



weinrausch Apéros und Seminarangebote

kleiner weinrausch Snack	4.50	weinrausch reiche	35.50
– Oliven, Blätterteiggebäck, Nussmischung, Sbrinz Möckli		– grüne und schwarze Oliven, Blätterteiggebäck	
weinrausch Apéro	8.50	– Gemüsestängeli mit 3 verschiedenen Dip-Saucen	
– frisch aufgeschnittenes Fleisch von der Berkel, Oliven, Sbrinz Möckli und Brot (Gemüsesticks mit 3 Saucen plus CHF 2.–)		– kleine Schinkengipfeli, Käseküchlein und mini Pizzen	
verschieden gefüllte Paillasse Brote ideal für Ihren Steh- oder Sitzapéro oder für das einfache Mittagessen	32.00	– Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung	
Empfehlung: 2 Stk. pro Person / 1 Brot à 8 Stk. für 4 Personen		– Meetballs an Tomatensauce	
– 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)		– Pouletspiessli mit Minz-Vinaigrette	
weinrausch Fleischplättli frisch aufgeschnitten von unser Berkel Schneidmaschine	17.50	– Rauchlachsrollchen mit Frischkäse	
– Landrauschschinken, Tessiner Salami, Buurespäck		– frisch aufgeschnittener Landrauschschinken, Speck und Salami	
– Sbrinz Möckli, 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		Sassaia Merlot Bianco, Vinattierie, TI	28.50
– frisch aufgeschnittener Landrauschschinken, Salami & Buurespäck		ROSE, selection weinrausch, Lindenhof, SH	25.00
– Sbrinz Möckli und Sauerteig Brot		RS, selection weinrausch, Lindenhof, SH	25.00
weinrausch classic	28.50	WEISS, (RS, Gewürztraminerselection) selection weinrausch	26.00
– grüne und schwarze Oliven, Blätterteiggebäck, Nussmischung		Strada Millésimé Extra Dry AOC Schaffhausen, SH	25.00
– Gemüsestängeli mit 3 verschiedenen Dip-Saucen		PINOT selection weinrausch, Lindenhof, SH	25.00
– kleine Schinkengipfeli, Käseküchlein und mini Pizzen assortiert		ROT, (Pinot Noir, Gamaret) selection weinrausch, SH	26.00
– Meetballs an Tomatensauce		Sassaia Merlot, Vinattierie, TI	28.50
– Datteln im Speckmantel		cuvée rouge, selection weinrausch, cave Biber VS	35.50
– frisch aufgeschnittener Landrauschschinken		Orangensaft	5.00
– Sbrinz Möckli und Sauerteig Brot		Mineralwasser (Liter)	5.00
– Tomaten Mozzarella Spiessli		Luzerner Bier – das Original	5.00
		Preise inkl. MwSt. in CHF pro Person.	
		Die Preise gelten für Gruppen ab 15 Personen.	
		Zubereitung nach Aufwand der Köche CHF 60.– / Std.	