

Wir, eine Gruppe von Bäuerinnen aus der Region, haben Freude am Kochen und Backen und würden uns freuen, auch Sie verwöhnen zu dürfen. Für uns ist es wichtig, Sie mit natürlich produzierten und möglichst hofeigenen Produkten aus Garten, Pflanzplätz, Feld und Stall zu überraschen.

Beiliegend finden Sie unsere Menuvorschläge. Selbstverständlich sind wir jederzeit bereit, auf Ihre Wünsche einzugehen und unsere Vorschläge Ihrem speziellen Anlass anzupassen. Wir kochen für Sie an Ort oder liefern Ihnen das Ausgewählte, wohin Sie es wünschen.

Die Preisliste enthält die Lieferpreise des Essens.

Für Anlässe bis 20 Personen verrechnen wir einen Aufpreis von 15 % auf dem Menü.

Dienstleistungen, wie Tische decken, Service und Abwaschen, besorgen wir gerne. Unser Stundenlohn beträgt Fr. 40.--.

Für die An- und Rückfahrt verrechnen wir pro Auto Fr. 30.-

Gegen eine Mietgebühr können wir Ihnen Geschirr, Gläser und Tischtücher zur Verfügung stellen.

Wir hoffen, dass wir Sie gluschtig gemacht haben und freuen uns auf Ihre Antwort.

Mit freundlichen Grüßen

d' Burefroue Störechuchi

Apéro-Köstlichkeiten

Pikante Häppli	Pers.	Fr.	4.--
Fleischbällchen mit pikanter Sauce	Pers.	Fr.	4.50
Crostini	Pers.	Fr.	3.50
Gemüse-Dips mit Kräuterquark	Pers.	Fr.	4.50
Frischkäseroulade	Pers.	Fr.	3.--
Belegte Brote	Stk.	Fr.	4.--
Pikante Hefeschnecken	Pers.	Fr.	3.--
Ofenküchlein	Pers.	Fr.	3.--
Käseküchlein	Stk.	Fr.	4.--
Flammenkuchen	Pers.	Fr.	4.--
Blätterteiggebäck	Pers.	Fr.	2.50
Gesalzene Bretzeli	Pers.	Fr.	2.--
Laugenbrötli nature	Stk.	Fr.	2.--
Laugenbrötli gefüllt	Stk.	Fr.	4.--
Schinkengipfeli	Stk.	Fr.	2.--
Burebrot	kg	Fr.	8.--
Züpfе	kg	Fr.	13.--
Speckzüpfе	kg	Fr.	18.--
Spezialbrote	kg	Fr.	11.-- bis 16.--

Apéros

Der Klassiker

Käse- und Fleischplatte schön garniert,
Burebrot und Züpfе, Saisonfrüchte

Fr. 15.--

Störechuchi-Apéro

Gemüse-Dips und Fleischbällchen mit pikanten Saucen,
Ofenküchlein, pikantes Hefegebäck, Burebrot und Züpfе,
Saisonfrüchte

Fr. 15.--

Dip-Buffer

Gemüse-Dips und Fleischbällchen mit pikanten Saucen,
Burebrot oder Züpfе, Saisonfrüchte

Fr. 13.--

Der Reichhaltige / Stehlunch

Käse- und Fleischplatte, Apéroköstlichkeiten kalt und warm
mit etwas Süsseм dazu

Fr. 19.--

Fr. 21.--

Der Persönliche

Stellen Sie Ihren persönlichen Apéro selber zusammen.
Preis je nach Ihrer Auswahl und Aufwand.

Vorspeisen oder Zvieri

Suppen

Bouillon mit Einlage (Gemüsejulienne, Eierstich, Flädli)	Fr.	3.--
Crèmesuppe je nach Saison (Spargel, Tomaten, Zucchetti, Kürbis, Kartoffel etc.)	Fr.	4.--
alle Suppen inklusive Burebrot oder Züpfе		

Salate

Saisonsalat	Fr.	5.--
Gemischtes Salattellerli	Fr.	7.--
Nüssler mit Ei und Speck	Fr.	7.--
Gemischter Salat mit geräucherter Forelle oder Hüttenkäse	Fr.	7.50
alle Salate inklusive Burebrot oder Züpfе		

Salatbuffet (ab 20 Personen)

5 Salate nach Saison inklusive Burebrot oder Züpfе	Fr.	10.--
--	-----	-------

Kleine Mahlzeiten

Hammeteller mit Kartoffelsalat, garniert, mit Burebrot und Züpfе	Fr.	15.--
Pastetli mit Gemüsefüllung, Stk.	Fr.	7.--
Pastetli mit Fleischfüllung, Stk.	Fr.	7.--
Filetchüsseli, Stk.	Fr.	6.--
Toast mit Pilzen, Stk.	Fr.	5.--
Belegte Brote, Stk.	Fr.	4.--

