

Egli **CATERING** 

*Gutes kommt
von den Besten*



WIR ARRANGIEREN – SIE GENIESSEN ...

Wir beliefern die unterschiedlichsten Feste und Anlässe:

- Hochzeits-Apéro
- Business-Lunch
- Geburtstagsfeier, Grillfest
- Firmenanlass
- Gala-Buffer

Das können kleinere Feste ab 15 Personen sein oder grössere Festivitäten mit über 1'000 Personen.

**Für eine Catering-Besprechung
bitten wir Sie unbedingt
vorhergehend einen Termin mit
uns zu vereinbaren!**

*Unsere Philosophie ist:
Gäste zu überraschen und zu verwöhnen,
dies mit Top-Produkten
welche mit viel Liebe zubereitet werden.*

APÉRO

Apéritif-Getränke

Früchte-Bowle	Davon kriegt man einfach nie genug !	2 dl	Fr. 4.50
Prosecco Borgo Molino	Cool, spritzig, guet...	75 cl	Fr. 18.40

Klein, aber fein . . .

mini runde, belegte Mundhäppchen	Lachsmousse, Schinkenmousse, Mostbröckli, Käsemousse, Rindshufttartar, Frischkäse, Morchelterrinen	Stk.	Fr. 2.00
---	--	------	----------

Tomaten-Mozarellaspiessli	mit frischem Basilikum	Stk.	Fr. 1.40
----------------------------------	------------------------	------	----------

Passend für jeden Geschmack

Runde belegte Brötli	Sie sind und bleiben ein Renner! Thon, Lachs, Tartar, Mostbröckli, Roastbeef, Käse, Rohschinken, grüne Spargeln, Crevetten, Pouletcurry, Braten, Schinken, Ei, Hüttenkäse mit Schnittlauch, Salami	Stk.	Fr. 3.00
-----------------------------	---	------	----------

Eine Augenweide:

Herzbrot gross gefüllt	mit Mostbröckli und Rohschinken oder Käse	Stk.	Fr. 96.00
-------------------------------	---	------	-----------

PARTY-BROT am Meter

gefüllt mit Roastbeef, Salami, Fleischkäse, Schinken, Käse, Mostbröckli, Salat, Tomate, Gurken, Ei	Stk.	Fr. 75.00
--	------	-----------

leicht und lecker:

Rohschinkenplatte	garniert mit Melonenwürfel + Grisinistengel	Stk.	Fr. 45.00
--------------------------	---	------	-----------

Knusprige PARTY-BRÖTLI

Helles Brötli mit Rauchlachs, Meerrettich, Salat und Zwiebeln	Stk.	Fr. 3.00
Dunkles Brötli mit Roastbeef, Salat und Gurken		
Mohnbrötli mit Camembert, Salat und Tomate		
Nussbrötli mit Mostbröckli, Salat und Gurken		
Zehnkorn-Brötli mit Kalbfleischwurst, Salat, Tomate und Gurken		
Sesambrötli mit Rohschinken, Salat und Ei	Stk.	Fr. 3.00

Panini Verona

knuspriges Weissbrot gefüllt mit Bresaola carpaccio	Stk.	Fr. 3.50
---	------	----------

Eine gelungene Gaumenfreude aus Italien

Focaccia-Brot mit Zahnstocher	gefüllt mit Parmaschinken, Bresaola, Citterio-Salami – garniert mit frischem Basilikum und getrockneten Tomatenstückli	Stk.	Fr. 1.50
--------------------------------------	--	------	----------

. . . oder rustikaler in 12 Stücke geschnitten	Brot	Fr. 33.00
--	------	-----------

für Linienbewusste

Rohschinken-Melonenspiess	mit Bündner-Rohschinken und saftigen Melonenstückli	Stk.	Fr. 1.90
----------------------------------	---	------	----------

Spezialität des Hauses

Kalbfleischhamburgerli	garniert mit Silberzwiebeln und Gurken	Stk.	Fr. 1.70
-------------------------------	--	------	----------

Eine Delikatesse

Laugengipfel	gefüllt mit Lachs, Meerrettich, Salat und Zwiebeln – halbiert	Stk.	Fr. 4.50
---------------------	---	------	----------

Party-Laugenbrötli

gefüllt mit Schinken, Mostbröckli, Salami, Rohschinken, Käse, Tomaten und Salat	Stk.	Fr. 3.00
---	------	----------

Salziges zum Knabbern

Chips, Salzstengel, Nüssli, und Snacks		
Geben wir Ihnen gerne als Reserve mit – Verrechnung nach Verbrauch.		

APÉRO

köstlich-fernöstlich

Oriental Säckli	Teigtäschli gefüllt mit einer Hackfleisch-Tomaten-Zwiebelfüllung	Stk.	Fr.	2.80
Pouletbrüstli-Streifen	umhüllt mit Spinat im Teig	Stk.	Fr.	1.90
Partypastete-Stückli	aus Kalbfleisch mit Sauce Cumberland	Stk.	Fr.	1.80
Käsecocktail	Käsewürfeli mit Tête de Moine und frischen Früchten garniert	Stk.	Fr.	1.80
Käse-Traubenspiess	Schwiizer Käse und Weichkäse garniert mit Trauben, getrockneten Feigen und Aprikosen	Stk.	Fr.	1.80
Meat Ball's	saftige Fleischbällchen mit Chilisauce	Stk.	Fr.	1.20
Gemüse-Dips	Knackige Gemüsestücke mit delikater Dipsauce im Gläsli	Stk.	Fr.	3.50
<i>Erfrischend guet</i>				
Früchtespiessli	Frische Früchte z.B. Ananas, Melone Kiwi, Trauben und Orange am Spiess	klein gross	Stk. Stk.	Fr. 3.00 Fr. 4.50
Melonenschiffli	Melonenstück mit Rohschinkenrolle	Stk.	Fr.	2.50
Tortilla Chips	mit Mexican Dipsauce	p. P.	Fr.	2.20

