

Wir, eine Gruppe von Bäuerinnen und Hausfrauen 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, Pflanzplatz, 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

Preisänderungen vorbehalten.



## Apéro-Köstlichkeiten

---

Pikante Häppli	Pers.	Fr.	4.--
Fleischbällchen mit pikanter Sauce	Pers.	Fr.	4.--
Crostini	Pers.	Fr.	3.--
Gemüse-Dips mit Kräuterquark	Pers.	Fr.	4.-
Frischkäseroulade	Pers.	Fr.	3.--
Belegte Brote	Stk.	Fr.	3.--
Pikante Hefeschnecken	Pers.	Fr.	3.--
Ofenküchlein	Pers.	Fr.	3.--
Käseküchlein	Stk.	Fr.	3.--
Flammenkuchen	Pers.	Fr.	3.--
Blätterteiggebäck	Pers.	Fr.	2.50
Gesalzene Bretzeli	Pers.	Fr.	2.--
Laugenbrötli nature	Stk.	Fr.	1.--
Laugenbrötli gefüllt	Stk.	Fr.	2.--
Schinkengipfeli	Stk.	Fr.	1.50
Burebrot	kg	Fr.	7.-
Züpfе	kg	Fr.	12.-
Speckzüpfе	kg	Fr.	17.-
Spezialbrote	kg	Fr.	10.-- bis 15.--

## Apéros

---

### **Der Klassiker**

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

Fr. 14.--

### **Störechuchi-Apéro**

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

Fr. 14.--

### **Dip-Buffer**

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

Fr. 12.--

### **Der Reichhaltige / Stehlunch**

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

Fr. 18.--

Fr. 20.--

### **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.	2.--
Crèmesuppe je nach Saison (Spargel, Tomaten, Zucchetti, Kürbis, Kartoffel etc.)	Fr.	3.--
alle Suppen inklusive Burebrot oder Züpfе		

### Salate

Saisonsalat	Fr.	4.--
Gemischtes Salattellerli	Fr.	6.--
Nüssler mit Ei und Speck	Fr.	6.--
Gemischter Salat mit geräucherter Forelle	Fr.	6.50
Saisonsalat mit Terrine	Fr.	6.50
alle Salate inklusive Burebrot oder Züpfе		

### Salatbuffet (ab 20 Personen)

5 Salate nach Saison inklusive Burebrot oder Züpfе	Fr.	9.--
--	-----	------

### Kleine Mahlzeiten

Hammeteller mit Kartoffelsalat, garniert, mit Burebrot und Züpfе	Fr.	14.--
Schinkenterrine mit Grünem Salat, Burebrot	Fr.	10.--
Gemüse- oder Fleischpastete mit Grünem Salat, Burebrot	Fr.	7.--
Pastetli mit Gemüsefüllung, Stk.	Fr.	6.--
Pastetli mit Fleischfüllung, Stk.	Fr.	5.--
Filetchüsseli, Stk.	Fr.	5.--
Toast mit Pilzen, Stk.	Fr.	4.--
Belegte Brote, Stk.	Fr.	3.--

## Fleischgerichte

---

### **vom Schwein**

Filet im Teig mit Pilzen und Kalbfleischfüllung	Fr.	15.--
Filetmedaillons mit Pilzsauce	Fr.	13.--
mit Morchelsauce	Fr.	15.--
Rahmschnitzel mit Apfel oder Birne garniert	Fr.	12.--
Braten „Dentenberg“ (mit Dörrzwetschgen)	Fr.	12.--
Braten	Fr.	10.--
Geschnetzeltes	Fr.	10.--

### **vom Kalb**

Kalbssteak mit Morchelsauce	Fr.	22.--
Rahmschnitzel mit Apfel oder Birne garniert	Fr.	17.--
Geschnetzeltes	Fr.	16.--
Braten	Fr.	15.--
Vitello Tonnato (kalt)	Fr.	16.--

