



# Apéro

<b>Chipsteller</b> Pommes-Chips, Salzstängeli und Erdnüssli	pro Teller	Fr. 6.50
<b>Tortilla Chips</b> mit Tomatensalsa	200 g	Fr. 10.50

## Kalte Platten (ab 10 Personen)

<b>Fleisch- und Käseplatte</b> Gekochter Schinken, Fleischkäse, Salami, Käse und Bauernbrot	pro Person	Fr. 12.50
<b>Bündnerplatte</b> Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami, diverse Käsesorten und Bauernbrot	pro Person	Fr. 16.50

## Apérogebäck (ab 50 Stück)

<b>Mini Chäschüechli</b>	pro Stück	Fr. 1.20
<b>Tomatenchräpfli</b>	pro Stück	Fr. 1.40
<b>Mini Schinkengipfeli</b>	pro Stück	Fr. 1.90
<b>Mini Pizza</b> (assortiert) Peperoni, Champignons, Zucchetti	pro Stück	Fr. 1.50
<b>Mini Bruschetta Tomaten</b>	pro Stück	Fr. 2.50

Fleischdeklaration:      Schwein, Rind      CH  
   Rohschinken, Salami      CH, Italien



## Bankett – Menüvorschläge (ab 30 Personen)

Pro Anlass/Gruppe kann **ein Menü** gewählt werden

### Salat

<b>Grüner Salat</b> mit Haussauce	Fr. 5.50
<b>Gemischter Salat</b> mit Haussauce	Fr. 7.50
<b>Salatbuffet</b>	Fr. 9.50

### Hauptgang

<b>Kalbsgeschnetzeltes Zürcher-Art</b>	Fr. 34.50
<b>Pouletbrust - Saltimbocca</b>	Fr. 26.50
<b>Pouletstroganoff</b>	Fr. 26.50
<b>Rahmschnitzel oder paniertes Schnitzel vom Schwein</b>	Fr. 27.50
<b>Gemüseschnitzel</b>	Fr. 22.50

Beilagen: Butternudeln, Pommies-Frites, Reis oder Röstikroketten  
Zu jedem Gericht servieren wir Mischgemüse

<b>Party-Buffer Whiteline</b>	Fr. 24.50
Heisser Schinken und Fleischkäse mit 5 verschiedenen Salaten , und Bauernbrot	
<b>Spaghetti - Plausch à discretion (Buffer)</b>	Fr. 22.50
mit Bolognese-, Carbonara- , Tomatensauce und Pesto	

Fleischdeklaration: CH (Für alle Gerichte wird ausschliesslich Schweizer Fleisch verwendet)

Alle Preise inkl. 7.7 % MwSt

## Dessert

### **Coupe Whiteline**

Vanille- und Moccaglace, mit Baileys und Rahm

Fr. 9.50

### **Caramelköpfli mit Rahm**

Fr. 6.50

### **Eiskaffee**

Fr. 8.50

### **Muotathaler Rahmkirschtorte**

Fr. 7.50

### **Glace-Cake** mit Rahm

Zwetschgen-Zimt, Schwarzwälder oder Nougat

2 Stück

Fr. 6.50



**Das genaue Reservationsdatum und die Menüauswahl müssen mindestens 14 Tage im Voraus definiert werden. (Kurzfristige Reservationsen auf Anfrage)**

Rechnungen werden ab Fr. 300.- ausgestellt.  
Vielen Dank für Ihr Verständnis.



## Weisswein

<b>Fendant</b> AOC Wallis, Schweiz		12.5 % Vol.	50 cl	Fr. 22.50
<b>Epesses</b> AOC „Kümin“, Waadt, Schweiz		12 % Vol.	50 cl	Fr. 25.50
<b>St. Saphorin</b> AOC „Roche aux Vignes“ Bernard Bovy, Waadt, Schweiz	2016	12.7 % Vol.	70 cl	Fr. 46.50
<b>Roero Arneis</b> DOCG Sartirano, Piemont, Italien	2017	14 % Vol.	75cl	Fr. 40.50

## Rotwein

<b>Pinot Noir</b> AOC Graf von Spiegelberg, Hallau SH, Schweiz			50 cl	Fr. 23.50
<b>Papuni Nero d`Avola</b> IGP Sizilien, Italien	2014	13 % Vol.	50 cl	Fr. 25.00
<b>Gilliard Dôle des Monts</b> AOC Pinot Noir, Gamay, Wallis, Schweiz	2018	13.5 % Vol.	75 cl	Fr. 39.50
<b>Tre Merli</b> DOC Merlot Ticino, Schweiz	2018	13 % Vol.	75 cl	Fr. 48.50
<b>Rioja Don Pasqual</b> DOCa Tempranillo, Spanien	2016	14 % Vol.	75 cl	Fr. 36.50



**Primitivo di Manduria** DOC 2017 14.5 % Vol. 75 cl Fr. 35.50  
 Selezione Fellini, Apulien, Italien

**Il Governo Nobile** Selezione Fellini 2018 13.5 % Vol. 75 cl Fr. 39.50  
 Sangiovese, Merlot, Toscana, Italien



### Schaumwein

**Prosecco** 11 % Vol. 75cl Fr. 34.50  
 Teresa Rizzi Vazzola, Italien

### Mineralwasser / Säfte

**Mineralwasser** 50 cl Fr. 5.40  
 100 cl Fr. 9.50

**Orangensaft / Ananassaft** 50 cl Fr. 6.50  
 100 cl Fr. 11.50

Alle Preise inkl. 7.7 % MwSt