

## Speisekarte

Tagespasta mit Salat (nur Mittwoch, Donnerstag und Freitag)	16.50
Tagessuppe	7.00
Hot Dog	6.00
Käsekuchen oder Gemüsequiche	6.50
Käsekuchen oder Gemüsequiche mit Salatbouquet	12.00
Gartensalat in der Schüssel	9.00
Chnolibrot	7.00
Tomaten Bruschette	9.00
Hummus mit Pita Brot	9.00

### Panini:

-Caprese - Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Olivenöl	8.00
-Rohschinken, getrocknete Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Olivenöl	9.00

### Süsses:

Bines Nussgipfeli	2.50
Brownie	4.00
Früchtekuchen	6.00
Rahmzuschlag	+1.00

Hausgemachtes Gebäck nach Tagesangebot

Verschiedene Glacen von "I Gelati"

---

**Hausgemachtes Blätterteiggebäck** Preis pro 100gr

Nature, Kümmel, Mohn und Käse	11.00
Rohschinken	12.00
Mini Schinkengipfeli	pro Stk. 2.00

---

**Apéro – Buffet – Elfenau** ab 10 Personen Preis pro Person

Mont Vully Käse, Tête de moine, Trockenwurst, Früchte und Brot	18.50
--	-------

---

**Apéro – Buffet – Oriental** ab 10 Personen Preis pro Person

Hummus / Babaganoush / Tabouleh / Tzatziki / Tahina / Feta / Linsensalat / Peperonata / Pita Brot	27.50
---	-------

---

**Apéro – Buffet – Parkcafé** ab 20 Personen Preis pro Person

Spiessli mit Cherrytomaten, Mozzarellini, Basilikum / Blätterteig – Schinkengipfeli / Käseküchlein / Hummus mit Pita Brot / Dörrzwetschge im Speckmantel / Mini Sandwiche / Tomaten Bruschette	33.00
--	-------

---

**Apéro – Buffet – Kleine Orangerie** ab 20 Personen Preis pro Person

Spiessli mit Cherrytomaten, Mozzarellini, Basilikum / Mini Sandwiche / Spiessli mit Poulet à la Parkcafé / Blätterteig Rohschinken Gebäck / Pumpernickeltaler mit Lachs und Meerrettich / Datteln mit Frischkäse / pikante Mangosuppe im Glas / Bruschette mit Pilzen / Rindshackfleischbällchen	43.00
--	-------

---

**Brunch – Buffet** ab 20 Personen Preis pro Person

Hausgemachte Konfitüren, Honig, Butter, Käseplatte, Fleischplatte, Joghurt, Fruchtsalat, Müesli, Rösti, Bratspeck, Rührei, Brot und Zopf, Orangensaft, kalte und warme Milch, Kaffee und Tee	36.00
--	-------

[parkcafe-orangerie@bluewin.ch](mailto:parkcafe-orangerie@bluewin.ch)

---

<b>Grillbuffet ab 20 Personen</b>	<b>Pauschal pro Person</b>	<b>47.00</b>
-----------------------------------	----------------------------	--------------

---

Fleischangebot: (Fleischwaren Metzgerei Siegfried, Trämeler)

Rind / Poulet / Chipolatas / Rindsburgerli	27.00
--	-------

Senfe und Kräuterbutter

Verschiedene Salate je nach Saison, Brot	15.50
--	-------

Ofengemüse Parkcafé	9.00
---------------------	------

---

**Infrastrukturen zu Grillbuffet**

---

Grill	50.00
-------	-------

Gas	kg / 5.00
-----	-----------

---

**Desserts – Hausgemacht**

---

Panna Cotta mit Beerensauce	9.50
-----------------------------	------

Fruchtsalat	8.50
-------------	------

Schüssel à ca. 12 Portionen	65.00
-----------------------------	-------

Fruchtcrème; Zitrone, Passionsfrucht, Beeren	8.50
--	------

Schüssel à ca. 12 Portionen	65.00
-----------------------------	-------

Schokoladenmousse	8.50
-------------------	------

Schüssel à ca. 12 Portionen	65.00
-----------------------------	-------

Brönnti Creme	8.50
---------------	------

Schüssel à ca. 12 Portionen	65.00
-----------------------------	-------

---

**Kuchen auf Bestellung**

---

Zitronen, Rüebl, Rüebl/Kokos, Tyroler, Schoggi, Limetten/Zucchini, Marmor	35.00
---	-------

