

Menüvorschläge für Take away

<i>Apéro</i>	Sprinz-Möckli pro 100 gr.	5
	Knackige Gemüsestängel mit Dip's pro 100 gr.	4
	Marinierte grüne & schwarze Oliven pro 100 gr.	4
	Getrocknete Tomaten mariniert pro 100 gr.	4
	Diverse Canapés pro Stück ☞ Quadrat (Schinken, Salami, Käse, Ei)	5
<i>Suppen</i>	<i>Frühling</i> mit Spargel oder Bärlauch	7
	<i>Sommer</i> mit Tomaten Bouillon mit Gemüsestreifen	7
	<i>Herbst</i> mit Kürbis oder Steinpilz	8
	<i>Spezial</i> mit Weisswein	9
<i>Salate</i>	Bunter Blattsalat	6
	Gemischter Salat (Blattsalat plus Mais, Karotten, Gurken)	7
	Nüsslisalat mit Ei	9

Die Speisen und Gerichte werden in unserer Küche transportfertig und servierbereit in dafür geeigneten Behältnissen vorbereitet.

Klassiker

<i>vom Geflügel</i>	Pouletbrust 160 g paniert oder an einer Rahmsauce	15
<i>vom Schwein</i>	Schnitzel vom Nierstück 160 g paniert oder an einer Rahmsauce	15
	Karreebraten 180 g	18
<i>vom Kalb</i>	Schnitzel vom Bäggli 160 g paniert oder an einer Rahmsauce	23
<i>vom Rind</i>	Braten in Rotwein geschmort 180 g	20

Festlich

	Schweinsfilet am Stück gebraten 180 g mit Morchelsauce	27
	Kalbsbraten vom Nierstück 180 g mit Calvadossauce	30
	Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Béarnaise	30

Wir beraten Sie gerne und gehen auf Ihre individuellen Wunsch ein.
Es freut uns, Sie und Ihre Gäste kulinarisch verwöhnen zu dürfen.
Ihr Huwel Team

Fisch

Sautiertes Lachsschnitzel 150 g mit Prosecco-Sauce	18
Gebratene Felchenfilets 4 Stück mit Mandelbutter	18

Vegi

Quinoa-Schnitzel mit Schnittlauchsauce	15
Maiskroketten mit Tomaten-Quarksauce	15

Beilagen

Salzkartoffeln, Reis, Teigwaren	5
Kartoffelgratin, Kroketten, Bratkartoffeln Kartoffelstock, Spätzli	6
Blattspinat, Blumenkohl, Broccoli, Rüebl oder grüne Bohnen	5

Hausgemachte Desserts

Diverse Cremen Süssmost, Schoggi, oder Gebrannte	6
Caramelköppli garniert ✨ mit Rahm	6
Fruchtsalat mit saisonalen Früchten	9
Schwarzwälder-Torte	7
Tiramisù ✨ je nach Saison mit Orangen oder Erdbeeren	7

Allgemeine Informationen

Abhol- und Rückgabezeiten werden vorgängig verbindlich festgelegt.

Für die Reinigung der Kochkisten und des Anrichtegeschirrs verrechnen wir pauschal CHF 150.00.

Die Reinigungspauschale entfällt, wenn das Geschirr sauber retourniert wird.

Zusätzliche Dienstleistungen vor Ort (Anrichten, Servieren, Abräumen) verrechnen wir mit einem Stundenansatz von CHF 45.00 pro Mitarbeiter.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MWST



Fleisch- und Fischdeklaration  Herkunftsland

Schwein, Kalb, Rind, Poulet: Schweiz

Felchen: Schweiz und Europa

Lachs: Europa