...für den Gourmetapéro

Antipasti-Spiessli	gegrillte Zucchetti, Peperoni, Oliven und getrocknete Tomate	Stk.	Fr.	2.20
Salamispiess	Paprikasalami gefüllt mit Ruccola und Weichkäse am Spiess	Stk.	Fr.	1.90
Pumpernickel	mit Lachs belegt	Stk.	Fr.	2.50
Bresaolaspiess	Bresaola mit Taleggiokäse und Ruccola gefüllt am Spiess	Stk.	Fr.	2.50
Roastbeefspiess	Roastbeef mit Tartarsauce am Spiess	Stk.	Fr.	2.80
Crevettenspiess	eine wahre Delikatesse mit Ananas	Stk.	Fr.	4.00
Crevettencocktail	im Glas	Stk.	Fr.	3.50
Shusilöffel	eine asiatische Verführung	Stk.	Fr.	2.90
Blätterteig-Gebäck	mit Sesam, Käse, Mohn, Oliven und Mandeln	100 g	Fr.	6.80

...ein Hauch von Italien

Italian Canapés	Getoastetes Brot mit delikater Peperonibutter Citterio-Salami, Gurken und Oliven	Stk.	Fr.	1.80
Bruscetta	mit frischen Tomatenwürfel	Stk.	Fr.	2.50
Bruscetta	mit Caritiera Sauce	Stk.	Fr.	1.60
Grisinistengel	umwickelt mit feinstem Parmaschinken	Stk.	Fr.	3.20

APÉRO-BUFFET «EVERYTIME»

ab 15 Personen

runde belegte Brötli	mit Lachsmousse, Thon, Ei, Schinkenmousse, Pouletcurry, Tartar	
knusprige Tischbürli	gefüllt mit Roastbeef, Käse, Salami, Mostbröckli und Rohschinken	
Kalbfleischhamburgerli	kalt geniessen	
Laugengipfel	mit feinstem Rauchlachs gefüllt	
Früchtespiessli	erfrischend	
Gemüse-Dip	knackig linienbewusst	
Meat Balls		
Forccaiabrot	gefüllt mit Citterio Salami, Parmaschinken, Bresaola dekoriert mit Basilikum und getrockneten Tomaten	
Tomaten-Mozarellaspiess	mit frischem Basilikum	pro Person Fr. 18.00

APÉRO-BUFFET «FESTIVAL DER LIEBE»

ab 25 Personen

Anti Pasti Spiessli		
Tomaten Mozarellaspiessli		
Käse Traubenspiessli		
Rohschinkenplatte	garniert mit Melonenwürfel	
Käsemousetörtli		
Tartarbrötli		
Lachsbrötli		
Kalbfleischhamburgerli		
Focacciabrot	gefüllt mit Parmaschinken, Basilikum und getrockneten Tomaten	
Panini Verona	gefüllt mit Bresaolacarpaccio	
Roastbeefbrötli		
Pouletbrüstlistreifen	mit Spinatfüllung	
runde belegte Brötli	mit Thon, Ei, Pouletcurry	
<i>erfrischend</i>		
Früchtespiessli		
<i>köstlich-fernöstlich</i>		
Oriental-Säckli		
Meat Balls	mit Chilisaucе	
Gemüse-Dip	im Gläsli	
<i>asiatisch fantastisch</i>		
Sushilöffel		pro Person Fr. 25.00

New APÉRO-BUFFET «DE LUXE»

Gambas	in Dillcrème im Gläsli	
Roastbeefschiffli		
Bresaolaspiess		
Käsetraubenspiess		
Mini Pastettli	mit Rauchschinkenmousse	
Vitello Tonnato	auf Tellerli	
Serranoschinken	mit Melone aufTellerli	
Pfefferwürstchen		
Frühlingsrolle		
Gemüsetäschli		
Gemüsetipp		
Poulet Satayspiessli	mit Erdnussauce	
Salamispiessli		
Shrimps	in Knusperpanade	
Sushilöffel		
Anti Pasti Spiessli		
Tomaten Mozarellaspiessli		
Käse Traubenspiessli		
runde kleine Parisett	mit Thon, Ei, Pouletcurry, Tartar, Lachs	
Käsemousetörtli		
Kalbfleischhamburgerli		
Focacciabrot	gefüllt mit Parmaschinken, Basilikum und getrockneten Tomaten	
Panini Verona	gefüllt mit Bresaolacarpaccio	
Pouletbrüstlistreifen	mit Spinatfüllung	
<i>erfrischend</i>		
Früchtespiessli		
<i>köstlich-fernöstlich</i>		
Oriental-Säckli		
Meat Balls	mit Chilisauce	Preis auf Anfrage

...heiss begehrt: METZGER-SNACKS ofenfrisch

Schinkengipfel – klein		Stk.	Fr. 1.70
Gemüsetäschli	mit raffiniertes Füllung	Stk.	Fr. 1.70
Chäschüechli		Stk.	Fr. 2.50
Lauchstrudeli		Stk.	Fr. 1.50
Mini-Pizzen		Stk.	Fr. 1.50
<i>exzellent</i>			
Lachsfischli		Stk.	Fr. 1.80
Shrimps in Knusperpanade		Stk.	Fr. 2.60
Poulet Satayspiessli	mit Erdnussauce	Stk.	Fr. 3.00
Pfefferwürstchen	nicht mehr wegzudenken	Stk.	Fr. 1.80
Würstchen im Teig		Stk.	Fr. 1.90
Pflaumen mit Eierspeck	am Zahnstocher	Stk.	Fr. 1.70
Knoblibrot		Stk.	Fr. 2.20
Frühlingsrolle	mit süss-sauer Sauce	Stk.	Fr. 1.50
Poulet-Nuggets	mit frischer Tartarsauce	Stk.	Fr. 1.60
<i>beliebt bei Jung und Alt</i>			
Pouletflügeli	mariniert und heiss grilliert	100 g	Fr. 3.65
Metzger-Schnittä	Knuspriges Parisette mit delikater Schweinefleischfüllung	Stk.	Fr. 1.50
Red Hot Chili Poppers		Stk.	Fr. 1.80
Käseschnittli – würzig und gut	auf Parisettbrot	Stk.	Fr. 1.60

VORSPEISEN

BROTE

Knusprige Tischbürli (6 Sorten)		Stk.	Fr. 0.90
Bürli		Stk.	Fr. 1.00
Schildzipfel		Stk.	Fr. 1.10
Bürli in Traubenform		Stk.	Fr. 1.10
Partybrot	mit Aufschrift und Rosen	pro Person	Fr. 2.80
Knoblauch-Parisette		Stk.	Fr. 3.70
BROT am Meter		Stk.	Fr. 28.50
Focacciabrot	italienisches Fladenbrot	Stk.	Fr. 6.00
Buchmann-Bürli		Stk.	Fr. 1.20
Schraubenbrot dunkel	mit Körner	Stk.	Fr. 4.20
Schraubenbrot hell	mit Körner	Stk.	Fr. 4.20