Fleischgerichte

vom Schwein

Filetmedaillons mit Pilzsauce	Fr.	16.--
mit Morchelsauce	Fr.	17.--
Rahmschnitzel	Fr.	14.--
Braten „Dentenberg“ (mit Dörrzwetschgen)	Fr.	13.--
Braten	Fr.	12.--
Geschnetzeltes	Fr.	11.--

vom Kalb

Kalbssteak mit Morchelsauce	Fr.	24.--
Rahmschnitzel	Fr.	18.--
Geschnetzeltes	Fr.	17.--
Braten	Fr.	16.--

vom Rind

Rindshuft „Stroganov“	Fr.	19.--
Rindfleischvögel an Wermouthsauce	Fr.	17.--
Braten „Italienische Art“	Fr.	16.--
Visite-Geschnetzeltes	Fr.	14.--
„Suure Mocke“	Fr.	17.--
Rindsragout	Fr.	14.--
Braten einfache Art	Fr.	15.--

Verschiedenes

Trutenragout „Wiener-Art“	Fr.	15.--
Poulet-Geschnetzeltes	Fr.	14.--
Pouletbrüstli	Fr.	15.--
Brätbraten	Fr.	12.--
Hackbraten	Fr.	12.--

Beilagen

Kartoffelgratin	Fr.	5.--
Diverse Rösti	Fr.	5.--
Kartoffelstock	Fr.	5.--
Gschwellti	Fr.	5.--
Kartoffelsalat	Fr.	5.--
Knöpfli	Fr.	5.--
Reis	Fr.	3.--
Wildreis-mix	Fr.	4.--
Gemüseplatte	Fr.	6.--
Gemüsegratin	Fr.	6.--
Gemüse „Störechuchi-Art“	Fr.	6.--
Bohnen-Bündeli (mit Speck)	Fr.	5.--
Tomaten provençal (während Saison)	Fr.	4.--
Apfel- oder Birnenhälften	Fr.	1.50

Alle Gerichte inklusive Burebrot oder Züpfe

Buffets ab 20 Personen

Störechuchi-Zmorge

Rösti, Spiegelei, Fleisch und Käse, Brot, Züpfle,
Butter, Konfitüre, Joghurt und Flocken oder Bircher-
müesli, Süssmost, Früchte, Milch und Kaffee, alles „bis gnue“ Fr. 22.--

Bouilli boeuf

Rindfleischwürfel, verschiedene Salate, pikante Saucen,
Sauersüesses, Früchte, Gschwellti oder Gratin, Burebrot Fr. 32.--

Warmes Burebuffet (ab 30 Personen)

Fleischsuppe
4 Salate
Hamme, Kalbsbraten, Siedfleisch und Wurst
Gschwellti, Rösti oder Gratin
Burebrot und Züpfle Fr. 32.--

Hamme-Buffer

3 Salate, warme Hamme, Burebrot und Züpfle oder Fr. 18.--
3 Salate, warme Hamme, Gratin oder Kartoffelsalat, Burebrot Fr. 21.--

Berner Platte

Fleischsuppe, Geräuchertes, Suppenfleisch, Speck und Wurst,
Sauerkraut und Bohnen, Kartoffeln Fr. 25.--

Rösti-Buffer

3 Salate, verschiedene Rösti, Burebrot oder Fr. 17.--
mit warmer Hamme und Käse Fr. 22.--

Knöpfli-Buffer

3 Salate, verschiedene Knöpfli, Burebrot oder Fr. 17.--
mit warmer Hamme und Käse Fr. 22.--

Strudel-Buffer

Verschiedene Strudel mit pikanten Saucen, Grüner Salat Fr. 20.--

Desserts

Mousse (Schoggi-, Beeren- etc.)	Fr.	4.50
Crèmen (Brönnti-, Süssmost-, Schokolade- etc.)	Fr.	4.50
Früchte- oder Beerencreme mit Quark	Fr.	4.50
Früchtetraum	Fr.	4.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr.	5.--
Beeren nach Saison mit Rahm	Fr.	5.--
Parfaits (Vanille-, Kirsch, Zimt-, Baumnuss- etc.) mit passender Sauce	Fr.	4.50
Panna Cotta mit Fruchtsauce	Fr.	4.50
Caramelköppli	Fr.	4.50
Früchtestrudel oder -kuchen	Fr.	5.--

Torten, Cakes und Rouladen
Schoggi-, Rüepli- oder Früchtewürfel
Kleingebäck

Preise nach Grösse und Aufwand

Dessertbuffet (ab 20 Personen)

5 Desserts nach Ihrer Wahl	Fr.	10.--
5 Desserts nach Ihrer Wahl plus Käse und Nussbrot	Fr.	14.--

Getränke

Auf Wunsch besorgen wir Ihnen auch die gewünschten Getränke.