

Preisbuch Speisen & Getränke



Apéro

Chäs-Chüechli mini	2 Stk./Person	CHF 3.00
Schinkengipfeli mini	2 Stk./Person	CHF 3.50
Frühlingsrollen mini	2 Stk./Person	CHF 3.00
Canapés div. (halbiert)	2 Stk./Person	CHF 6.00
Gemüsedip mit Sauce	pro Person	CHF 3.50
Hobelkäse garniert	pro Person	CHF 4.00
Rohschinken/Schübli	pro Person	CHF 4.00

Partybrötli mit Aufschnitt und Käse	pro Stück	CHF 3.00
Crustini mit Tomatenpaste	pro Stück	CHF 1.50
Fleischbällchen	pro Stück	CHF 2.00
Tomaten-Mozzarella- Spiesse	pro Stück	CHF 1.50
Gefülltes Partybrot	pro Person	CHF 5.00
Nüssli, Chips	pro Person	CHF 1.50

Suppen

Kraftbrühe mit Einlagen	pro Person	CHF 3.00
Kürbissuppe	pro Person	CHF 4.00
Tomatensuppe	pro Person	CHF 4.00
Watter Riesling & Sylvaner- Suppe	pro Person	CHF 6.00

Salatbuffet

Gurken, Rüebli, Mais, Randen Blattsalat, Tomaten, Peperoni Inkl. Salatsaucen	pro Person	CHF 8.00
--	------------	----------

Dessert

Desserbuffet	pro Person	CHF 9.00
Kässeplatte	pro Person	CHF 7.00

Getränke

Mineralwasser	150 cl	CHF 5.50
Coca Cola	150 cl	CHF 5.50
Rivella	150 cl	CHF 5.50
Orangensaft	100 cl	CHF 5.00
Bier	33 cl	CHF 4.00
Bier alkoholfrei	33 cl	CHF 4.00
Kaffee	pro Tasse	CHF 3.50*

*Bei Gebrauch unserer Kaffeemaschinen durch externes Catering werden CHF 2.00/Tasse verrechnet.

→ Weinpreise siehe letzte Seite.

Menüvorschläge

Heisser Beinschinken mit Kartoffelsalat
CHF 20.00 pro Person

Schweinsbraten 250 gr. mit Bratenjus,
Risotto und 2 Gemüse nach Saison
CHF 28.00 pro Person

Kalbshaxen, Nudeln, 2 Gemüse nach Saison
CHF 32.00 pro Person

Rotzungenfilet an Dillrahmsauce, Wildreis,
Blattspinat und Rüebl
CHF 25.00 pro Person

Lamm-Hüftli, Rosmariekartoffeln,
Bohnenbündli und Rüebl
CHF 28.00 pro Person

Gespickter Rindbraten, Kartoffelstock,
Rotkraut mit Marroni,
CHF 26.00 pro Person

Rindsfilet Stroganoff, Spätzli, 2 Gemüse nach Saison
CHF 35.00 pro Person

Schweinscordonbleu paniert, Pommes Frites,
Bohnen, Tomaten
CHF 24.00 pro Person

Entrecôte mit Kräuterbutter, Krokette,
2 Gemüse nach Saison
CHF 31.00 pro Person

Roastbeef rosa gebraten, Kartoffelgratin, 2 Gemüse
nach Saison
CHF 37.00 pro Person

Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art an feiner
Champignonsauce, Nudeln, Gemüse
CHF 30.00 pro Person

Riz Casimir mit Poulet, Reis, mit Früchten garniert
CHF 25.00 pro Person

Schweins-Piccata mit Spaghetti an Tomatensauce
CHF 20.00 pro Person

Schweinsbratwurst, Rösti und 2 Gemüse nach Saison
CHF 19.00 pro Person

Eglifilet im Bierteig, Rahmspinat
und Salzkartoffeln
CHF 25.00 pro Person

Saltimbocca vom Schwein mit Risotto
und Gemüse
CHF 25.00 pro Person

Schweinsfilet mit Pommes Frites
und Gemüse
CHF 27.00 pro Person

4-Gang Menü (serviert)