SUPPEN

Bouillon	mit frischen Gemüsestreifen	2.5 dl	Fr. 5.00
Bouillon	mit hausgemachten Flädli	2.5 dl	Fr. 5.50
Bündner Gerstensuppe		2.5 dl	Fr. 5.50
Tomatencrèmesuppe	mit frischem Basilikum	2.5 dl	Fr. 5.50
Cazpacco	kalte Tomatensuppe	2.5 dl	Fr. 5.50
Minestrone		2.5 dl	Fr. 5.50
Gulaschsuppe		4.0 dl	Fr. 7.50
Kürbiscrèmesuppe		2.5 dl	Fr. 6.00
Kokossuppe	mit Zitronengros	2.5 dl	Fr. 5.50
Asiatische Gemüsesuppe	ist eine Versuchung wert!	2.5 dl	Fr. 5.50

SALATE

Grüner Blattsalat gemischt	z.B. Lollo, Kopfsalat und Eisbergsalat	pro Person	Fr. 5.50
Kleiner gemischter Salat	5 Sorten auf Teller angerichtet	pro Person	Fr. 8.50
3 Sorten Salat	in Schüsseln	pro Person	Fr. 8.50
5 Sorten Salat	in Schüsseln	pro Person	Fr. 10.50
7 Sorten Salat	in Schüsseln	pro Person	Fr. 12.50

SALAT-BUFFET

zum selber schöpfen (mind. 10 Sorten)

Cäsar Salat mit gebratenem Speck, Brotcroutons und Parmesan, Kartoffel, Reis-Curry, Rüebli, Tomaten mit Mozzarella und Basilikum, Sellerie, Gurken, Bohnen, Chabissalat mit Speck, Maissalat, Chicoréesalat mit Orangen, Lauchsalat mit Äpfeln und Speck, Teigwaren, russischer Salat, Sommer- und grüner Salat, griechischer Salat mit Feta-Käse, Randensalat, Glasnudel-salat, grüner Blattsalat		pro Person	Fr. 14.50
---	--	------------	-----------

VORSPEISEN

...davon werden Sie begeistert sein!

Bresaolacarpaccio	mit Parmesan garniert mit knackigem Blattsalat	Fr. 12.50
Entenbrust	geräucht, mit buntem Blattsalat, Selleriesalat und garniert mit caramelisierten Nüssen	Fr. 13.50
Landrauchschinken	begleitet von Melonen, Trauben und buntem Blattsalat	Fr. 11.50
Kalbfleischpastete Sauce Cumberland	garniert mit Selleriesalat und knackigem Blattsalat	Fr. 12.50
Pouletbruststreifen	geräucht, mit Orangensauce und buntem Blattsalat garniert	Fr. 12.00
Thunfischcarpaccio		Fr. 13.50
Seemannsteller	mit feinstem Rauchlachs, raffinierten Lachscrêpes und geräucherten Forellenfilets, garniert mit Meerrettichschaum, Zwiebeln, Zitrone, Kapern und buntem Blattsalat, italienisches Dressing	Fr. 15.50
Schlemmerteller Italien	Grillierte Auberginen mit Gemüsefüllung, eingelegte Peperoni, getrocknete Tomate, Feta-Käse, umwickelt mit Rohschinken, würziger Bresaola mit Parmesan und knackigem Blattsalat	Fr. 14.50
Vitello Tonnato	garniert mit Cherrytomaten und Kapernäpfel	Fr. 12.50

VORSPEISEN warm

Pastetli	mit köstlicher Kalbsmilkenfüllung	Fr. 10.50
Gemüseravioli	mit feiner Käserahmsauce	Fr. 9.50
Tortelloni	mit Spinat-Ricottafüllung	Fr. 9.50

BRUNCH-BUFFET «fit for the day»

(ab 30 Personen)

mit Gipfeli, knusprige Partybrötli, Zopf und Schnittbrote, Butter und Konfitüre

Bündnerplatte, Rohschinken-Schinkenplatte mit Melonen und Käseplatte

Forellenfilet geräucht aus dem Zürichsee
Lachs geräucht mit Meerrettichschaum

Gebratene Fleischbällchen, Scharfe Würstli, Rührei und Rösti

Birchermüesli und frischer Fruchtsalat
auf Wunsch mit Rindstartar

Pro Person Fr. 42.00

KALTES ITALIENISCHES BUFFET

ausgezeichnet mit der Goldmedaille an der Metzgereifachausstellung in Zürich

Bresaola mit Parmesan

Gewürzschinken mit Spargel

Geräuchertes Rindfleisch mit Kräutervinaigrette

Potpourri von verschiedenen feinen Salami

Rosa gebratenes Roastbeef mit Kräutersauce

Pouletschenkel «Florentina»

Carpaccio

mariniertes Rindfleisch mit frischen Champignons und Parmesan

Parmaschinken mit Melonen garniert

Geräucherte Entenbrüstli, garniert mit Orangenscheiben

Vitello Tonnato

gekochtes Kalbfleisch mit Thonsauce

Pouletbrüstli im Teig mit würziger Spinatfüllung

Lachscrêpes mit feiner Frischkäsefüllung

Crevettencocktail «Amore»

Meeresfrüchtesalat

Geräucherte Süsswasserfische

Tomaten mit Thonschaum

Birnen mit Gorgonzola

Käseplatte mit Parmesan

Reissalat, Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum

Palette von grünem Salat

Grillierte Auberginen mit Gemüsefüllung

ingelegte Peperoni, getrocknete Tomaten und pikante Oliven

Reichhaltiger Brotkorb

Minestrone

Wenn Sie es wünschen, bereiten wir Ihnen eine feine Minestrone zu
von der Ihre Gäste noch lange schwärmen werden.

