

Menüvorschläge für Wanderer und kleinere Gruppen ab 10 Personen

Geschätzte Kundschaft, geschätzte Wanderleiter/in

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

Bitte beachten Sie bei der Planung Ihres Anlasses, dass wir für maximal 36 Personen Platz haben. Die Wiese können wir aus witterungsabhängigen Gründen nicht mit einbeziehen. Unser Winzerbeizli ist jeweils von Freitag bis Sonntag geöffnet. Mittwochs und donnerstags bedienen wir gerne Gruppen ab mindestens 10 Personen auf Vorreservation. Montag und Dienstag sind unsere Ruhetage

Wir bitten Sie, sich auf ein Menü zu beschränken. Ausgenommen sind selbstverständlich Angebote für Kinder, Vegetarier und Allergiker. Vegane Speisen können wir nicht anbieten. Wir sind Ihnen dankbar, wenn Sie am Wochenende etwas aus der aktuellen Speisekarte aussuchen. Diese finden Sie auf unserer Homepage www.weinbau-monikafanti.ch.

Bitte geben Sie uns die definitive Anzahl Personen (Bestellung) spätestens zwei Tage vor Ihrem Besuch bekannt. Die angemeldete Personenzahl ist verbindlich. Bestellungen, welche nicht 2 Tage vor dem Anlass storniert werden, müssen wir in Rechnung stellen.

Sollte es aus organisatorischen Gründen nicht möglich sein, die Anzahl der Personen im Voraus anzugeben, wählen Sie ein Gericht aus welches, mit einem **Stern*** versehen ist. So können Sie uns die genaue Anzahl auch erst vor Beginn Ihrer Wanderung per Telefon bekannt geben.

Teilen Sie uns doch mit, wie viel Zeit Sie für Ihren Aufenthalt bei uns einplanen möchten. Falls Sie z.B. alle einzeln bezahlen oder Sie zu einer bestimmten Zeit auf ein öffentliches Verkehrsmittel müssen, können wir uns entsprechend organisieren und Sie ihre Wanderung wie geplant fortführen.

Gerne beraten wir Sie persönlich. Für eine Vorbesprechung bitten wir Sie, sich mit uns in Verbindung zu setzen, um einen Termin zu vereinbaren.

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

Monika Fanti und das Winzerbeizli-Team

Apéro

	Fr.
Blätterteiggebäck Sonne, hausgemacht	3.80
Gemüesticks mit Dip	4.50
Speckgugelhopf	4.80

Die obigen Angebote können zu einem Apéro-Buffer zusammengestellt werden.

Pro Angebot mindestens 10 Portionen

Preise gelten pro Portion

Vorspeisen

Salate

Grüner Blattsalat*	6.00
Gemischter Salat	8.80
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croutons nur saisonal erhältlich	12.50

Suppen

Suppe, z.B. Gemüse-, Tomate-, Spargelcrèmesuppe etc.	5.50
--	------

Hauptgang

Kalte Gerichte

Speckbrättli*	18.80
Käsebrättli*	19.50
Winzerbrättli*	21.80
Wurst-Käsesalat*	17.50
Wurst-Käsesalat garniert	21.50

Die Preise gelten ab 1.5.2022 und ersetzen alle vorgängigen Preislisten.
Preisänderungen vorbehalten

Warme Gerichte	Fr.
Heisse Schweinswürstli*	8.50
Käseschnitte mit Ei*	16.50
Käseschnitte mit Tomaten, Schinken und Ei*	19.00
Treberwurst*	13.90
Treberwurst mit Kartoffelsalat	19.80
Gemüserisotto	16.50
Heisser Beinschinken mit Kartoffelsalat	19.80
Spaghetti mit hausgemachter Bolognese*	18.50
Hörnli und Gehacktes mit Apfelmus	21.50
Äplermakronen mit Apfelmus	21.50
Riz Casimir mit Pouletfleisch und Früchtegarnitur	22.50
Schweinsbratwurst mit Röstli und Zwiebelsauce	22.50
Schweinskotelette mit Röstli und Zwiebelsauce	25.50
Raclette mit „Rechaud-Öfeli“(1)	26.50
Käsefondue Moitié-Moitié(1)	26.50

(1) nur im Herbst und Winter

Dessert

Hausgemachte Fruchtwähe mit Rahm	6.50
Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglacé	12.50
Zwetschgensorbet mit eingelegten Zwetschgen (1)* oder Glacé ab der aktuellen Dessertkarte*	12.50