



weinrausch Apéros und Seminarangebote

| | | | |
|--|--------------|--|--------------|
| kleiner weinrausch Snack | 4.50 | weinrausch riche | 35.50 |
| – Oliven, Blätterteiggebäck, Nussmischung (Sbrinz Möckli plus 1.–) | | – grüne und schwarze Oliven, Blätterteiggebäck | |
| weinrausch Apéro | 8.50 | – Gemüsestängeli mit 3 verschiedenen Dip-Saucen | |
| – frisch aufgeschnittenes Fleisch von der Berkel, Oliven, Sbrinz Möckli und Brot (Gemüsesticks mit 3 Saucen plus CHF 2.–) | | – kleine Schinkengipfeli, Käseküchlein und mini Pizzen | |
| verschieden gefüllte Paillasse Brote ideal für Ihren Steh- oder Sitzapéro oder für das einfache Mittagessen | 32.00 | – Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung | |
| Empfehlung: 2 Stk. pro Person / 1 Brot à 8 Stk. für 4 Personen | | – Meetballs an Tomatensauce | |
| – 40 cm lange Brote gefüllt mit Schinken, Salami, Fleischkäse, Rohschinken, Mostbröckli, Lachs, Thon, Käse, Cantadou, Poulet-Curry oder gehacktem Ei (eine Sorte pro Brot Brot in 8 Teile geschnitten) | | – Pouletspiessli mit Minz-Vinaigrette | |
| weinrausch Fleischplättli frisch aufgeschnitten von unser Berkel Schneidmaschine | 17.50 | – Rauchlachsrollchen mit Frischkäse | |
| – Landrauschschinken, Tessiner Salami, Buurespäck | | – frisch aufgeschnittener Landrauschschinken, Speck und Salami | |
| – Sbrinz Möckli, Sauerteig Brot | | – Sbrinz Möckli und Sauerteig Brot | |
| weinrausch traditional | 22.50 | – Tomaten Mozzarella Spiessli | |
| – Oliven, Blätterteiggebäck, Nussmischung | | – Kichererbsenmousse (Humus) | |
| – Gemüsestängeli mit 2 Verschiedenen Dip-Saucen | | – Brotkorb | |
| – Tomaten Mozzarella Spiessli | | – Brownies, Mini-Crèmeschnitte | |
| – kleine Schinkengipfeli | | kleine Weinkarte und Getränke | |
| – Meetballs an Tomatensauce | | Sassaia Merlot Bianco, Vinattierie, TI | 28.50 |
| – frisch aufgeschnittener Landrauschschinken, Salami & Buurespäck | | ROSE, selection weinrausch, Lindenhof, SH | 25.00 |
| – Sbrinz Möckli und Sauerteig Brot | | RS, selection weinrausch, Lindenhof, SH | 25.00 |
| weinrausch classic | 28.50 | WEISS, (RS, Gewürztraminerselection) selection weinrausch | 26.00 |
| – grüne und schwarze Oliven, Blätterteiggebäck, Nussmischung | | Strada Millésimé Extra Dry AOC Schaffhausen, SH | 25.00 |
| – Gemüsestängeli mit 3 verschiedenen Dip-Saucen | | PINOT selection weinrausch, Lindenhof, SH | 25.00 |
| – kleine Schinkengipfeli, Käseküchlein und mini Pizzen assortiert | | ROT, (Pinot Noir, Gamaret) selection weinrausch, SH | 26.00 |
| – Meetballs an Tomatensauce | | Sassaia Merlot, Vinattierie, TI | 28.50 |
| – Datteln im Speckmantel | | cuvée rouge, selection weinrausch, cave Biber VS | 35.50 |
| – frisch aufgeschnittener Landrauschschinken | | Orangensaft | 5.00 |
| – Sbrinz Möckli und Sauerteig Brot | | Mineralwasser (Liter) | 5.00 |
| – Tomaten Mozzarella Spiessli | | Luzerner Bier – das Original | 5.00 |
| | | Preise inkl. MwSt. in CHF pro Person. | |
| | | Die Preise gelten für Gruppen ab 15 Personen. | |
| | | Zubereitung nach Aufwand der Köche CHF 60.– / Std. | |