Lassen Sie sich überraschen!

pro Person Fr. 56.00

mit Suppe Fr. 59.50

KALTE BUFFETS

(ab 25 Personen)

Einfaches kaltes Buffet

Bündnerplatte, Roastbeef-Bratenplatte mit Tartarsauce, Schinken mit Spargelspitzen, Kalbfleischpastete mit erfrischender Cumberlandsauce, Rohschinken mit Melone, grillierte Pouletschenkel garniert mit gefüllten Eiern, Käseplatte, geräucherte Forellenfilets aus dem Zürisee mit Meerrettichschaum, Selleriesalat, Tomatensalat mit Mozarella, Maiscurrysalat, Kartoffelsalat und Griechischer Salat, gemischte knusprige Bürli

pro Person Fr. 38.00

Einfaches kaltes Buffet als Vorspeise

pro Person Fr. 25.50

Kaltes Buffet Gourmet

Makrellenfilet mit Pfeffer, Rauchlachs garniert mit Meerrettichschaum, Zwiebeln, Zitronen und Kapern, Crevettencocktail, geräucherte Forellenfilets aus dem Zürisee, Vitello tonnato mit Thonsauce, Roastbeef-Bratenplatte mit Tartarsauce, grillierte Pouletschenkel mit Provençaléfüllung garniert mit delikat gefüllten Eiern, Bünderspezialitäten, Rohschinken mit Melone, Anti Pasti Platte, Käseplatte, Morchelterrinen, Königspastete mit erfrischender Cumberlandsauce, Bresaolacarpaccio, geräucherte Pouletbrust mit Orangensauce, 5 Sorten Salat nach Wahl, Gemischte Bürli und Bütterli

pro Person Fr. 49.50

Kaltes Buffet Gourmet als Vorspeise

pro Person Fr. 29.50

SCHLEMMER-BUFFET

(kalt und warm – ab 25 Personen)

Vorspeise kalt

Lachsplatte garniert mit Meerrettichschaum, Gambas pikant mit Peperoncini und Ananas, Roastbeef mit frischer Tartarsauce, Bündner Rohschinken mit Melone, Carpaccio mit Bresaola und Parmesan, Gefüllte Tomate mit Thonmousse Grillierte Auberginen, eingelegte Peperoni und Tomaten, Feta-Käse, umwickelt mit Landrauschschinken, Frische Saisonsalate mit italienischem Hausdressing

Warmes

Lammkotelett am Stück gebraten, Pouletbruststreifen an feiner Senfrüchtesauce, Kalbfleischrollen mit Steinpilzfüllung, Schweinsfiletpäckli mit Gemüsefüllung, Feurige Bratkartoffel, Wilder Reis, Saisonale Gemüseauswahl

pro Person Fr. 57.50

BUFFET FANTASTICA

(kalt und warm – ab 30 Personen)

Vorspeise kalt

Lachsrouladen gefüllt mit geräuchten Forellenfilet, Bresaolacarpaccio garniert mit Parmesan, Pouletbrüstli geräucht an herrlich erfrischender Orangensauce Bündnerplatte, Roastbeefplatte mit frischer Tartarsauce, Rohschinkenplatte mit Melonen, Anti Pasti Platte, Cäsar Salat mit Speck und Brotcroustons Tomatensalat mit Mozzarella und frischem Basilikum, Maissalat, Selleriesalat, Rüeblisalat, Gurken mit Peperonistreifen, knusprige Partybrötli

Warmes

zarter Kalbshohrücken an feiner Kräutersauce, Gourmetfilet vom Schwein gefüllt mit Mostbröckli und frischen Kräutern, saftige Pouletpartyschenkel Safranrisotto mit Steinpilzen, Nudeln und Marktgemüse

pro Person Fr. 63.50

BUFFET TRIO GRANDE

(warm – ab 25 Personen)

Kalbsgeschnetzeltes an feinsten Rahmsauce
Currygeschnetzeltes mit Pouletfleisch
Mexicangeschnetzeltes mit Schweinefleisch
Reis
hausgemachte Eierspätzli

pro Person Fr. 28.50

BUFFET UELI DER PÄCHTER

(warm – ab 30 Personen)

Schweinsbraten oder Pariserbraten mit Bratenjus
Kalbsbraten mit Pflaumen gespickt
Lammgigot mit Knoblauch und Kräutern
Pouletflügeli vom Grill
Kartoffelgratin
Bunter Gemüsetopf oder drei Sorten Gemüse

pro Person Fr. 32.50

ITALIENISCHES-BUFFET

(kalt und warm – ab 30 Personen)

Vorspeise kalt

Bresaola mit Parmesan
Geräuchertes Rindfleisch mit Kräutervinaigrette
Gewürzschinken mit Spargel
Vitello Tonnato
Parmaschinken mit Melone
Potpourri von verschiedenen feinen Salami
Lachscrêpes mit Frischkäsefüllung
Meeresfrüchtesalat
Crevettencocktail Amore
Tomatensalat mit Mozzarella und frischem Basilikum
Palette von grünen Salaten
Mariniertes Gemüse im Kräuteröl / Anti Pasti
Reichhaltiger BROTKORB

Warmes

Saftiger Kalbsbraten mit Rosmarin
Zarte Pouletpiccata
Hausgemachte Lasagne
Ratatouille
Linguine (flache Spaghetti) mit Cherrytomaten und Kräuter
Rigatoni mit Spinat-Ricotta-Füllung auf feinsten
Tomatensauce

pro Person Fr. 61.00

GEBURTSTAGS-BUFFET

(kalt und warm – ab 30 Personen)

Vorspeise kalt

5 Sorten Salat
reichhaltige Fischplatte mit Lachs, Forellenfilet aus dem Zürichsee
Makrelenfilet mit Pfeffer
Roastbeefplatte mit Sauce Tartar
Rohschinkenvariation mit Bündler-, Serrano- und Landrauchschinken
garniert mit Melonenspalten
Knusprige Brötli

Warmes

Schweinsfilet mit feiner Kräuterfüllung umhüllt mit knusprigem Speck
Kalbsrahmschnitzel
Nüdeli
Buntes Gemüse mit Rüebli, Zucchini, Kohlrüebli und Peperoni
Gefüllte Tomaten überbacken

pro Person Fr. 60.00

ASIATISCHES-BUFFET

(warm – ab 25 Personen)

Rindsgeschnetzeltes mit Sojasauce
Rotes Thai Curry mit Schweinefleisch
Poulet Satayspiessli
China Nudeln
Gebratener Reis
Wok Gemüse

pro Person Fr. 29.00

ROUTE 66-BUFFET

(warm – ab 25 Personen)

Chili con Carne vom Rind
Chicken-Wings vom Poulet
Baby-Spare-Ribs vom Schwein
Baked Potatos Sauercream
Tortilla Chips mit Hotsauce, Avocadosauce und Salsa verde
Bohnen
Maiskolben gebraten

pro Person Fr. 25.00

ZAUBER-BUFFET

(warm – ab 25 Personen)

Zarte Rindfleischwürfel an Whiskysauce
Runde Kalbsnuss an feinster Kräuterrahmsauce
Schweinsfilet am Stück gebraten mit süss-sauer Mangosauce
Schupfnudeln
Karibischer Reis
Farbenfrohes Gemüsebouquet
Überbackene Zucchini

pro Person Fr. 39.00

GRILL-PARTY

Überraschen Sie Ihre Gäste mit einem wahren Grillplausch!

