

Fruchtsalat mit Vanilleglace und Rahm

Fr. 73.50

Menu 4

Bouillon Gemüsestreifen

Blattsalat mit Rauchlachs

Schweins- oder Kalbs-Steak „Jägerart“

Kroketten / Nudeln

Gemüse garnitur

Schoggimousse mit Orangen garniert

Kalb Fr. 82.00

Schwein Fr. 65.00

Menu 5

Bouillon Gemüsestreifen

Gemischter Salat

Schweins-oder Kalbs Piccata

Risotto

Gemüse garnitur

Fruchtsalat mit Vanilleglace und Rahm

Schwein Fr. 59.50

Kalb Fr. 69.50

Menu 6

Grüner Salat

Schweins schnitzel

Kräutersauce

Pommes frites

Gemüse garnitur

1 Kugel Stracciatellaglace mit Rahm

Fr. 44.50

Menu 7

Bouillon Gemüsestreifen

Grüner Salat

TROIS FILETS

Schweins-Filet an Kräutersauce

Rinds-Filet an Pfeffersauce

Kroketten und Gemüse

2. Teller

Kalbs-Filet an Pilzrahmsauce

Nudeln und Gemüse

Ananas und Pfirsich

Hausgemachtes Parfaitglace

Grand-Marnier mit Früchten

Fr. 86.00

Menu 8

Bouillon Gemüsestreifen

Blattsalat mit Rauchlachs

Schweins-Nierstück-Braten (Rücken)

oder

Kalbs-Nierstück-Braten (Rücken)

an Pilzrahmsauce

Kroketten / Nudeln

Gemüse garnitur

Hausgemachtes Parfaitglace

Grand Marnier mit Früchten

Schwein Fr. 67.00

Kalb Fr. 84.00