Tomatensuppe
mit Rahm und Basilikum

Nüsslisalat mit Ei

Kalbsschnitzel an Rahmsauce mit Champignons

Spätzli

Bohnenbündeli

gedämpfte Tomaten

Blumenkohl

Fruchtsalat mit Vanilleglace

CHF 45.00 pro Person

6-Gang Menü serviert

Bouillon mit Cherry
und hausgemachten Flädli

Nüsslisalat mit marinierten
Knoblauch-Crevetten

Zitronenravioli mit Salbeibutter
und Parmesan

Apfelsorbet in Calvados

Rindsfilet Stroganoff
gedämpfte Tomaten
Bohnenbündli
Reis

Exotischer Fruchtsalat
mit Kirsch

CHF 62.00 pro Person

Buffet Nr. 1

Vorspeise

Geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum
Rohschinken garniert
Hauspastete mit Sauce Cumberland
Vitello Tonnato
Tomaten-Mozzarella-Salat
Gurken-, Mais-, Rüeblisalat
Blattsalat
ital. und franz. Salatsauce
Brot

Hauptgang

Roastbeef mit Sauce Béarnaise
Kalbsbraten
Nudeln
2 Gemüse (nach Saison/Wahl)

Dessert

Fruchtsalat
Schoggimousse
div. Torten oder mini Patisserie
Käseplatte

CHF 62.00 pro Person

Buffet Nr. 2

Vorspeise

Auberginen-Röllchen
Oliven grün, getrocknete Tomaten und gegrillte
Peperoni
Tomaten-Mozzarella-Salat
Rüebli- und Gurkensalat
Blattsalat
ital. und franz. Salatsauce
Brot

Hauptgang

Lammfilet
Rosmarinkartoffeln
2 Gemüse (nach Saison/Wahl)

Dessert

Apfelstrudel mit Vanillesauce
Tiramisu
2 verschiedene Glacesorten mit Rahm
Käseplatte

CHF 45.00 pro Person

Buffet Nr. 3

Vorspeise

Blattsalat
Rüebli-, Gurken- und Maissalat
Tomaten-Mozzarella-Salat
ital. und franz. Salatsauce
Brot

Hauptgang

Spaghettiplauch (div. Saucen)
Carbonara
Pesto
Bolognese
Napoli
dazu geriebener Parmesan

Dessert

Fruchtsalat
Tiramisu
Schoggimousse

CHF 30.00 pro Person

Buffet Nr. 4

Vorspeise

Gurken-, Mais-, Sellerie-, Randen
und Rüebli Salat
Blattsalat
ital. und franz. Salatsauce
Brot

Hauptgang

Zigeunerbraten (Schweinsbraten mit Speck umwickelt)
Kartoffelgratin
Rüebli und Bohnen

Dessert

2 verschiedene Glacesorten mit Rahm
Schoggimousse
Cremeschnitten
Käseplatte

CHF 48.00 pro Person

Buffet Nr. 5

Vorspeise

Tomaten-Mozzarella-Salat
Gurken-, Mais-, Rinden- und Rüeblisalat
Blattsalat
ital. und franz. Salatsauce
Brot

Hauptgang

Fondue Chinoise
250 g Schweine-, Kalb-, Rindfleisch pro Person
Maiskölbchen, Essiggurken, Silberzwiebeln
Ananas
4 verschiedene Saucen
Brot (oder falls gewünscht Zopf)
Chips

Dessert

Fruchtsalat
Tiramisu
2 verschiedene Glacesorten mit Rahm

CHF 46.00 pro Person

Grillplausch

Vorspeise

Tomaten-Mozzarella-Salat
Gurken-, Mais-, Rüeblisalat
Blattsalat
ital. und franz. Salatsauce
Brot

Hauptgang

div. Fleisch vom Grill
(Kalbskotelet, Entrecôte, Schweinshalssteak,
Pouletbrüstli, Bratwürste, Cervelats)
Peperoni, Pilze, Zucchini
Kartoffeln mit Sauerrahmsauce

