



weinrausch Apéros und Seminarangebote

kleiner weinrausch Snack	6.50	weinrausch reiche	35.50
– Oliven, Blätterteiggebäck, Nussmischung, Sbrinz Möckli		– grüne und schwarze Oliven, Blätterteiggebäck	
verschieden gefüllte Paillasse Brote ideal für Ihren Steh- oder Sitzapéro oder für das einfache Mittagessen	32.00	– Gemüsestängeli mit 3 verschiedenen Dip-Saucen	
Empfehlung: 2 Stk. pro Person / 1 Brot à 8 Stk. für 4 Personen		– kleine Schinkengipfeli, Käseküchlein und mini Pizzen	
– 40 cm lange Brote gefüllt mit Schinken, Salami, Fleischkäse, Rohschinken, Mostbröckli, Lachs, Thon, Käse, Cantadou, Poulet-Curry oder gehacktem Ei (eine Sorte pro Brot Brot in 8 Teile geschnitten)		– Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung	
weinrausch Fleischplättli frisch aufgeschnitten auf unser Berkel Schneidmaschine	17.50	– Meetballs an Tomatensauce	
– Oliven, Blätterteiggebäck, Nussmischung		– Pouletspiessli mit Minz-Vinaigrette	
– Landrauschschinken, Tessiner Salami, Buurespäck		– Rauchlachsrollchen mit Frischkäse	
– Sbrinz Möckli		– frisch aufgeschnittener Landrauschschinken, Speck und Salami	
– Sauerteig Brot		– Sbrinz Möckli und Sauerteig Brot	
weinrausch traditional	22.50	– Tomaten Mozzarella Spiessli	
– Oliven, Blätterteiggebäck, Nussmischung		– Kichererbsenmousse (Humus)	
– Gemüsestängeli mit 2 Verschiedenen Dip-Saucen		– Brotkorb	
– Tomaten Mozzarella Spiessli		– Brownies, Mini-Crèmeschnitte	
– kleine Schinkengipfeli		kleine Weinkarte und Getränke	
– Meetballs an Tomatensauce		Gemmabianca - Bianco di Merlot, Monticello, Mendrisio TI	22.50
– frisch aufgeschnittener Landrauschschinken, Salami & Buurespäck		Gemmarosa - Rosato del Ticino, Monticello, Mendrisio TI	22.50
– Sbrinz Möckli und Sauerteig Brot		Punto 902, Merlot, Kerner, Chardonnay, Chasselas	24.50
weinrausch classic	28.50	Müller Thurgau, selection weinrausch, Lindenhof, SH	23.50
– grüne und schwarze Oliven, Blätterteiggebäck, Nussmischung		Baccarat Blanc de Blancs Schaumwein, cave de Genève, GE	27.50
– Gemüsestängeli mit 3 verschiedenen Dip-Saucen		Gemmarossa - Merlot Ticino, Monticello, Mendrisio TI	22.50
– kleine Schinkengipfeli, Käseküchlein und mini Pizzen assortiert		Pinot Noir, selection weinrausch, Lindenhof, SH	23.50
– Meetballs an Tomatensauce		cuvée rouge, selection weinrausch, cave Biber VS	35.50
– Datteln im Speckmantel		Orangensaft	5.00
– frisch aufgeschnittener Landrauschschinken		Mineralwasser (Liter)	5.00
– Sbrinz Möckli und Sauerteig Brot		Luzerner Bier – das Original	5.00
– Tomaten Mozzarella Spiessli			
		Preise inkl. MwSt. in CHF pro Person.	
		Die Preise gelten für Gruppen ab 15 Personen.	
		Zubereitung nach Aufwand der Köche CHF 60.– / Std.	