



weinrausch Apéros und Seminarangebote

kleiner weinrausch Snack	4.50	weinrausch riche	36.50
– Oliven, Blätterteiggebäck, Nussmischung (Sbrinz Möckli + 1.50)		– grüne und schwarze Oliven, Blätterteiggebäck	
weinrausch Apéro	9.00	– Gemüsestängeli mit 3 verschiedenen Dip-Saucen	
– frisch aufgeschnittenes Fleisch von der Berkel, Oliven, Sbrinz Möckli und Brot (Gemüsesticks mit 3 Saucen plus CHF 2.50, Humus plus CHF 2.50)		– kleine Schinkengipfeli, Käseküchlein	
verschieden gefüllte Paillasse Brote	33.00	– Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung	
– ideal für Ihren Steh- oder Sitzapéro oder für das einfache Mittagessen 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, gehacktem Ei (eine Sorte pro Brot Brot in 8 Teile geschnitten)		– Rauchlachsrollchen mit Frischkäse	
weinrausch Fleischplättli frisch aufgeschnitten von unser Berkel Schneidmaschine	18.50	– frisch aufgeschnittener Landrauschschinken, Speck und Salami	
– Landrauschschinken, Tessiner Salami, Buurespäck		– Sbrinz Möckli und Sauerteig Brot	
– Sbrinz Möckli, Sauerteig Brot		– Tomaten Mozzarella Spiessli	
weinrausch traditional	23.50	– Kichererbsenmousse (Humus)	
– Oliven, Blätterteiggebäck, Nussmischung		– Brotkorb	
– Gemüsestängeli mit 2 Verschiedenen Dip-Saucen		– Brownies, Mini-Crèmeschnitte	
– Tomaten Mozzarella Spiessli		kleine Weinkarte und Getränke	
– kleine Schinkengipfeli		Strada Schaumwein Extra Dry AOC Schaffhausen, SH	26.00
– Meetballs an Tomatensauce		Sassaia Merlot Bianco, Vinattierie, TI	28.50
– frisch aufgeschnittener Landrauschschinken, Salami & Buurespäck		Sauvignon Blanc, Stada Weinkellerei, Hallau SH	25.00
– Sbrinz Möckli und Sauerteig Brot		Pinot Gris, Stada Weinkellerei, Hallau SH	27.00
weinrausch classic	29.50	ROSE, selection weinrausch, Lindenhof, SH	26.00
– grüne und schwarze Oliven, Blätterteiggebäck, Nussmischung		RS, selection weinrausch, Lindenhof, SH	26.00
– Gemüsestängeli mit 3 verschiedenen Dip-Saucen		WEISS, (RS, Gewürztraminerselection) selection weinrausch	27.00
– kleine Schinkengipfeli, Käseküchlein und mini Pizzen assortiert		PINOT selection weinrausch, Lindenhof, SH	26.00
– Meetballs an Tomatensauce		Pinot Noir Magistral, Strada Weinkellerei, Hallau SH	28.00
– Datteln im Speckmantel		ROT, (Pinot Noir, Gamaret) selection weinrausch, SH	26.00
– frisch aufgeschnittener Landrauschschinken		Merlot Barrique, Strada Weinkellerei, Hallau SH	29.00
– Sbrinz Möckli und Sauerteig Brot		Sassaia Merlot, Vinattierie, TI	28.50
– Tomaten Mozzarella Spiessli		Orangensaft	5.00
		Mineralwasser (Liter)	7.00
		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.	