Verschiedene Früchtekuchen, ganz	32.00
----------------------------------	-------

Linzertorte	51.00
-------------	-------

Schwarzwäldertorte	56.00
--------------------	-------

verschiedene Quarktorten	59.00
--------------------------	-------

mit Deko	+7.00
----------	-------

**Warme Getränke**

Espresso /Kaffee	4.00
Cappuccino / Schale	5.00
Latte Macchiato	6.00
Heisse Schoggi/Ovo	5.00
Tee: Schwarz, Hagenbutten, Pfefferminze, Verveine, Kamille, Grüntee	4.00

**Kalte Getränke**

	20cl	30cl	50cl	100cl	150cl
Valser Classic/Silent, Coca Cola/Zero, Sprite, Rivella, Apfelschorle	3.00	4.00	6.00	11.00	14.00
Verschiedene Sirupe vom Bauernhof					
Hausgemachter Minze Eistee					
Apfelsaft vom Hof					
Orangensaft Granini					
Schweppes Tonic	5.00				
Gazosa Goldesina: Himbeer, Mandarine, Zitrone, Orange 33cl		6.00			

**Bier**

Junker Bier/Bärner Müntschi	5.00
Calanda Radler, Panaché	5.00
Erdinger Bier, alkoholfrei	5.00
Erdinger Weissbier	6.00

**Weisswein**

	10cl	75cl
Vully Chasselas 2018, Domaine Chervet, CH – Praz, Murtensee *	6.00	39.50
Chardonnay 2019, Cascina del Frate, I – Costigliole d’Asti, Piemont	6.50	40.50
Weissburgunder Kaiserstuhl 2018, Holger Koch, Bickensohl, Baden, D		44.00

**Roséwein**

Vully Rosé d’Assemblage 2019, Domaine Chervet, CH *	6.50	40.50
---	------	-------

**Rotwein**

Vully Pinot Noir 2018, Domaine Chervet, CH		
Barbera d’Asti 2016, Cascina del Frate, I – Costigliole d’Asti, Piemont		

**Hauswein Parkcafé**

	5.00	100cl	38.00
Prosecco Spumante, DOC Contessa Giulia, I – Italien	7.00		42.00
Sure Most (Ramseier Bügelflasche)			6.00
Grappa Nebbiolo, Becaris Distilleria, Piemont (42% Vol)	9.00		
Martini Bianco (15% Vol)		6.00	
Campari (23% Vol)		6.00	
Campari Soda / Orange / Tonic		8.00	
Gespritzter Weisswein süss / sauer			7.00
Hugo			8.00
Aperol Spritz			9.00

\* Alle Vully Weine 70cl

---

## **Infrastrukturen und Dienstleistungen**

---

Wir offerieren Brunch und Grillessen für bis zu 70 Personen und verschiedene Apéros für bis zu 120 Personen.

### **Getränke**

Auf Wunsch offerieren wir Ihnen gerne ein spezielles Weinangebot oder Sie können Ihre trinkreifen Weine gegen ein Zapfengeld mitbringen. 15.00

### **Kuchen**

Gegen ein Kuchengeld können Sie auch einen Kuchen oder ein Dessert mitbringen. 15.00

### **Geschirr**

Miete Glas (19.5cl) inkl. Abwaschen pro Stk.	1.00
Miete je Besteck inkl. Abwaschen (Gabel, Messer, Löffel, Kaffeelöffel, Dessertgabel)	1.00
Hauptspeiseteller inkl. Abwaschen	1.00
Vorspeisen-oder Suppenteller inkl. Abwaschen	1.00
Suppenteller inkl. Abwaschen	1.00
Kaffeetasse mit Unterteller und Löffel inkl. Abwaschen	1.50
Apéroclip / Glashalter inkl. Abwaschen	0.50

### **Kücheninfrastrukturen**

Chafing-Dish	30.00
Gasgrill	50.00
Gasflasche ohne Depot	kg/5.00
Kochtopf je nach Grösse	max. 20.00
Schöpflöffel / Kelle Stk.	3.00
Glasschüssel	5.00
GN – Schale je nach Grösse	max. 10.00

### **Dienstleistungen**

Die Küche darf nur durch uns benutzt werden	
Betreuung, pro Stunde und Person	55.00
Transport	auf Anfrage

### **Fleischdeklaration:**

Poulet	CH/BR
Rind	CH
Schwein	CH
Kalb	CH