

MENÜVORSCHLÄGE

Rosenmenu

Rindsbouillon
mit Sherry und Gemüsejulienne

-

Schweden- und Zigeunerbraten
(Schweinsbraten mit Zwetschgen und mit
Speck umwickelt)
Kartoffelgratin
Broccoli, Rüebl

-

Schwarzwälder- oder
Früchtequarktorte

-

CHF 34.-
inkl. Menubrötli, Bütterli und Nachservice

Rittermenu

Bunter Blattsalat
garniert

-

Heidegger Weissweinsuppe
mit Grissinistängel

-

Filet im Schlafrock
Nüdeli
Bohnen, Rüebl

-

Seetaler Kirschtorte oder
Dessertbecher

-

CHF 47.-
inkl. Menubrötli, Bütterli und Nachservice



MENÜVORSCHLÄGE

Schlossmenu

Seetaler Forellenfilet geräuchert
Lachsrollen
Salatsträusschen
Meerrettichmousse

–

Roastbeef
Sauce béarnaise oder Pfeffersauce
Kartoffelgratin
Gemüsebouquet

–

Dessertbuffet
Fruchtsalat, Schoggimousse, Carame-
lkeköpfli, Meringue mit Rahm, Minipa-
tisserie, Tiramisu, Glace

–

CHF 68.–
inkl. Menubrötli, Bütterli und Nachservice

Grillparty

Fleischsorten
300 g pro Person,
wird nach Verbrauch abgerechnet

Rindshuft und Hohrücken
Schweinssteak mager oder vom Hals
Pouletsteakli vom Schenkel oder Pou-
letbrüstli
Lammrücken und Lammracks
Zwetschgen im Speckmantel
Kalbs- und Schweinsbratwürste

–

CHF 18–22.–

Crevetten
CHF 2.–

Kartoffelgratin
CHF 6.–

Salatbuffet 3–5 Sorten nach Wahl
Blattsalat, Bohnen, Randen, Tomaten-
Mozzarella, Gurken, Mais, Farmern
(Rüebli), Hörndli, Reis oder Kartoffel-
salat
CHF 9.–

Kräuterbutter oder Hot Barbecue-
sauce
CHF 1.–

Grilleur pro Stunde
CHF 75.–



MENÜVORSCHLÄGE

Spiessligrill beim Schlosskeller

Diverse Fleisch- und Gemüsesorten können selber an einen Spiess gesteckt und über der Holzkohle grilliert werden. Das perfekte Grillerlebnis für Ihre Party.

Fleischsorten
300 g pro Person
Rind, Kalb, Schwein, Poulet, Lamm,
Cippolata, Speck

–

ca. CHF 18–22.–

Crevetten
CHF 2.–

Gemüse
Zucchetti, Peperoni, Ananas,
Champignon, Zwiebeln
CHF 4.–

Kräuterbutter oder Hot Barbecue-
sauce
CHF 1.–

Grillmiete
CHF 30.–,
+ CHF 10.– / 4 kg

Fondue Chinoise im Schlosskeller

250 g Fleisch pro Person
Rind, Kalb, Poulet, Schwein

–

ca. CHF 20.–

Auf Wunsch Lamm, Pferd oder Lama
CHF 2.–

Crevetten
CHF 2.–

Saucen nach Wahl
Cocktail, Knoblauch, Curry, Tartare,
Hot Barbecue, Meerrettich
CHF 4.–

Beilagen nach Wahl
Pfersich, Ananas, Birnen, Essiggurken,
Silberzwiebeln, Maiskölbchen
CHF 4.–

Reis
CHF 3.–

Bouillon
CHF 1.50

Geschirrmiete
Fondue-Pfändli inkl. Paste und Gabeln
für 4-6 Personen
CHF 10.– pro Pfändli



MENÜVORSCHLÄGE

Käsefondue im Schloss- keller

Hausmischung
Greyerzer, Appenzeller, Vacherin
Brot, Birnen

–

CHF 18.– pro Person

Caquelon inkl. Paste und Fondue-
gabel
CHF 2.– pro Person

1 Caquelon für 4-6 Personen
Auf Wunsch auch andere Käsemi-
schungen

Brunchbuffet

Minibuttergipfeli, Sonntagszopf,
Sauerteigbrot, Vollkornbrot oder
Zmorgebrötli
Konfi, Honig, Butter
Fleisch- und Käseplatten garniert
Bratspeck
Fruchtsalat oder Fruchtplatte
Joghurts
Müesli
Rührei oder Spiegelei
inkl. Bringen

–

CHF 28.– pro Person

Auf Wunsch
Rösti
CHF 2.50 – 3.–

Rauchlachs, Seetaler Forellenfilets
geräuchert mit Meerrettichmousse
CHF 5.–

Zusätzlich zum Menüpreis wird die
Arbeit des Partyservice- und Service-
personals verrechnet mit CHF 60.– pro
Person und Stunde.

**Weitere feine Angebote finden Sie in unse-
rer Partyservice-Broschüre und auf
www.bitzimetzg.ch**

