

# Menu Vorschlag

**Apéro riche 25.- pro Person**

**Apéro mit Speckzüpfe und Aperosonne 8.- pro Person**

**Flammkuchen in verschiedenen Variationen 14.- pro Person**

**Chemibraten mit Kartoffelsalat  
3 Saisonsalate  
Brot und Züpfe 24.- pro Person**

**Grillplausch mit Grillspiess  
Verschiedene Fleischsorten und Grillgemüse  
dazu Kartoffelgratin oder Kartoffelsalat  
3 Saisonsalate mit Züpfe und Brot 30.- pro Person  
Jeder weitere Grillspiess 5.-**

**Wurst grillieren  
3 verschiedene Saisonsalate mit Buremütschli 17.- pro Person  
Jede weitere Wurst 4.-**

**Hamburger vom Grill mit Brötli zum  
selber befüllen  
3 Saisonsalate 15.- pro Person**

## Dessert

**Merängge und Niedlä , Glace und Gebäck 8.- pro Person**

**Brönnti Creme und Gebäck 6.- pro Person**

# Getränke

Mineral in verschiedenen Aromen 5dl	4.00
Bier 33cl Bärner Müntschi, 33cl Quöllfrisch	4.00
Calanda Radler 33cl	4.00
Appenzeller Leermond ohne Alk. 33cl	4.00
Möhl SureMost mit und ohne Alk. 50cl	4.50

La Coquine 50cl Assemblache	17.00
Pinot Noir 50cl Administrateur	17.00
Pinot Noir Administrateur 70cl	23.00
Hallauer Riesling Sylvaner	21.00
Piacere weiss/ rot	22.00

Schnydersgrabekafi / Baileyskafi	5.00
Kafi fertig	4.50
Zwätschge Luz	4.50
Kafi crème und Espresso	3.50
Verschiedene Tees	3.-

Weitere Wünsche auf Anfrage

Preisänderungen vorbehalten

Herzliche Grüsse  
Andrea und Hansueli Staub