



MENÜVORSCHLÄGE

GÜLTIG AB 01.05.2025



Alle Speisen sind frisch zubereitet, saisonal und aus der Region.

Bitte teilen Sie uns eventuelle **Nahrungsmittelunverträglichkeiten** und **Allergien** frühzeitig mit, sodass wir das Menü anpassen können. Für Gäste die sich vegan ernähren verrechnen wir für den höheren Aufwand einen Aufpreis. Bitte kommen Sie bei Bedarf auf uns zu.

Wir bitten Sie für die ganze Gruppe das gleiche Menü zu wählen. Vegi kann zu jedem Menü kombiniert werden. Diese Preise gelten bei «normalem Gedeck», (Besteck im Bierhumpen auf dem Tisch), für einen festlich gedeckten Tisch wird ein Aufpreis von Fr. 2.00 p. Pers. verrechnet, bei weissen Tischtüchern Fr. 3.00 p. Pers.

Die Fleischmengen sind gut berechnet, sollten Sie sehr gute Esser dabei haben machen wir Ihnen gerne, gegen Voranmeldung und einen Aufpreis, grössere Portionen.

Rind-/Schweine-/ und Pouletfleisch kommen aus der Schweiz, das Lammfleisch kommt aus der Schweiz, Neuseeland oder Australien. «Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne auf Anfrage.»

ZVIERI | VORSPEISEN | LEICHTE MAHLZEITEN

2 WARME HOPFENWÜSTLI
mit verschiedenen Brötli

Fr. 9.00

2 HOPFENWÜSTLI
mit Kartoffelsalat & grünem Salat, verschiedenen Brötli

Fr. 16.00

RIESLING SUPPE ODER RÜEBLI- INGWER BIER SUPPE

Fr. 8.00

HAUPTSPEISEN

GRILLSPEZIALITÄTEN SCHONEND ZUBEREITET IM OKLAHOMA GRILL

BRAUER-FLEISCHKÄSE (200g) * «nach Art des Hauses»	Fr. 23.00
HEISSER BEINSCHKEN (200g) * mit Hopfenwürstli, Hopfentrieben & Malz	Fr. 24.00
SCHWEINS-STEAK VOM GRILL (200g) * mit Hopfenwürstli und Ofenkartoffeln	Fr. 23.00
POULEBRÜSTLI VOM GRILL (180g) * mit Ofenkartoffeln	Fr. 28.00
SCHWEINSBRATEN VOM GRILL (200g) * mit Hopfenwürstli	Fr. 23.00
RINDSBRATEN VOM GRILL (200g) * mit Hopfenwürstli	Fr. 28.00
RINDS- & SCHWEINSBRATEN VOM GRILL (200g) * mit Hopfenwürstli und Ofenkartoffeln	Fr. 28.00
KLEINES GRILLBUFFET (TOTAL 240g FLEISCH) * Rind-/Schweine- und Pouletfleisch, Hopfenwürstli, Ofengemüse, Ofenkartoffeln & Quarksauce	Fr. 35.00
GRILLBUFFET MIT VEGI FÜR ALLE (TOTAL 200g FLEISCH) * Rind-/Schweine- und Pouletfleisch, Hopfenwürstli, Frühlingsrollen, Falafel, Ofengemüse, Ofenkartoffeln & Quarksauce	Fr. 38.00
GROSSES GRILLBUFFET (TOTAL 280g FLEISCH) * Lamm-/Rind-/Schweine- und Pouletfleisch, Hopfenwürstli, Ofengemüse, Ofenkartoffeln & Quarksauce	Fr. 38.00
VEGI-TÄTSCHLI	Fr. 25.00

*Dazu gibt es vom Buffet à discretion (im Preis inbegriffen):
Kartoffelsalat, vier Saisonsalate, verschiedene Brötli
Andere Beilagen nach Absprache möglich (fragen Sie uns nach den Preisen)