Wählen Sie . . . oder lassen Sie sich einfach überraschen!

Vom Rind	Filet gewürzt Hohrückensteak im Kräuteröl Knoblauchpfeffersteak von der zarten Huft Rindshuftspiessli mit Speck
Vom Kalb	Steak oder Plätzli mariniert Koteletts oder Kalbsribeye steak gewürzt Grillträumli (Kalbsplätzli mit zartschmelzender Füllung)
Vom Schwein	Partyfilet (Filet mit Speck umwickelt) magere Schweinshüftlisteak saftiges Halssteak mit Zwiebelfüllung Grillrakete (Schnitzel mit Gorumetbrätfüllung) Samuraispiessli – der knusprige Genuss Gourmetrollen mit Apfel-Champignonfüllung Salbeifilet Pizzasteak
Vom Poulet	Gefüllte Pouletbrüstli, fein gewürzt Dä Ränner: Flügeli mariniert Mini-Pouletspiessli mit Früchten
Vom Lamm	Filet und Entrecôte oder Kotelett an Kräuterknoblauchmarinade Gigot-Tranchen «Provençale» zarte Lammspiessli
Vom Fisch	Frischlachsfilet, Crevettenspiessli
Grillwürste	Sännäwurst mit Käse, Tessinerli, Currywürste, Pfefferwürstli oder kleine Würstli, bunt gemischt am Spiess
Mini-Spiessli	Sind einfach super! Fragen Sie danach!

Eine Gourmetplatte von uns in obiger Vielfalt zusammengestellt,
enthält ca. 280g Fleisch pro Person,
vorbereitet in kleinen Stücken zum mehrmals zugreifen.

ca. Fr. 17.50 bis 25.50

Dazu unsere feinen hausgemachten Saucen: Chili-Pfeffersauce, Tartar,
Knoblauch oder ganz einfach Kräuter- und Knoblauchbutter

pro Person Fr. 2.00

Beilagen	Salatbuffet in verschiedenen Grössen	pro Person	ab Fr. 8.50 bis 14.50
	Maiskolben grilliert	Stk.	Fr. 3.00
	Baked Potatoes mit Sauerrahmsauce	Stk.	Fr. 3.50
	Safran Risotto mit Steinpilzen	pro Person	Fr. 9.50
	Kartoffelgratin	pro Person	Fr. 6.00
	Kartoffelspiessli mit Rosmarin und Speck	Stk.	Fr. 3.50
	Knoblauchparisettli	Stk.	Fr. 4.00
	assortierter Brotkorb	pro Person	Fr. 2.00

Jetzt wirds gemütlich!

FONDUE CHINOISE-PARTY

Vorspeise

Gemischter Salat, angerichtet

Rind-, Kalb-, Schweine- und Pouletfleisch,
fein geschnitten oder in kleinen Würfeln

Dazu unsere beliebten hausgemachten
Fonduesaucen: Tartar, Curry, Knoblauch,
Cocktail und Pfeffer

Erfrischende gemischte Früchteplatte

Salz- und Paprika-Pommes-Chips, feine
knusprige Tischbürli

Inklusive Rechaud-Miete und Reinigung pro Person Fr. 42.00

*Damit haben Sie bei Ihren Gästen, Freunden
oder Bekannten garantiert Erfolg!*

MAH-MEE

ist ein indonesisches Nudelgericht mit
zarten Kalbs-, Schweins- und Pouletwürfeli,
nach Wunsch auch Crevetten

Portion Fr. 19.50

PAELLA VALENCIANA

Das bekannte «spanische Nationalgericht»
mit deftigem Safranreis, Knobli, Zwiebeln,
Kräuter, Peperoni, Erbsen, Tomaten,
zarten Poulet- und Schweinefleischstückli

pro Person Fr. 19.50

**Diese beiden Gerichte werden auf Wunsch
bei Ihrem Fest frisch vor Ihren Augen zubereitet!**

Zusatzkosten für Fachperson laut Unterlage.

HAUPTSPEISEN

(ab 15 Personen)

Menü 1:

Roastbeef im Kräutermantel
Kartoffelgratin
Bohnenbündel und Rüebl
Blumenkohl mit Ei Fr. 32.50

Menü 2:

Kalbscarrébraten an Morchelsauce
Butternudeln
Broccoli mit Mandeln
Gedämpfte Rüebl Fr. 32.00

Menü 3:

Zartes Rindsfilet-Gulasch «Stroganoff»
Trockenreis Gärtnerinnenart
Blattspinat und Rüebl Fr. 31.50

Menü 4: Schmeckt hervorragend

Kalbsschnitzel an feiner Rahmsauce
Butternudeln
Gedämpfte Rüebl mit Lauchstreifen
Broccoli mit Mandeln Fr. 31.50

Menü 5:

Gebratenes Schweinsfilet
Süss-saure Mangosauce
Basmati-Reis mit Sesam
Lauch-Tomatengemüse Fr. 28.50

Menü 6: Das festliche Menü

Kalbsbraten an Portweinrahmsauce
mit sonnen-getrockneten Tomaten
Butternudeln
Bohnen, Ratatouille Fr. 28.50

Menü 7:

Schweinscarrébraten mit
Safrankräutersauce
Nudeln
Zucchetti-Rüebl-Gemüse Fr. 26.50

Menü 8: ... und das Gute liegt so nah!

Gebratenes Pouletgeschnetzeltes
an roter Currysauce
mit Kokosmilch
Basmati-Reis mit Sesam
Wokgemüse Fr. 24.50

Menü 9:

Filet vom Schwein im Speckmantel
mit feinsten Paprikarahmsauce
Butterreis oder Nudeln
Broccoli mit Mandeln Fr. 28.50

Menü 10: Ein Genuss, den Sie nie vergessen werden!

