



weinrausch Apéros und Seminarangebote

| | | | |
|--|--------------|--|--------------|
| kleiner weinrausch Snack | 4.50 | weinrausch riche | 36.50 |
| – Oliven, Blätterteiggebäck, Nussmischung (Sbrinz Möckli + 1.50) | | – grüne und schwarze Oliven, Blätterteiggebäck | |
| weinrausch Apéro | 9.00 | – Gemüsestängeli mit 3 verschiedenen Dip-Saucen | |
| – frisch aufgeschnittenes Fleisch von der Berkel, Oliven, Sbrinz Möckli und Brot (Gemüsesticks mit 3 Saucen plus CHF 2.50, Humus plus CHF 2.50) | | – kleine Schinkengipfeli, Käseküchlein | |
| verschieden gefüllte Paillasse Brote | 33.00 | – Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung | |
| – ideal für Ihren Steh- oder Sitzapéro oder für das einfache Mittagessen 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, gehacktem Ei (eine Sorte pro Brot Brot in 8 Teile geschnitten) | | – Rauchlachsrollchen mit Frischkäse | |
| weinrausch Fleischplättli frisch aufgeschnitten von unser Berkel Schneidmaschine | 18.50 | – frisch aufgeschnittener Landrauschschinken, Speck und Salami | |
| – Landrauschschinken, Tessiner Salami, Buurespäck | | – Sbrinz Möckli und Sauerteig Brot | |
| – Sbrinz Möckli, Sauerteig Brot | | – Tomaten Mozzarella Spiessli | |
| weinrausch traditional | 23.50 | – Kichererbsenmousse (Humus) | |
| – Oliven, Blätterteiggebäck, Nussmischung | | – Brotkorb | |
| – Gemüsestängeli mit 2 Verschiedenen Dip-Saucen | | – Brownies, Mini-Crèmeschnitte | |
| – Tomaten Mozzarella Spiessli | | kleine Weinkarte und Getränke | |
| – kleine Schinkengipfeli | | Strada Schaumwein Extra Dry AOC Schaffhausen, SH | 28.00 |
| – Meetballs an Tomatensauce | | Sassaia Merlot Bianco, Vinattierie, TI | 29.50 |
| – frisch aufgeschnittener Landrauschschinken, Salami & Buurespäck | | Sauvignon Blanc, Stada Weinkellerei, Hallau SH | 27.00 |
| – Sbrinz Möckli und Sauerteig Brot | | Pinot Gris, Stada Weinkellerei, Hallau SH | 29.00 |
| weinrausch classic | 29.50 | ROSE, selection weinrausch, Lindenhof, SH | 28.00 |
| – grüne und schwarze Oliven, Blätterteiggebäck, Nussmischung | | RS, selection weinrausch, Lindenhof, SH | 28.00 |
| – Gemüsestängeli mit 3 verschiedenen Dip-Saucen | | WEISS, (RS, Gewürztraminerselection) selection weinrausch | 29.00 |
| – kleine Schinkengipfeli, Käseküchlein und mini Pizzen assortiert | | PINOT selection weinrausch, Lindenhof, SH | 28.00 |
| – Meetballs an Tomatensauce | | Pinot Noir Magistral, Strada Weinkellerei, Hallau SH | 28.00 |
| – Datteln im Speckmantel | | ROT, (Pinot Noir, Gamaret) selection weinrausch, SH | 29.00 |
| – frisch aufgeschnittener Landrauschschinken | | Merlot Barrique, Strada Weinkellerei, Hallau SH | 29.00 |
| – Sbrinz Möckli und Sauerteig Brot | | Sassaia Merlot, Vinattierie, TI | 29.00 |
| – Tomaten Mozzarella Spiessli | | Orangensaft | 5.00 |
| | | Mineralwasser (Liter) | 7.00 |
| | | 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. | |