Dessert

Fruchtsalat
Schoggimousse
Tiramisu
Glace mit Rahm

CHF 51.00 pro Person

Apéro riche

Preise pro Person (im Glas serviert)

Gemüsesticks mit Dip	CHF 2.20
Tomaten-Mozzarella-Spiessli	CHF 1.50
Käsespiessli	CHF 2.00
Früchtespiessli	CHF 2.80
Canapés diagonal	CHF 2.50
Linsensalat mit ger. Entenbrust	CHF 3.00
Frittierte Crevetten auf Asiasalat	CHF 4.50
Pouletspiessli mit Erdnusssauce	CHF 2.00
Steinpilzrisotto	CHF 4.00
Fleischbällchen mit Sauce	CHF 2.00
Pâtisserie	CHF 3.50
Glacekugel	CHF 1.50
Schoggimousse	CHF 2.50
Caramelchöpfli	CHF 2.00

Alle Preise exkl. MwSt.

Preisliste Watter Weine

Weissweine

Watter Riesling x Sylvaner AOC 75 cl CHF 25.00

Frisches Bouquet nach weissen Blumen und Zitrus.
Am Gaumen weich und rund mit harmonischer Säurestruktur.
Passt zu Geflügel, Kalbfleisch, Terrinen und Pasteten.

Roséweine

Watter Federweiss AOC 75 cl CHF 25.00

Weiss gekelterter Blauburgunder, zart lachsfarben. Frische, rotbeerige Frucht mit kraftvoll weichem Körper. Passt gut als Aperitif, zu weissem Fleisch und zur asiatischen Küche.

Rotweine

Watter 1915 AOC 75 cl CHF 39.00

Passt sehr gut zu einem Festessen, Rindsfilet und Roastbeef.
Zu Ehren der 1915 geborenen Turntradition in Watt präsentiert diese Assemblage auserlesene heimische Trauben vinifiziert im aufwendigen Appassimento-Verfahren mit eleganten Barrique-Note.

Watter Blauburgunder Barrique AOC 75 cl CHF 32.00

Dunkles Rubin. Im Bouquet Himbeere und Erdbeerkonfitüre mit einem Hauch Vanille. Breiter, kraftvoller Gaumen mit geschmeidigem, gut eingefügtem Tannin. Passt sehr gut zu Kurzgebratenem, zu Schmorgerichten, z.B. Fleischvögel an Gemüsesauce oder zu Wild in jeder Zubereitungsart.

Watter Blauburgunder AOC 75 cl CHF 25.00

Dunkles, klares Rubinrot. Im Bouquet Himbeeren, Erdbeeren und reife Johannisbeeren. Weich im Antrunk, kraftvoll und ausladend am Gaumen mit reicher Fruchtfülle. Passt zu einer kalten Platte ebenso gut wie zur regionalen Küche, z.B. zu einem Schweinsfilet im Teig, zu Voressen, Kalbsschnitzelchen oder zu einer Bratwurst mit Röstli oder einem Käse.

Watter Cuvée AOC

75 cl CHF 27.00

Dunkles, sattes Violettrot. Im Bouquet Waldbeeren, Holunder und Cassis. Fruchtiger, gehaltvoller und kräftiger Charakter mit angenehmen Tanninen. Passt sehr gut zu Grilladen, vor allem zu dunklem Fleisch wie Lamm oder Wild. Harmoniert auch sehr gut zu einer Käseplatte.

Spezialitäten

Watter Bru AOC

75 cl CHF 35.00

Riesling X Sylvaner Schaumwein

Feine Perlage, angenehme Aromatik. Auf dem Gaumen dezente Restsüsse, welche diesem exklusiven Schaumwein seine Fülle verleiht. Eignet sich bestens als Aperitif.

Gwölb Marc

50 cl CHF 30.00

Zeigt einen komplexen Körper, kräftig und weich zugleich, mit einem blumig, delikaten Bouquet. Für zwischendurch oder als Begleiter zum Kaffee.

Alle Preise exkl. MwSt.