

Geschätzte Kundschaft

Herzlichen Dank für Ihr Interesse an unserem Winzerbeizli. Es freut uns, wenn wir Sie bei uns begrüßen dürfen.

Bitte beachten Sie bei der Planung Ihres Anlasses, dass wir maximal für 36 Personen bei geschlossener Gesellschaft Platz haben. Für Gruppen ausserhalb unserer offiziellen Öffnungszeiten, Mittwoch und Donnerstag, ist die Mindestanzahl 10 Personen.

Für eine geschlossene Gesellschaft ist die Mindestanzahl 30 Personen.

Aus Qualitätsgründen bitten wir Sie, sich für EIN Menü zu entschliessen. Ausgenommen sind selbstverständlich Menüs für Kinder, Vegetarier und Allergiker. Vegane Speisen können wir nicht anbieten.

Die angemeldete Personenzahl ist grundsätzlich verbindlich. Bestellungen, welche nicht 2 Tage vor dem Anlass storniert werden, müssen wir in Rechnung stellen.

Haben Sie besondere Wünsche, welche Sie nicht auf unserem Menüvorschlag finden? Wenden Sie sich an uns, wir werden sie gerne erfüllen, wenn es unsere Möglichkeiten erlauben.

Gerne beraten wir Sie persönlich. Für eine Vorbesprechung bitten wir Sie, mit uns einen Termin zu vereinbaren, Tel. 061 753 07 72

Wir hoffen, dass Sie sich bei uns wohl fühlen und einen gemütlichen Aufenthalt haben.

Es empfiehlt sich

Monika und André Fanti, und Stephanie Graf-Fanti

Mindestanzahl 15 Portionen

Apéro

	Portion
Blätterteigstängeli hausgemacht	3.50
Speckgugelhopf	4.80
Apérogebäck-Platte assortiert	14.00
Apéro-Spiessli auf Rebwurzel (pro Person 3 Spiessli)	14.00

Die obigen Angebote können zu einem Apéro-Buffer zusammengestellt werden.
Pro Rezept mindestens 10 Portionen

Vorspeisen

Salate

Grüner Blattsalat	6.00
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croutons	12.50

Suppen

Riesling x Sylvaner Weinsuppe	9.00
Suppe z.B. Gemüse-, Tomate-, Spargel-, Brotsuppe etc. je nach Saison	6.50

Hauptgang

Warme Gerichte

Treberwurst mit Kartoffelsalat	19.50
Schweinsbratwurst mit Rösti und Zwiebelsauce	22.50
Raclette mit „Rechaud-Öfeli“	26.50
Käsefondue Moitie moitie oder Kaltbachmischung	26.50
Käsefondue FANTIssimo Mit hauseigenem Champagner und Whisky zubereitet	35.00
Schweinssteak 200g mit Kräuterbutter, Rahm- oder Zwiebelsauce wahlweise mit Rösti, Reis, Teigwaren, Spätzli oder Kartoffelgratin	27.50
Schweinsfilet Medaillon an Morchelrahmsauce mit Spätzli, Reis, Teigwaren oder Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse	38.00
Winzerfondue 3 verschiedene Sorten Fleisch (250gr), 5 hausgemachte Saucen, Reis, Spätzli, Senffrüchte	48.50

Die Preise gelten ab 1.11.2021 und ersetzen alle vorgängigen Preislisten.

Dessert

Hausgemachte Fruchtwähe mit Rahm	6.50
Frischer Fruchtsalat mit Vanille-Glace	12.50
Zwetschgensorbet mit eingelegten Zwetschgen	12.50

Unsere Kontaktdaten:

Mittlerer Rebbergweg 1
4147 Aesch

Tel.: 061 753 07 72
E-Mail: info@weinbau-monikafanti.ch

Die Preise gelten ab 1.11.2021 und ersetzen alle vorgängigen Preislisten.