Kalbsgeschnetzeltes
an feiner Calvadosauce
mit Gemüsepolenta
Bohnen mit Cherrytomaten Fr. 28.50

Menü 11:

Schweinskotelett-Krone mit Jus
Kartoffelgratin
Bohnenbündel, Rüebl,
Ratatouille Fr. 27.00

Menü 12: Wärschaft und soo gut!

Wiener Rahmgulasch
(Kalbfleisch)
Hausgemachte Eierspätzli
Bunter Gemüsetopf Fr. 21.50

Menü 13: Eine Gaumenfreude

Schweinsfiletpäckli
mit feiner Gemüsefüllung
Butterreis oder Nüdeli
Buntes Marktgemüse Fr. 25.50

Menü 14: Davon werden Sie begeistert sein!

Schweinssteak
gefüllt mit Schinken, Käse und Lauch an
feinsten Whiskyrahmsauce
Nudeln
Rüebl
Broccoli mit Mandeln Fr. 24.50

HAUPTSPEISEN

(ab 15 Personen)

Menü 15:

Schweinsbraten vom Grill
mit Bratenjus
Risotto mit Pilzen
Bohnen mit Speckwürfeli Fr. 19.50

Menü 16:

Geschnetztes Pouletleisch
an Currysauce mit Früchten
Trockenreis Fr. 16.50

Menü 17: *Einfach bezaubernd*

Zarte Pouletbrüstli
mit Spinatfüllung oder
chinesischer Gemüsefüllung
vollendet mit süss-saurer Sauce
dazu Wildreis Fr. 18.50

Menü 18:

Kalbsgeschnetztes
(fein geschnittenes Kalbfleisch)
an Idas Liebesrahmsauce
dazu feine Kräuternüdeli
Zucchini-Rüebli Gemüse Fr. 27.00

Menü 19:

Schweinssteak,
im Sauerrahm geschmort
mit Speck-Chnoblisauc
Breite Nudeln
Gemüsebouquet Fr. 26.50

Menü 20:

Kalbsschwedenbraten
mit Bratenjus
Kartoffelstock
Bunter Gemüsetopf Fr. 25.50

Menü 21:

Heisser Bauernsaftschinken
Kartoffel-, Bohnen-,
Tomaten- und Maissalat Fr. 18.00

Menü 22: *Einfach und Super gut!*

Pariserbraten mit Kräuterjus
Kartoffelgratin
Bohnen, Rüebli Fr. 19.50

Menü 23:

Schinken im Brotteig
Knackiger Blattsalat,
Tomaten-Mozzarella-Salat,
Kartoffel- und Maissalat Fr. 19.00

Menü 24:

Schweinsfilet im Blätterteig
Kohlräbli an weisser Kräutersauce
Gedämpfte Rüebli
Broccoli mit Mandeln
Kartoffelgratin Fr. 22.00

Menü 25:

Kalbsbrust gefüllt mit Jus
Kartoffelstock
Gedämpfte Rüebli
Broccoli mit Mandeln Fr. 18.00

Menü 26:

Kalbsplätzli mit Steinpilzfüllung
und delikater Sauce
Nudeln
Blattspinat, Rüebli Fr. 26.50

Menü 27: *Davon werden Sie begeistert sein*

Pouletbrüstli gefüllt mit Ruccola
getrockneten Tomaten, Taleggiokäse,
Spargel Risotto
Ratatouille, Bohnen Fr. 20.50

Menü 28: *beliebtestes Menue*

Zarter Kalbshohrücken
an feinsten Kräutersauce
Schupfnudeln
Frisches, buntes Gemüse Fr. 30.00

HAUPTSPEISEN

(ab 15 Personen)

Günstig und sooo gut!

Menü 29:

Hausgemachte Lasagne
mit Rindfleisch Fr. 14.00

Menü 30:

Pouletbrüstli im Teig
4 Sorten Salat Fr. 17.00

Menü 31: Jetzt kommt Stimmung auf!

Spaghettiplausch mit wunderbaren
Saucen: Carbonara, Bolognese, Pesto
und der würzig feurigen Diavolo Fr. 18.00

Menü 32: Rassig und soo gut!

Jambalaya – Kreolisches Reisgericht
mit Schweinsfilet- / Pouletstreifen
und Reis Fr. 19.50

Menü 33:

Knusperhexe
Spezialfleischkäse
Kartoffelgratin Fr. 12.50

Menü 34: Immer wieder gefragt!

Mexican –
Geschnetzeltes Schweinefleisch
mit Mais und Peperonistreifen
rassig gewürzt
Trockenreis Fr. 15.50

Menü 35: Die Spezialität des Hauses!

Glarner Chüechli aus Kalbfleisch
Alpsteinhüttligratin Fr. 13.50

*Gelüftet es Sie nach einem Menü, welches Sie hier nicht finden,
sagen Sie es uns,
wir erfüllen, sofern es möglich ist, jeden Wunsch gerne.*

FÜR DAS KLEINE BUDGET

MISTCHRATZERLI	an feiner Spezielsauce mit ofenfrischem Bürli	Fr. 14.00
ÄLPLER MAGRONE	Urchig und sooo gut ...	Fr. 9.00
CHILI CON CARNE	serviert mit Tortilla Chips und ofenfrischer Baguette	Fr. 12.00
SAFRANRISOTTO MIT STEINPILZEN	die köstliche Spezialität!	Fr. 9.50

FÜR VEGIS

Saftig und wohlschmeckend!

GEMÜSELASAGNE	mit auserwähltem frischem Gemüse	Fr. 12.50
GEMÜSEPICCATA	mit Zucchini oder Auberginen	Fr. 8.50
NUDELN A LA CHEF	mit delikatem Pilzragout leichter Safransauce köstlicher Tomatenrahmsauce	Fr. 18.00
TORTELLONI	mit Ricottaspinafüllung an feiner Käserahmsauce	Fr. 12.50
KARTOFFEL	mit feiner Gemüsefüllung überbacken	Fr. 7.50

DESSERTS



Wer kann da schon widerstehen ...beim süssen Finale!

