

Brunchvorschläge

Swiss Brunch

- Kaffee, Tee, Ovomaltine und Caotina à discretion
- Diverse Fruchtsäfte
- Verschiedene Brote, Zopf und Gipfeli
- Konfitüre, Butter und Honig
- Cerealien mit Milch und Joghurt
- Feines Käsesortiment
- Kalte Platten mit Schinken, Salami, Rohessspeck und Aufschnitt
- Birchermüsli

Preis pro Person sFr. 17.50

Brunch Classico

- Kaffee, Tee, Ovomaltine und Caotina à discretion
- Diverse Fruchtsäfte
- Verschiedene Brote, Zopf und Gipfeli
- Konfitüre, Butter und Honig
- Cerealien mit Milch und Joghurt
- Feines Käsesortiment
- Kalte Platten mit Schinken, Salami, Rohessspeck und Aufschnitt
- Birchermüsli
- Rösti mit Bratspeck und Chipolata
- Eier nach Wahl (3 Min. Eier, Rühreier, Spiegeleier oder Omeletten)

Preis pro Peron sFr. 24.50

Brunch „ De Luxe“

- 1 Glas Prosecco oder Apfelschaumwein
- Kaffee, Tee, Ovomaltine und Caotina à discretion
- Diverse Fruchtsäfte
- Verschiedene Brote, Zopf und Gipfeli
- Konfitüre, Butter und Honig
- Cerealien mit Milch und Joghurt
- Rauchlachsplatten mit Toast
- Feines Käsesortiment
- Kalte Platten mit Schinken, Salami, Rohessspeck und Aufschnitt
- Platten mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa und Mostbröckli
- Birchermüsli
- Rösti mit Bratspeck und Chipolata
- Eier nach Wahl (3 Min. Eier, Rühreier, Spiegeleier oder Omeletten)

Preis pro Person sFr. 32.50

Getränke

Alkoholfreie Getränke

Gontenerbad Mineralwasser		1.0 lt	sFr.	5.50
Orangensaft, Apfelsaft, Multivitaminsaft		1.0 lt	sFr.	6.00
Süsswasser, z.B. Rivella, Apfelschorle, Coca Cola, Flauder		1.5 lt	sFr.	9.00

Weissweine

Riesling x Sylvaner Seelentröpfli	Thurgau	50 cl	sFr.	15.00
Chardonnay Sun Paradise	Kalifornien	50 cl	sFr.	15.00
St. Saphorin, La Rionde	Waadtland/Lavaux	75 cl	sFr.	32.00
Pinot Gris Prestige / Lenz Moser	Österreich	75 cl	sFr.	28.00
Soave Classico	Italien	75 cl	sFr.	26.00

Rotweine

Hüttwiler Zehntechäller	Thurgau	50 cl	sFr.	15.00
Shiraz Cabernet	Australien	50 cl	sFr.	15.00
Primitivo Senza Parole	Italien	50 cl	sFr.	20.00
Pinot Noir du Valais AOC	Wallis	75 cl	sFr.	28.00
Rioja Crianza Al Corta	Spanien	75 cl	sFr.	26.00
Amarone della Valpolicella	Italien	75 cl	sFr.	46.00

Roséwein

Pinot-Noir Oeil de Perdrix / Rutishauser	Thurgau	50 cl	sFr.	15.00
--	---------	-------	------	-------

Champagner/Schaumwein

Cuvée Jean Georges, Apfelschaumwein		75 cl	sFr.	36.00
Prosecco		75 cl	sFr.	33.00

Erweitertes Wein- und Schaumweinangebot auf Anfrage!

Bier

Appenzeller Spezli		30 cl	sFr.	3.00
Appenzeller Quöllfrisch		50 cl	sFr.	4.20
Alkoholfreies Bier		30 cl	sFr.	4.20

Saft mit oder ohne Alkohol

Hausgemachte Früchtebowlen mit Alkohol nach Saison z.B. Ananas, Erdbeer, Himbeer, Melone, Pfirsich		50 cl	sFr.	4.20
		1.0 lt	sFr.	26.00

Allgemeine Konditionen

Teilnehmerzahl und Annulationen

Oftmals ist es schwer, im Voraus die genaue Teilnehmerzahl eines Events zu bestimmen. Wir möchten Ihnen genug Zeit lassen. Die bis 48 Stunden vor dem Anlass angegebene Personenzahl ist für die Rechnungsstellung massgebend. Ist die Personenzahl grösser, wird der effektive Aufwand verrechnet.

Kinder

Kinder sind bei uns herzlich willkommen. Sie erhalten bis zum 12. Altersjahr eine Ermässigung von 50% auf den Erwachsenenpreis.

Unser Angebot

Unsere Angebotsliste soll Ihnen als Vorschlag dienen. Sie kann von Ihnen ergänzt oder variiert werden, so dass Ihrem Anlass eine persönliche Note auferlegt wird.

Rechnung

Die Rechnung können Sie bar oder per Einzahlungsschein begleichen. Wir akzeptieren **keine** Kreditkarten.

Lieferungen

Möchten Sie, dass wir Ihre Brunch an Ihren Bestimmungsort liefern? Kein Problem! Pro Fahrkilometer verrechnen wir Ihnen sFr. 1.60.

Preise

Unsere Preise verstehen sich inkl. 8.0 % resp. 2.5 % Mehrwertsteuer.

Nicht enthalten sind Mitarbeiterkosten.

Mitarbeiterkosten

Service- und Buffetbetreuung/Einrichten

Montag – Freitag	sFr./Std.	42.00
Samstag & Sonntag	sFr./Std.	47.00