

Apero und mehr

Gute Gespräche beginnen oft mit einem feinen Apero. Entdecken Sie genussvolle Häppchen für entspannte Begegnungen in besonderer Atmosphäre.

Apero Surprise

Für "de Gluscht" CHF 10.00

Ideal für ein anschliessendes Mittag- oder Abendessen
(3 Häppchen pro Person, nach Auswahl der Küche)

Zero Waste Apero CHF 9.00

Geniessen mit gutem Gewissen. Kreative Häppchen aus geretteten Lebensmitteln – frisch, überraschend, nachhaltig.

Mind. 10 Personen bis maximal 25 Personen

(3 Häppchen pro Person, nach Auswahl der Küche)

Für den kleinen Hunger CHF 16.00

(5 Häppchen pro Person, nach Auswahl der Küche)

Für den grossen Hunger CHF 25.00

Unser Apero Riche als Alternative zum Mittag- oder Abendessen

(8 Häppchen pro Person, nach Auswahl der Küche)

Apero Mix & Match

Innerschweizer Trockenwurst mit Nussbaguette Portion/30g CHF 3.00
(Salametti, Landjäger, Wetterschmöcker)

Alpkäsestängeli und Hobelkäse mit Birnenweggen Portion/30g CHF 3.00

Tête de Moine Rose gefüllt mit Napf-Frischkäse Stück CHF 3.00

Laugenbrötli mit **Muotathaler Rauchschinken** Stück CHF 4.00

Laugenbrötli mit **Napf-Frischkäse** und Rucola Stück CHF 4.00

Wrap mit **Rinderheu, Cantadou** und Rucola Stück CHF 4.00

Wrap mit **Avocados und grilliertem Gemüse** Stück CHF 4.00

Paillasse rustico mit Roastbeef Stück CHF 4.00

Ciabatta «Caprese» – mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum Stück CHF 4.00

Spiesschen von **Portweinemelone und Muotathaler Urwaldschinken** Stück CHF 3.50

Speck und Dörrpfäulen-Spiesschen Stück CHF 3.50

Spiesschen von **hausmariniertem Lachs**, Peperoni, Sesam-Soja-Sauce Stück CHF 4.00

Orientalisches Taboule mit grilliertem Halloumi Stück CHF 3.50

Tatar vom Römerswiler Lachsforellenfilet, Kartoffelsalat Stück CHF 4.00

Vitello Tonnato-Cocktail Stück CHF 3.50

Kleiner Fleischkäsesalat mit Radieschen und Schnittlauch	Stück	CHF	3.50
Kirschtomate und Mozzarella	Stück	CHF	3.50
Barbecue-Balls (Rindfleisch)	Portion	CHF	3.50
Riesenkrevette im Kartoffelmantel mit Sauerrahmsauce	Stück	CHF	3.50
Vegetarische Frühlingsrollen mit Sweet Chili-Sauce	Stück	CHF	3.50
Bruschetta mit Tomaten und Schinken	Stück	CHF	3.50
Quiche mit Greyerzer , Kartoffeln und Apfel	Stück	CHF	3.50
Frittierte Hähnchenstreifen an Honig-Senf-Sauce	Portion	CHF	3.50
Schinkengipfeli	Stück	CHF	2.50
Käseküchlein	Stück	CHF	2.00
Schokoladenmousse im Gläschen	Stück	CHF	3.50
Brownie	Stück	CHF	3.50
Kleine Lemontarte	Stück	CHF	3.50
Gefüllte Choux	Stück	CHF	3.50
Chips und Nüssli	pro kg	CHF	35.00
Salzgebäck	pro kg	CHF	35.00
Cashewnüsse, Mandeln, Pistazien	pro kg	CHF	47.00

Genuss zum Teilen

Preise pro Person – serviert auf Platten in der Tischmitte.

Rustikale Platte	pro Person	CHF	16.00
Gekochter Schinken, Bauernspeck, Salsiz, Fleischkäse, Hartkäse Heidibrot und Butter			
Bündnerplatte	pro Person	CHF	19.00
Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz, Bauernspeck, Bergkäse Ruchbrot und Butter			
Käseplatte	pro Person	CHF	18.00
Verschiedene Hart-, Halbhart- und Weichkäse mit saisonalen Früchten und Nüssen garniert, Nussbrot und Butter			

Appetit auf mehr

Salzige Wähen - Mindestbestellmenge 8 Stück pro Sorte	Stück	CHF	6.00
Gemüse, Käse, Käse mit Zwiebeln, Spinat mit Speck			
Süsse Wähen - Mindestbestellmenge 8 Stück pro Sorte	Stück	CHF	6.00
Zwetschgen, Apfel, Aprikosen, Kirschen			
Metersandwiches (ca. 12 Stück)			
Schinken, Salami, Käse	Stück	CHF	48.00
Bündnerfleisch, Landrauchschinken, Lachs	Stück	CHF	54.00

Preise und Konditionen

Alle Preise inkl. MwSt., Preisanpassungen vorbehalten von 25 bis 100 Personen.

Qualität, Herkunft und Genuss

- Für grössere Anfragen kreiert unsere Küche gerne massgeschneiderte Angebote.
- Die einzelnen Gerichte berücksichtigen in ihrer Ausgewogenheit alle Nährstoffe und regen Augen wie Gaumen im gleichen Masse an, wobei wir auf eine schonende Verarbeitung der Produkte achten, um den natürlichen Geschmack und die Nährstoffe zu erhalten
- Wir verfeinern unsere Speisen mit Küchenkräutern und Gewürzen aus aller Welt und reduzieren so den Salzanteil
- Wann immer möglich arbeiten wir mit kommunalen, regionalen oder Schweizer Produkten aus ökologisch sinnvollem Anbau
- Kalb-, Rind-, Schweinefleisch, Geflügel und Süsswasserfische aus der Schweiz
- Geflügelspezialitäten aus Frankreich
- Ausländische Fleischerzeugnisse können mit Antibiotika oder anderen Leistungsförderern erzeugt worden sein
- Für unsere Gerichte verwenden wir Lachs aus Norwegen (Aquakultur)
- Für unsere Gerichte verwenden wir ausschliesslich Eier und Eierprodukte aus Schweizer-Freilandhaltung
- Unsere Backwaren und Brote beziehen wir von den regionalen Bäckereien.
Die Tiefkühl-Backwaren beziehen wir ausschliesslich aus Schweizer Produktion.
Ausnahme sind unsere Flammkuchen, welche aus Deutschland sind.
- Über das Vorkommen allergener Inhaltsstoffe geben unsere Mitarbeitenden gerne Auskunft

Wir beraten Sie gerne persönlich für Ihr individuelles Gesamtpaket und freuen uns, Sie in Nottwil zu begrüßen. Ein Ort mit Weitblick, Genuss und vielseitigen Möglichkeiten.

Kontakt
Eventkoordination
+41 41 939 56 99
events@paraplegie.ch