Bei allen beliebt:

Frischer Fruchtsalat	ohne Rahm	Fr.	7.50
Frischer Fruchtsalat	mit Rahm	Fr.	8.00
Exotischer Fruchtsalat		Fr.	9.00

Für jeden Geschmack – die genussvoll-luftige Mousse:

Erdbeer-, Mango-, Waldbeeren-, Schoko- oder weisse Tobleronemousse	Portion	Fr.	7.50
--	---------	-----	------

Verführerisch gut:

Gebrannte Crème, nach Grossmutter's Rezept zubereitet	Portion	Fr.	7.50
---	---------	-----	------

Erfrischend und soo gut:

Feinste Zitronenquarkcrème mit frischer Beerengarnitur	Portion	Fr.	7.50
--	---------	-----	------

Ein Volltreffer mit viel Geschmack:

Kaiserschmarrn mit Beeren garniert	Portion	Fr.	8.50
Raffinierte Apfelcrème mit Calvados	Portion	Fr.	7.50
Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce	Portion	Fr.	7.50
Mascarpone-Crème mit erfrischenden Saisonbeeren	Portion	Fr.	7.50

Etwas besonders Herzhaftes:

Moutathaler Rahmkirschtorte	Stk.	Fr.	5.50
-----------------------------	------	-----	------

Davon werden Sie begeistert sein:

Zimtparfait mit Zwetschgensauce	Portion	Fr.	7.50
---------------------------------	---------	-----	------

Wers kennt, der liebt:

Leichtes Tiramisu	Portion	Fr.	7.50
Panna Cotta mit frischen Waldbeeren	Portion	Fr.	7.50

Eine Spezialität – weit herum bekannt:

Idas Lebkuchen mit halbgeschlagenem Rahm	Stk.	Fr.	5.00
--	------	-----	------

Nicht mehr wegzudenken:

Die feinen Schoggiwürfel mit der feuchten Kokosglasur	Stk.	Fr.	1.90
---	------	-----	------

Alle lieben ihn:

Chriesi-Kuchen	Stk.	Fr.	4.50
----------------	------	-----	------

Klein und fein:

Konfekt in vielen Variationen	100 gr.	Fr.	7.20
Pâtisserie klein – gemischt	Stk.	Fr.	2.60

New

Genussvoll-cremig:

Erfrischende Ananascrème mit Früchten garniert	Portion	Fr.	7.50
Süssmostcrème	Portion	Fr.	6.50

«Europas Beste»

Feinste Vacherintorte mit verschiedenen Aromen	Pro Person	Fr.	8.00
--	------------	-----	------

Beliebt bei Jung und Alt:

Caramelköppli mit Rahm	Stk.	Fr.	8.00
Vanillemousse mit Zimtzwetschgen	Portion	Fr.	7.50
Vanillecrème mit Baileys	Portion	Fr.	7.50

DESSERTBUFFET «BELLA ITALIA»

Unser Geheimtipp – Die süsse Versuchung!

Frischer Fruchtsalat

Mangomousse

Eiskaffemousse in Becher

Leichtes Tiramisu

Mascarponecrème mit frischen Waldbeeren

Panna Cotta, Kuchen

Feinstes Konfekt

pro Person Fr. 14.00

DESSERTBUFFET «FANTASTICO»

Frische Früchteplatte – Ananas, Melone, Orange

Schoggi- und Mangomousse

Erfrischende Ananascrème

Gebrannte Crème

Himbeer Tira mi su

Crèmeschnittli *klein und fein*

Schoggiwürfel mit feuchter Kokosglasur

Schoggi-Erdbeeren

Kuchen und Konfekt

Meringues mit Rahm

pro Person Fr. 17.00

Käsebuffet mit Brot und Butter

pro Person Fr. 9.50

Wir beraten Sie gerne:

Dessertbuffet

5 Desserts zur Auswahl

pro Person Fr. 12.00

Dessert im Gläsli

Stk. Fr. 3.80

*Hochzeitstorten
werden gerne durch uns vermittelt.*

Zu jedem Essen, das passende Getränke!

GETRÄNKE

Früchtebowle		Portion	Fr. 4.50
Orangensaft	Harasse / 6 Flaschen	Flasche 1 Liter	Fr. 4.50
Süssmost	Harasse / 12 Flaschen	Liter	Fr. 3.50
Mineral Natur	Harasse / 12 Flaschen	Liter	Fr. 3.50
Citro	Harasse / 12 Flaschen	Liter	Fr. 3.80
Sinalco	Harasse / 12 Flaschen	Liter	Fr. 3.80
Coca-Cola	Harasse / 12 Flaschen	Liter	Fr. 3.80
Rivella blau, rot	Harasse / 12 Flaschen	Liter	Fr. 3.80

BIERE

Maisgold	Harasse / 10 Flaschen	Flasche 30 cl	Fr. 3.30
Schlossgold (alkoholfrei)	Harasse / 24 Flaschen	Flasche 30 cl	Fr. 3.10
Bierfass mit Zapfen	Stück	20 Liter	Fr. 95.90

KAFFEE

FILTERKAFFEE

à discrétion, mit Kaffeerahm und Zucker		pro Person	Fr. 3.80
dazu Portionenfläschli Kirsch, Pflümli etc.		Stk.	Fr. 3.00
Nespresso-Kaffee inkl. Kaffeemaschine		Stk.	Fr. 3.00

WEISSWEIN

SCHWEIZ

Leutschner Riesling x Sylvaner Auslese	75 cl	Fr. 19.50
Goldküste Müller Thurgau/Federweiss	75 cl	Fr. 16.90
Lenggisser Räuschling Rapperswil-Jona	75 cl	Fr. 18.90
Eppesses Braise d'Enfer	75 cl	Fr. 19.90
Aigle Les Murailles	75 cl	Fr. 23.50

ÖSTERREICH

Grüner Veltliner Breiter Rain Qw	75 cl	Fr. 27.20
Rotgipfler Qw	75 cl	Fr. 18.90

ROSÉWEIN

SCHWEIZ

Lenggiser Rosé Rapperswil-Jona	75 cl	Fr. 17.40
Oeil de Perdrix Neuchâtel	75 cl	Fr. 21.80

ROTWEIN

SCHWEIZ

Leutschner Clevner Spätlese	75 cl	Fr. 18.50
Goldküste Pinot Cabernet	75 cl	Fr. 15.90
Rapperswiler Pinot noir	75 cl	Fr. 17.50
Trio Classico Pinot noir / Cabernet / Diolinoir	75 cl	Fr. 22.20

ITALIEN

Chianti Classico Clemente VII	75 cl	Fr. 19.60
Barbera d'Alba Doc Marchesi di Barolo	75 cl	Fr. 21.70
Amarone della Valpolicella	75 cl	Fr. 37.70

