

Ein Grund zu feiern ...

... ob privat oder geschäftlich, wir machen Ihre kulinarischen Träume wahr.

Für Ihren Anlass haben wir den passenden Raum

.....sei es zur Taufe, Kommunion oder Konfirmation, zum Geburtstag, zur Klassenzusammenkunft, zu einem Vereinsanlass oder Firmenbankett, wir zeigen Ihnen gerne unsere Möglichkeiten.

- Bibliothek 10 bis 15 Personen
- Bungert 12 bis 45 Personen
- Reblaub 40 bis 120 Personen

weitere Angaben zu unseren Räumen ersehen Sie auf Seite 15

Menüberatung

Ab 12 Personen empfehlen wir ein einheitliches Menü.

Wir beraten Sie gerne und bitten Sie einen Termin für die Menübesprechung zu vereinbaren.

Menüdruck – Dekoration

Die Menükarte drucken wir zum Anlass kostenlos.

Für das passende Ambiente ist gesorgt! Gerne dekorieren wir nach Ihren Wünschen und Ideen.

Preis auf Anfrage

Wir freuen uns heute schon, Sie und Ihre Gäste bei uns begrüßen und verwöhnen zu dürfen.

Freundliche Grüsse

Ihr Brühlbach Team

Telefon 044 344 43 36

*Alle Preise in CHF und inkl. der gesetzlichen MWSt.
Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte,
über Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien*

Apéritif

Amuse Bouche

Salami, Schinken, Spargeln, Mostbröckli Tatar, Krevetten, Rauchlachs, Ei, Käse, Frischkäse	pro Stück	3.2
Poulet-Spiessli mit Erdnussdip	pro Stück	3
Hausgemachtes Blätterteiggebäck	pro Person	4

Apéro-Häppchen für einen Pauschalpreis ab 20 Personen

Käseküchlein, Schinkengipfel Crostini, Tomaten - Basilikum, Mozzarella – Perlen	pro Person	10
Käseküchlein, Schinkengipfel Satayspiessli, Apfelschnitzli im Speckmantel mit Salbei Crostini mit Burrata und Pesto	pro Person	17
Käseküchlein, Schinkengipfel Creperöllchen mit Rauchlachs, Käsemuffin mit Thymian und Pistazien Silserbrötli mit Rohschinken und Rucola, 2 Amuse Bouche nach Wahl Crostini mit Hüttenkäse und Avocado, Süsschen saisonal im Shot – Glas, warm oder kalt, (Kokos-Limette, Gazpacho, Kürbis – Curry, Rüebli-Ingwer)	pro Person	20

Für Ihren Apéro Riche offerieren wir Ihnen gerne
ein massgeschneidertes Menü

*Alle Preise in CHF und inkl. der gesetzlichen MWSt.
Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte,
über Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien*

Angebot für Apéro Riche

Ab 15 Personen

Warme Speisen

- Jakobsmuscheln auf Limettenrisotto
- Black Tiger Krevetten mit Knoblauch
- Poulet_Satayspieße mit mit Sweet-Chili-Sauce oder Erdnussauce
- Fleischbällchen mit pikanter Tomatensauce

Kalte Speisen

- Pfannkuchen mit Parmaschinken und Rucolacrème
- Assortiere Amuse Bouche
- Parmesanwürfel mit Balsamico
- Marinierte grüne und schwarze Oliven

Dessert

- Gebrannte Crème
- Mini - Pâtisserie
- Mini - Cremeschnitte
- Fruchtetörtli

CHF 60.00 pro Person

*Alle Preise in CHF und inkl. der gesetzlichen MWSt.
Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte,
über Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien*

Vorspeisen

Bunter Blattsalat	7
Gemischter Salat	9
Nüsslisalat mit gehacktem Ei	12
Salatbuffet Angebot aus 10 verschiedenen Salaten	19
Consommé mit Sherry oder Flädli	9
Crèmesuppe je nach Saison	9
Rüebli - Ingwersuppe	9
Lachstatar Toast und Butter	17
Black Tiger Crevetten auf Bulgur – Kurkuma, Confierte Cherrytomaten	21
Rotzunge, gebraten oder pochiert an Zitronenrahmsauce mit Reis	19.5
Saisonale Vorspeisen auf Anfrage	

*Alle Preise in CHF und inkl. der gesetzlichen MWSt.
Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte,
über Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien*

Fleischgerichte

Kalbssteak mit Morchelrahmsauce	38
Kalbsfilet ganz gebraten an Calvadosrahmsauce oder Mangosabayon	45
Kalbpiccata Mailänder Art	35
Kalbsbraten " Im Brühl " mit frischem Rosmarin und Thymian an leichter Sherry - Sauce	29
Rindsfilet am Stück gebraten mit -Sauce Béarnaise	40
"Les Deux filets du Chef" Schweinsfilet Calvados Lammfiletstreifen mit Kräutern und Knoblauch	45
Châteaubriand am Stück gebraten, in 2 Gängen serviert, Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin und 2 Gemüse	55

*Alle Preise in CHF und inkl. der gesetzlichen MWSt.
Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte,
über Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien*

Beilagen

Gemüsebouquet mit 3 Gemüse	6
Hausgemachter Kartoffelstock	5
Pommes Frites	4
Butternudeln	4
Kreolenreis	4
Hausgemachter Kartoffelgratin	5
Weissweinrisotto	5
Safranrisotto	6

*Alle Preise in CHF und inkl. der gesetzlichen MWSt.
Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte,
über Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien*

Dessert

Karamellköppli nach Originalrezept mit Rahm	8.6
Gebrannte Crème	8.4
Schokoladenmousse mit Früchten garniert	12.5
Parfait glacé Grand Marnier mit frischen Früchten garniert	12.5
Dessertsymphonie Saisonal Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter	16.5

Fragen Sie nach unserer saisonalen Dessertauswahl

*Alle Preise in CHF und inkl. der gesetzlichen MWSt.
Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte,
über Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien*

Zwischendurch

"Am Brühlbach" Komposition mit gekochtem Schinken, Salami, Mostbröckli, Melone, Tête de Moine – Rose und zwei Salaten	24.5
"Am Brühlbach Deluxe" Komposition mit Mostbröckli, Rohschinken, Kalbfleischpastete, Rauchlachs, Melone, Tête de Moine – Rose und zwei Salaten	27.5
Heisser Beinschinken mit Kartoffelsalat	26.5
Heisser Fleischkäse mit Kartoffelgratin oder Kartoffelsalat	23.5

*Alle Preise in CHF und inkl. der gesetzlichen MWSt.
Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte,
über Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien*

Raumangebot

Bibliothek		10 bis 30 Personen	
Bereitstellungskosten	1 Tag	½ Tag	abends
Seminar	180	95	95
Bankett	gratis	gratis	gratis

Saal Bungert		12 bis 50 Personen	
Bereitstellungskosten	1 Tag	½ Tag	abends
Seminar	180	95	95
Bankett	gratis	gratis	gratis

Reblaube		bis 120 Personen	
Bereitstellungskosten		mittags	abends
Seminar		-----	125.00
Bankett		-----	gratis

Sitzungszimmer		bis 10 Personen	
Bereitstellungskosten	1 Tag	½ Tag	abends
Seminar	60	35	35

*Alle Preise in CHF und inkl. der gesetzlichen MWSt.
Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte,
über Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien*