

# Spontaner Apéro

ab 8 bis 25 Personen  
Pro Person CHF 28.80

## APÉRO

Nachos mit Hummus, Joghurt-Kräuter-Dip  
& würziger Tomatensalsa

### oder

Gemischte Chääschuechli und Schinkengipfeli  
& Flammkuchen mit Speck

## DRINKS

pro Person  
2 Portionen Glühwein  
1 Flasche Softgetränke



# Snacks & Gebäck

Mindestbestellmenge: 10 Pro Sorte

	Gemischte Blätterteigstangen (Paprika, Sesam, Mohn, Käse) 	2.00
	Gemischte Minibrötli mit Antipasti-Gemüse, Brie, Coppa, Rauchlachs, Pastrami	4.50
	Knackiges Mini Gemüse mit Kräuter-Zitronen-Joghurt-Dip  	4.50
	Salziger, gerösteter Mais   	3.50
	Brownie mit Pecannüsse	4.50
	Gemischte Mini Berliner, (Zucker, Schoggi, Früchtefüllung)	2.50
	Amaretti	5.00



VEGETARISCH



VEGAN



GLUTENFREI

# Raclette Tischgrill

ab 8 bis 120 Personen  
Pro Person CHF 51.80

## VORSPEISE

Saisonale Suppe in der Kaffeetasse

## HAUPTGANG

Raclett-Buffer  
Dreierlei Raclette-Käse à discrétion

### Dazu:

Hobelfleisch, Speckchip, hausgemachte mixed Pickles  
Gschwellti und ein Korb mit Steinofenbrot  
Hausgemachte Raclette Gewürzmischung

## DESSERT

Winterliche Dessertvariation von der Etagere

# Winter Tischgrill

ab 8 bis 120 Personen  
Pro Person CHF 63.50

## VORSPEISE

Saisonale Suppe in der Kaffeetasse

## HAUPTGANG

Tischgrill, ca. 300 gr. pro Person  
Würzige mini Rindfleisch-Patty, Streifen von der Pouletbrust, Garnelen  
Gemischtes Gemüse, dreierlei Raclette-Käse, mariniertes Tofu

### Dazu:

Hausgemachte mixed Pickles, eingelegter Ingwerkürbis, Cornichons  
Kräuterbutter, diverse Saucen.  
Valle Maggia Pfeffer, Fleur de Sel, hausgemachte Raclette Gewürzmischung,  
Korb mit Steinofenbrot, Gschwellti, Käsespätzli mit Röstzwiebeln

## DESSERT

Winterliche Dessertvariation von der Etagere



# Waldkantine Fondue

ab 8 bis 140 Personen

## HUUS FONDUE

Pro Person CHF 39.80

## SPECK FONDUE

Pro Person CHF 43.80

## TRÜFFEL FONDUE

Pro Person CHF 44.80

## HUUS FONDUE "SCHNITZELSTYLE"

Pro Person CHF 52.80, serviert mit Schnitzelstreifen

### Dazu:

Hausgemachte mixed Pickles, Gschwellti und ein Korb mit Steinofenbrot

## DESSERT

Winterliche Dessertvariation von der Etagere

# Reindl Essen

ab 16 bis 100 Personen

Pro Person CHF 52.50

Locker und unkompliziert wird im familiären Stil gegessen und die Speisen aus einem "Topf" miteinander geteilt.

## VORSPEISE

Saisonale Suppe in der Kaffeetasse

## HAUPTGANG

Erdapfelknödel, Käsespätzli, Krautsalat  
Schweinekrustenbraten, Fleischkäse  
Sauerkraut, Dunkelbiersauce

## DESSERT

Winterliche Dessertvariation von der Etagere



**BANKETTANFRAGEN an Marleen Schweer, [bankett@bymaag.ch](mailto:bankett@bymaag.ch), 044 444 26 70**