FRANKREICH

Cabernet Merlot Barrique Les Jamelles	75 cl	Fr. 21.30
Château Potensac Médoc	75 cl	Fr. 37.90
Côtes du Rhône Villages Rasteau AOC	75 cl	Fr. 20.50
Mas de la Barben Les Lauzières	75 cl	Fr. 19.50

PROSECCO / SCHAUMWEINE

Prosecco Borgo Molino DOC Millesimato	75 cl	Fr. 18.40
Laurent Perrier Champagne	75 cl	Fr. 44.90
Moët & Chandon Brut Impérial	75 cl	Fr. 53.60

GESCHIRR-VERMIETUNG *inklusive Reinigung*

Teller / Tassen

Teller gross	Porzellan weiss	(Ø 26 cm)		Stk.	Fr.	1.00
Suppenteller	Porzellan weiss			Stk.	Fr.	-.85
Dessertteller flach	Porzellan weiss	(Ø 20 cm)		Stk.	Fr.	-.85
Dessertteller tief	Porzellan schwarz			Stk.	Fr.	-.85
Salatteller tief	Porzellan schwarz			Stk.	Fr.	-.85
Glasteller				Stk.	Fr.	-.90
Chacheli		(Ø 12 cm)	36 Stk. in der Kiste	Stk.	Fr.	-.70
Kaffeetassen und Unterteller			36 Stk. in der Kiste	pro Kiste	Fr.	28.80
Espressotassen und Unterteller <i>inkl. Espressolöffeli</i>			30 Stk. In der Kiste	pro Kiste	Fr.	24.90

Gläser

Es werden nur ganze Einheiten vermietet

Weinkelch 1,5 dl			40 Stk. in der Kiste	pro Kiste	Fr.	21.50
Weinkelch 2 dl			35 Stk. in der Kiste	pro Kiste	Fr.	19.50
Michelangelo			36 Stk. in der Kiste	pro Kiste	Fr.	23.50
Champagnerkelch/Sektgläser			48 Stk. in der Kiste	pro Kiste	Fr.	26.50
Bierglas				Stk.	Fr.	-.50
Bierhumpen			20 Stk.	pro Kiste	Fr.	12.50
Kaffeeglas			40 Stk.	pro Kiste	Fr.	20.00
Spirituosen-Glas			48 Stk.	pro Kiste	Fr.	24.00

Für die exklusiven Feste:

Rotweinglas	Excelsior			Stk.	Fr.	2.80
Weissweinglas	Excelsior			Stk.	Fr.	2.60
Wasserglas	Excelsior			Stk.	Fr.	1.90

Glasbruch wird verrechnet!

Besteck

Tafelmesser				Stk.	Fr.	-.65
Tafelgabel				Stk.	Fr.	-.50
Esslöffel				Stk.	Fr.	-.50
Dessertlöffel				Stk.	Fr.	-.50
Dessertgabel				Stk.	Fr.	-.50
Kaffeelöffeli				Stk.	Fr.	-.20

Beschädigte und fehlende Artikel werden zu Neupreisen verrechnet!

Einweggeschirr

Preis auf Anfrage

EINRICHTUNGS-GEGENSTÄNDE

Tischgarnituren

8 Sitzplätze

Tisch	60 x 220 cm	Stk.	Fr. 12.00
Bank		Stk.	Fr. 3.00
Tischgarnitur komplett		Stk.	Fr. 18.00
Buffettische	80 x 220 cm	Stk.	Fr. 16.50
Stehtische		Stk.	Fr. 24.50
Tischtuchrolle Tela	27 m abwaschbar (super Qualität)	Stk.	Fr. 82.50
Stofftischtuch	Div. Masse	Stk.	auf Anfrage
Servietten Tela		Stk.	Fr. --.20
Servietten DUNI (stoffähnlich)	1 Pack à 50 Stk.	Stk.	Fr. --.50
Stoffservietten		Stk.	Fr. 2.20
Aschenbecher glasklar		Stk.	Fr. --.70
Kerzenständer glasklar		Stk.	Fr. 1.00
Kerzen	Höhe 24 cm	Stk.	Fr. 1.00
Tulpenkerzen im Glas	ideal im Freien	Stk.	Fr. 6.50
Holzkohlengrill	Miete – sauber gereinigt retour		Fr. 35.00
Holzkohlengrill	Reinigung		Fr. 35.00
Holzkohle	10 kg-Sack		Fr. 22.50
Holzkohle	4 kg-Sack		Fr. 9.00
Gasgrill	Miete und Reinigung		Fr. 115.00
Gasflasche		Stk.	Fr. 47.50
Grillzelt	Miete, 3 x 3 m		Fr. 95.00
Kaffeemaschine Rex Royal			Fr. 45.00
Kaffeewärmebehälter	10 lt		Fr. 25.00
Kehrichtständer mit Sack		Stk.	Fr. 7.50

DIENSTLEISTUNGEN / KOSTEN / PERSONAL

Verschiedene Dienstleistungsstufen:

- Nur Anlieferung von tischfertigen Speisen
- Mitlieferung von Getränken und Geschirr
- Mit oder ohne Servicepersonal
- Lieferung und Verrechnung der Menü-Anzahl genau nach Bestellung /
Meldung der genauen Verpflegungsanzahl jeweils 5 Tage im Voraus
- Die aufgeführten Preise verstehen sich abholbereit ab Metzgerei exkl. MwSt.

Mehrwertsteuer:

- 2,5% MwSt. müssen wir Ihnen verrechnen, wenn Sie die bestellte Ware bei uns abholen oder wir sie Ihnen bis zur Haustüre liefern.
- 8% MwSt. müssen wir Ihnen verrechnen, wenn wir die bestellte Ware ins Haus liefern und das Personal für den Service zur Verfügung stellen.

Transportkosten:

Lieferungen werden nach Zeitaufwand, ohne Kilometerzuschlag verrechnet:

Fachperson mit Fahrzeug	Ansatz pro Std.	Fr. 98.50
Serviceperson mit Fahrzeug	Ansatz pro Std.	Fr. 58.00

Personal:

Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne unsere Mitarbeiter zur Verfügung:

Fachperson	Ansatz pro Std.	Fr. 88.50
Serviceperson	Ansatz pro Std.	Fr. 47.00

An- und Rückfahren werden als Arbeitszeit verrechnet.

Preisänderungen vorbehalten