



Apéro

| | | |
|--|------------|-----------|
| Chipsteller Pommes-Chips, Salzstängeli und Erdnüssli | pro Teller | Fr. 6.50 |
| Tortilla Chips mit Tomatensalsa | 200 g | Fr. 10.50 |

Kalte Platten (ab 10 Personen)

| | | Apéro | Hauptgang |
|---|------------|--------------|------------------|
| Fleisch- und Käseplatte Schinken, Fleischkäse, Aufschnitt, Truten, Landrauch Schinken, Huus Salami, Buurespeck, Alpkäse | pro Person | Fr. 14.50 | Fr. 19.50 |
| Bündnerplatte Schinken, Braten, Roastbeef, Fleischkäse, Huus Salami, Bündnerfleisch, Rohschinken, Mostmöckli, Alpkäse | pro Person | Fr. 16.50 | Fr. 21.50 |

Apérogebäck (ab 50 Stück)

| | | |
|--|-----------|----------|
| Mini Chäschüechli | pro Stück | Fr. 1.20 |
| Tomatenchräpfli | pro Stück | Fr. 1.40 |
| Mini Schinkengipfeli | pro Stück | Fr. 1.90 |
| Mini Pizza (assortiert) Peperoni, Champignons, Zucchetti | pro Stück | Fr. 1.50 |

Fleischdeklaration: CH

Alle Preise inkl. 7.7 % MwSt



Bankett – Menüvorschläge

(ab 20 Personen)

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

Salat

| | |
|---------------------------------------|-----------|
| Grüner Salat mit Haussauce | Fr. 7.50 |
| Gemischter Salat mit Haussauce | Fr. 9.50 |
| Salatbuffet | Fr. 11.50 |

Hauptgang

| | |
|---|-----------|
| Kalbsgeschnetzeltes Zürcher-Art | Fr. 36.50 |
| Pouletbrust - Saltimbocca | Fr. 28.50 |
| Pouletstroganoff | Fr. 28.50 |
| Rahmschnitzel oder paniertes Schnitzel vom Schwein | Fr. 29.50 |
| Gemüseschnitzel | Fr. 24.50 |

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

| | |
|--|-----------|
| Party-Buffer Whiteline | Fr. 26.50 |
| Heisser Schinken und Fleischkäse mit 5 verschiedenen Salaten , und Bauernbrot | |

| | |
|--|-----------|
| Spaghetti - Plausch à discretion (Buffer) | Fr. 24.50 |
| 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

| | | | |
|---|-------------|-------|-----------|
| Fendant AOC Wallis, Schweiz | 12.5 % Vol. | 50 cl | Fr. 24.50 |
| Epesses AOC „Kümin“, Waadt, Schweiz | 12.0 % Vol. | 50 cl | Fr. 27.50 |
| St. Saphorin AOC Testuz, Waadt, Schweiz | 12.8 % Vol. | 70 cl | Fr. 46.50 |
| Roero Arneis DOCG Cantina Clavesana, Piemont, Italien | 13.5 % Vol. | 75cl | Fr. 40.50 |

Rotwein

| | | | |
|--|-------------|-------|-----------|
| Primitivo Senza Parole IGP Apulien, Italien | 14.0 % Vol. | 50 cl | Fr. 25.00 |
| Gilliard Dôle des Monts AOC Pinot Noir, Gamay, Wallis, Schweiz | 13.5 % Vol. | 75 cl | Fr. 39.50 |
| Tre Merli DOC Merlot Ticino, Schweiz | 13.0 % Vol. | 75 cl | Fr. 48.50 |
| Rioja Don Pasqual DOCa Tempranillo, Spanien | 14.0 % Vol. | 75 cl | Fr. 36.50 |
| Primitivo Senza Parole IGP Apulien, Italien | 14.0 % Vol. | 75 cl | Fr. 35.50 |

Il Governo Nobile Selezione Fellini
Sangiovese, Merlot, Toscana, Italien

13.5 % Vol.

75 cl

Fr. 39.50



Schaumwein

Prosecco
Teresa Rizzi Vazzola, Italien

11 % Vol.

75cl

Fr. 39.50

Mineralwasser / Säfte

Mineralwasser

50 cl
100 cl

Fr. 5.80
Fr. 9.50

Orangensaft / Ananassaft

50 cl
100 cl

Fr. 6.20
Fr. 11.50