SPEZIELLES

SPAGHETTI (AB 10 PERS.) mit Bolognese, Hopfenpesto, Gemüsesauce Inkl. Salatbuffet als Vorspeise	Fr. 22.00 Fr. 30.00
ROTES CURRY (AB 10 PERS.) mit Fleisch + Gemüse, dazu servieren wir Reis Inkl. Salatbuffet als Vorspeise	Fr. 25.00 Fr. 33.00
PAD KRA PAO (THAILÄNDISCHES WOK-GERICHT, AB 10 PERS.) mit Rindschackfleisch, Bohnen, Hopfentrieben + Gemüsewok, dazu servieren wir Reis Inkl. Salatbuffet als Vorspeise	Fr. 25.00 Fr. 33.00

FÜR DIE KALTEN JAHRESZEITEN

OKTOBER – MÄRZ

BIER-FONDUE (250g) mit verschiedenen Baguette, Kartoffeln und div. Beilagen	Fr. 29.00
---	-----------

DESSERTS

ALLES HAUSGEMACHT UND FRISCH ZUBEREITET

HOPFENTROPFEN PARFAIT

mit warmem Schoggichüechli oder Rotweinzwetschgen (Im Winter)

Fr. 9.00*

HOPFENTRÄUMLI

Hopfentropfenglace im Süssmost, garniert je nach Saison (nur im Sommer)

Fr. 9.00*

CARAMELKÖPFLI

Mit Hopfentropfen und Knuspermalz

Fr. 9.00*

HOPFENTORTE

Mit Hopfenklar und Knuspermalz

Fr. 9.00*

FRISCHER FRUCHTSALAT

mit Rahm (nur im Sommer)

Fr. 8.00

DESSERTBUFFET (AB 20 PERS.)

Mindestens 6 hausgemachte Desserts

Fr. 18.00

***Desserts mit * können auch erst vor Ort bestellt werden.**

Wird das Dessert selber mitgebracht, verrechnen wir Fr. 3.00 p. Pers. für unsere Umtriebe.

APÉRO

UNSERE HAUSSPEZIALITÄTEN

EIN HOPFENWÜSTLI

mit würzigem Senf und verschiedenen Brötli

Fr. 5.00

APÉROZOPF

Speck, Nuss / Tomaten, Oliven, Käse, Braugerste

Fr. 3.00

GEMÜSEDIP

mit Sauce im Gläsli / auf dem Teller

Fr. 4.00

QUICHE "NACH ART DES HAUSES"

Käse, Lauch, Speck (Vegivariante: ohne Speck)

Fr. 4.00

GROSTINI & BRUSCHETTA (CA. 4 STÜCK)

Crostini mit Hopfenwüstli, Tomaten, Ricotta, Feta, Zwiebeln, Braugerste

Fr. 4.00

Bruschetta mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum, (im Winter mit Hüttenkäse + Hopfenpesto)

FLEISCH- / KÄSEPLATTE (CA. 100g p. PERS)

mit verschiedenen Brötli

Fr. 10.00

FLEISCH- / KÄSEPLATTE (CA. 160g p. PERS)

mit verschiedenen Brötli

Fr. 16.00

GETRÄNKE

MINERALWASSER 1.5 lt

Fr. 10.00 p. Flasche

BIER OFFEN

Fr. 14.00 p. Liter

TRAUBENSAFT 50CL

Fr. 8.00 p. Flasche

SÜSSMOST

Fr. 8.00 p. Liter

WEINE AUS EIGENEM ANBAU

MÜLLER X THURGAU, LEICHT SÜSS 75cl / JOHANNITER TROCKEN

Fr. 26.00 p. Flasche

PINOT NOIR 75cl

Fr. 28.00 p. Flasche

PINOT NOIR / JOHANNITER 50cl

Fr. 20.00 p. Flasche

PINOT NOIR AUSLESE 75cl

Fr. 33.00 p. Flasche

MERLOT 75cl

Fr. 38.00 p. Flasche

SCHMUSER (MISCHGETRÄNK WEIN + BIER)

Fr. 16.00 p. Flasche

Falls Sie den Wein selber mitbringen möchten verrechnen wir ein Zapfengeld von Fr. 12.00 p. Flasche.

Bis 1h nach Dessert oder Programmende ist das Personal im Preis inbegriffen. Mächten sie länger bei uns bleiben verrechnen wir Fr. 50.-pro Angestellte/h.

