

---

## Speisekarte

Tagespasta mit Salat (nur Mittwoch, Donnerstag und Freitag)	16.50
Tagessuppe	7.00
Hot Dog	7.00
Käsekuchen oder Gemüsequiche	7.00
Käsekuchen oder Gemüsequiche mit Salatbouquet	12.00
Gartensalat in der Schüssel	9.00
Chnolibrot	7.00
Tomaten Bruschette	9.00
Olivenschäli	6.00
Hummus mit Pita Brot	9.50
Parkcafi Rindsburger, hausgemacht mit Salatbouquet	12.00

### Panini:

-Caprese - Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Olivenöl	8.50
-Rohschinken, getrocknete Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Olivenöl	9.50

### 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 12.00

Rohschinken 13.00

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 19.50

---

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

Hummus / Babaganoush / Tabouleh / Tzatziki / Tahina / Feta / Linsensalat / Peperonata / Oliven / Orientalisches Brot und Pita 29.50

---

**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 35.00

---

**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 Meerretich / Datteln mit Frischkäse / pikante Mangosuppe im Glas / Bruschette mit Pilzen / Rindshackfleischbällchen 45.00

---

**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 41.00

---

**Grillbuffet** ab 20 Personen Pauschal pro Person 49.00

Fleischangebot: (Fleischwaren Metzgerei Siegfried, Trämeler)  
Rind / Poulet / Schwein / Chipolatas / Rindsburgerli 28.00

Senfe und Kräuterbutter

Verschiedene Salate je nach Saison, Brot 16.00

Ofengemüse Parkcafé 10.00

---

**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, Rüeblli, Rüeblli/Kokos, Tyroler, Schoggi, Limetten/Zucchini, Marmor 36.00

Verschiedene Früchtekuchen, ganz 33.00

Linzertorte 52.00

Schwarzwäldertorte 58.00

verschiedene Quarktorten 59.00

mit Deko +7.00

**Warme Getränke**

Espresso	4.00
Kaffee	4.50
Cappuccino / Schale	5.00
Latte Macchiato	6.00
+ Laktosefrei	+ 0.50
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	5.50
Calanda Radler, Panaché	5.00
Erdinger Bier, alkoholfrei	5.00
Erdinger Weissbier	6.00

**Weisswein**

	10cl	75cl
Vully Chasselas 2020, Domaine Chervet, CH – Praz, Murtensee	6.00	39.50
Chardonnay 2019/20, Cascina del Frate, I – Costigliole d’Asti, Piemont	6.50	40.50

**Roséwein**

Vully Rosé d’Assemblage 2021, Domaine Chervet, CH	6.50	40.50
---	------	-------

**Rotwein**

Vully Pinot Noir 2020, Domaine Chervet, CH		
Barbera d’Asti 2019/20, Cascina del Frate, I – Costigliole d’Asti, Piemont		

<b>Hauswein Parkcafé, Rotwein aus dem Piemont</b>	<b>5.00</b>	<b>38.00</b>
---	-------------	--------------

Prosecco Spumante, DOC Contessa Giulia, I – Italien	7.00	42.00
---	------	-------

	2cl	4cl	20cl	50cl
Sure Most (Ramseier Bügelflasche)				6.00
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	

---

## **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