

Apéropackages

"Classic" CHF 16.00 pro Person

4 Stück gefülltes Blätterteiggebäck assortiert
(Fleisch & Vegetarisch)

"Lord Sandwich" CHF 20.00 pro Person

4 Englische Mini-Sandwiches saisonal assortiert (Fleisch & Vegetarisch)

"Weinstube" CHF 22.00 pro Person

2 Stück gefülltes Blätterteiggebäck assortiert
1 Chässchnittli
2 Datteln im Speckmantel
1 Silser-Croissini gefüllt mit Schinken und Frischkäse

"Surprise" CHF 34.00 pro Person

Oliven
2 Stück gefülltes Blätterteiggebäck assortiert
1 Súppli der Saison
4 saisonale Häppli nach Auswahl des Chefs (Fleisch und Vegetarisch)

"Apéro riche" CHF 46.00 pro Person

Oliven & Grissini
2 Stück gefülltes Blätterteiggebäck assortiert
Silser-Croissini mit Lachs und Meerrettich
1 Súppli der Saison
Wienerli auf Stef's Hördöpfelsalat
Krautsalat mit Käseknödel
Albondigas an rassischer Tomatensauce
2 Mini-Desserts nach Saison

Für jede Gelegenheit

"Tischlein Deck Dich!"

eine Hirschen Tavolata

Wenn ihr sitzt, gemütlich beisammen an einem Tisch,
mit guten Gesprächen und in froher Stimmung,
deckt sich märchenhaft das Tischlein mit wunderbaren Gerichten
zum schöpfen und zum teilen.

3 Kapitel - "small"

CHF 57.00 pro Person

Vorspeise
Hauptgang
Süss

4 Kapitel - "medium"

CHF 68.00 pro Person

Vorspeise
Suppe
Hauptgang
Süss

5 Kapitel - "large"

CHF 79.00 pro Person

Apéro
Vorspeise
Pasta
Hauptgang
Süss

Serviert werden jeweils 3-4 Vorspeisen und 2-3 Hauptgänge, inklusive
vegetarischem Angebot und saisonal inspiriert.

Apérohäppchen zum selber zusammenstellen

Gefülltes Blätterteiggebäck	Stück	CHF 3.50	✓	
Silsergipfeli mit schottischem Rauchlachs und Meerrettich		CHF 5.50		
Crevetten-Cocktail "Marie Rose"		CHF 5.00		
Rauchlachstatar mit Dill		CHF 5.00		
Rauchforellenfilet auf Sellerie-Apfelsalat		CHF 4.50		
Mini Pastetli gefüllt mit Thunfischmousse		CHF 4.00		
Rindstatar im Knusperkorbchen		CHF 4.00		
Mini Pastete auf Waldorf-Salat		CHF 5.00		
Wurstweggeli		CHF 3.50		
Dattel im Speckmantel		CHF 2.00		
Wienerli auf Stef's Kartoffelsalat		CHF 4.50		
Albondigas- Spanische Fleischbällchen an rassisger Tomatensauce		CHF 4.00		
Currywurst		CHF 4.50		
Silsergipfeli mit Frischkäse und eingelegter Salatgurke		CHF 4.50	✓	
Käseknödel auf Kartoffel oder Krautsalat		CHF 4.50	✓	
Vegetarisches Gemüsetatar im Knusperkorbchen		CHF 4.00	✓	
Mini Pastetli gefüllt mit Eimousse		CHF 3.00	✓	
Schale mit marinierten Oliven		CHF 6.00	✓	
Mediterranes Fetamousse-Törtchen		CHF 4.00	✓	
Frittata mit Kartoffeln und Frühlingszwiebeln		CHF 4.00	✓	
Toggenburger Käseschnitte		CHF 4.00	✓	
Ziegenkäse-Tartelette mit Quitte		CHF 4.00	✓	
Mallorquinisches Tomatenbrot mit Olivenöl		CHF 4.00	✓	
Saisonales Süppchen		CHF 5.00	✓	
Ravioli nach Saison		CHF 5.00		
Tomaten-Mozzarella-Spiessli		CHF 4.00	✓	
Knabberplatte mit 5 verschiedenen Knabberereien für 4-5 Personen (Chips, Nüssli, Oliven, Flûtes, Salzgebäck)		CHF 25.00	✓	
Friandises	Stück	CHF 3.50		

 Vegetarisch
  Fisch
  Schwein

Unsere Häppchen werden frisch für Sie zubereitet und sind deshalb mit wenigen Ausnahmen ab einer Mindestbestellmenge von 10 Stück erhältlich.

Sie haben einen speziellen Wunsch oder eine besondere Idee? Fragen Sie uns!
Wir sind flexibel und geben unser Möglichstes, um Ihre Vorstellungen erfüllen zu können.

Buchungs- und Annullationskonditionen

Die Weinschenke und die Dachterrasse bieten je Platz für bis zu ca. 40 Gästen.

Die Plätze in der Weinstube / auf der Dachterrasse werden provisorisch für Sie reserviert. Bei anderen Anfragen für dasselbe Datum behalten wir uns vor, den aktuellen Buchungsstand bei Ihnen nachzufragen.

Bei einer exklusiven Nutzung der Weinstube / Dachterrasse beträgt die Mindestkonsumation CHF 3500.00.

Bei exklusiven Anlässen erlauben wir uns nach Ablauf der kostenfreien Stornierungsfrist um eine Anzahlung von 50% der Mindestkonsumation zu bitten.

Anlässe auf unserer Dachterrasse können nur bei schönem Wetter und maximal bis 21:45 Uhr durchgeführt werden. Bei schlechtem Wetter und nach 21:45 Uhr steht die Weinstube zur Verfügung.

Die definitive und für die Verrechnung verbindliche Personenanzahl melden Sie uns bitte bis 3 Arbeitstage vor dem Anlass.

Bei Rücktritt von der Reservation bis 35 Tage vor dem Anlass entstehen keine Kosten.

Bei Annullation ab 34 Tage bis 21 Tage vor dem Anlass verrechnen wir 50% der veranschlagten Kosten.

Bei Annullation weniger als 21 Tage vor dem Anlass müssen wir 80% der veranschlagten Kosten in Rechnung stellen. Speziell gewünschte und unsererseits bereits erbrachte Vorleistungen (z.B. Eingabe einer Verlängerung des Betriebsschlusses / Freinacht) werden vollumfänglich weiterverrechnet.