### **vom Rind**

Rindshuft „Stroganov“	Fr.	18.--
Rindfleischvögel an Wermouthsauce	Fr.	16.--
Braten „Italienische Art“	Fr.	14.--
Visite-Geschnetzeltes	Fr.	13.--
„Suure Mocke“	Fr.	13.--
Rindsragout	Fr.	12.--
Braten einfache Art	Fr.	12.--

### **vom Lamm**

Gigotbraten	Fr.	15.--
Emmentaler Lammvoressen an Safransauce	Fr.	12.--

### **Verschiedenes**

Trutenragout „Wiener-Art“	Fr.	13.--
Poulet-Geschnetzeltes	Fr.	12.--
Pouletbrüstli	Fr.	12.--
Kaninchenrollbraten	Fr.	12.--
Brätbraten	Fr.	10.--
Hackbraten	Fr.	10.--

## Beilagen

---

Kartoffelgratin	Fr.	4.--
Diverse Rösti	Fr.	4.--
Kartoffelstock	Fr.	4.--
Gschwellti	Fr.	4.--
Kartoffelsalat	Fr.	4.--
Knöpfli	Fr.	4.--
Reis	Fr.	2.--
Wildreis-mix	Fr.	3.--
Gemüseplatte	Fr.	5.--
Gemüsegratin	Fr.	5.--
Gemüse „Störechuchi-Art“	Fr.	5.--
Bohnen-Bündeli (mit Speck)	Fr.	4.--
Tomaten provençal (während Saison)	Fr.	2.--
Apfel- oder Birnenhälften	Fr.	1.--

Alle Gerichte inklusive Burebrot oder Züpfe

## Buffets ab 20 Personen

---

### Störechuchi-Zmorge

Rösti, Spiegelei, Fleisch und Käse, Brot, Züpfe,  
Butter, Konfitüre, Joghurt und Flocken oder Bircher-  
müesli, Süssmost, Früchte, Milch und Kaffee, alles „bis gnue“ Fr. 20.--

### Bouilli boeuf

Rindfleischwürfel, verschiedene Salate, pikante Saucen,  
Sauersüesses, Früchte, Gschwellti oder Gratin, Burebrot Fr. 30.--

### Warmes Burebuffet (ab 30 Personen)

Fleischsuppe  
4 Salate  
Hamme, Kalbsbraten, Siedfleisch und Wurst  
Gschwellti, Rösti oder Gratin  
Burebrot und Züpfe Fr. 30.--

### Hamme-Buffer

3 Salate, warme Hamme, Burebrot und Züpfe oder Fr. 16.--  
3 Salate, warme Hamme, Gratin oder Kartoffelsalat, Burebrot Fr. 19.--

### Berner Platte

Fleischsuppe, Geräuchertes, Suppenfleisch, Speck und Wurst,  
Sauerkraut und Bohnen, Kartoffeln Fr. 22.--

### Rösti-Buffer

3 Salate, verschiedene Rösti, Burebrot oder Fr. 15.--  
mit warmer Hamme und Käse Fr. 20.--

### Knöpfli-Buffer

3 Salate, verschiedene Knöpfli, Burebrot oder Fr. 15.--  
mit warmer Hamme und Käse Fr. 20.--

### Strudel-Buffer

Verschiedene Strudel mit pikanten Saucen, Grüner Salat Fr. 18.--

## Desserts

---

Mousse (Schoggi-, Beeren- etc.)	Fr.	4.--
Crèmen (Brönnti-, Süssmost-, Schokolade- etc.)	Fr.	4.--
Früchte- oder Beerencrème mit Quark	Fr.	4.--
Früchtetraum	Fr.	4.--
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr.	4.50
Beeren nach Saison mit Rahm	Fr.	4.50
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.	4.50

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

Preise nach Grösse und Aufwand

### **Dessertbuffet (ab 20 Personen)**

5 Desserts nach Ihrer Wahl	Fr.	9.--
5 Desserts nach Ihrer Wahl plus Käse und Nussbrot	Fr.	12.--

---

## Getränke

Auf Wunsch besorgen wir Ihnen auch die gewünschten Getränke.