

Menükarte Anlässe

Apéro mini	5.00
Chips, Nüssli	
Apéro small	7.50
Blätterteiggebäck, Cashewnüsse, Gemüsesticks mit Dip	
Apéro medium (6 Stk.)	16.00
Crostini mit div. Belag, Empanadillas (Rindshackfleischtaschen), Poulet Satay-Spiessli mit Erdnusssauce, Weichkäse auf Früchtebrot, mediterrane Gemüsespiessli Blätterteiggebäck, Cashewnüsse, Gemüsesticks mit Dip	
Apéro riche (10 Stk.)	28.00
Sautierte Riesencrevetten, Lachstatar, rezentes Rindstatar, saisonale Suppe, Käseauswahl, Trockenfleischplatte, diverse Brotsorten Crostini mit div. Belag, Empanadillas (Rindshackfleischtaschen), Poulet Satay-Spiessli mit Erdnusssauce, Weichkäse auf Früchtebrot, mediterrane Gemüsespiessli Blätterteiggebäck, Cashewnüsse, Gemüsesticks mit Dip	
Ziegler-Hit 1	43.00
Kleiner Salatteller *** Pouletbrüstli mit Dörrtomaten an Kräuterjus Hausgemachte Spätzli Frisches, saisonales Gemüseallerlei *** Gebrannte Crème	
Ziegler-Hit 2	61.00
Salatbuffet *** Schweinsfilet mit Frischkäse im Speckmantel Rosmarinkartoffeln Frisches, saisonales Gemüseallerlei *** Helles und dunkles Schokoladenmousse mit Chriesipulpe	

alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Vorspeisen

Kleiner Salatteller (3 Salatsorten und Blattsalat)	9.00
Salatbuffet (5 Salatsorten und Blattsalat)	13.50
Saisonale Gemüsesuppe	7.50
Bouillon mit Gemüsestreifen	7.00
Bouillon mit Eierstich und Sherry	9.00

Zwischenspeisen

Chriesisorbet	7.00
---------------	------

Hauptspeisen

Gemüse sweet & sour mit Basmatireis	24.50
Schweinsgeschnetztes nach Försterart	23.00
Schweinsnierstück mit Kräuter	31.00
Schweinsfilet mit Frischkäse im Speckmantel	38.00
Pouletbrüstli mit Dörrtomaten an Kräuterjus	29.50
Rindsgeschnetztes "Stroganoff"	29.00
Rindsschmorbraten	29.00
Kalbsschulterbraten an Biersauce	34.00

Vegetarische Alternativen

Anstelle der Fleischkomponente: Gemüseburger, Halloumi Grillkäse, Gemüsespiessli

Die Gerichte servieren wir mit Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin, Kartoffelstock, hausgemachten Spätzli, Butterreis oder Risotto mit frischem, saisonalem Gemüseallerlei.

Klassiker

Käsekuchen (mit Zwiebeln) mit Blattsalat	16.00
Fitnesssteller mit Käsekuchen (mit Zwiebeln)	18.00
Fitnesssteller mit Ziegler-Wurst (Metzger Limacher, Hünenberg)	22.00
Der Fitnesssteller wird mit 5 Salatsorten und Blattsalat serviert.	
Äplermagronen mit Apfelmus	19.00
Rindsghackets mit Hörnli	19.00
Chili con Carne (Kalbfleisch mit Reis)	19.50

Bei Gruppen unter 20 Personen wählen Sie bitte aus den „Klassiker“ Gerichten aus.

Grill

Grillade mit Salatbuffet	25.00-45.00
Fleischsorten nach Wahl, Grillgemüse, Kräuterbutter, Zwiebelchutney, Feigensenf, Folienkartoffeln mit Sauerrahm, 5 Salatsorten und Blattsalat	
Fitnesssteller mit Pouletschenkelsteak	22.00
Der Fitnesssteller wird mit 5 Salatsorten und Blattsalat serviert.	

alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Brunch

Rustikal 29.00

Kaffee, Tee, Milch, Orangensaft
Ruchbrot, Zopf, Buttergipfeli, Vollkornbrot
Butter, Margarine, 2 Sorten Konfitüre, Honig
Birchermüesli
Gekochte Eier
Schinken, Salami, Aufschnitt
Weisschimmelkäse, Bergkäse, Hartkäse
Saisonaler Fruchtsalat
Kuchen nach Saison

Swissness 34.00

Kaffee, Tee, Milch, Orangensaft
Ruchbrot, Zopf, Buttergipfeli, Vollkornbrot, diverse Brötchen
Butter, Margarine, 2 Sorten Konfitüre, Honig
Birchermüesli
Röstikuchen mit Spiegelei und Speck
Schinken, Salami, Aufschnitt
Weisschimmelkäse, Bergkäse, Hartkäse
Saisonaler Fruchtsalat
Kuchen nach Saison

Deluxe 44.00

Kaffee, Tee, Milch, Orangensaft, Multivitaminsaft
Ruchbrot, Zopf, Buttergipfeli, Vollkornbrot, diverse Brötchen
Butter, Margarine, 3 Sorten Konfitüre, Honig
Birchermüesli, Corn Flakes
Gekochte Eier, Rührei nature oder mit Speck, Rösti
Schinken, Salami, Aufschnitt, Trockenfleisch, Rauchlachs
2 Sorten Weisschimmelkäse, Bergkäse, Halbhartkäse, Hartkäse
Saisonaler Fruchtsalat, Früchtekorb
Kuchen nach Saison

Desserts

Dessertbuffet 19.00

(Fruchtsalat, Crème, Vanilleglacé, Chriesisorbet, Kuchen, Mousse, Schlagrahm)

Frischer Fruchtsalat 9.50

Frischer Fruchtsalat mit Glacé 12.00

Gebrannte Crème 6.50

Süssmostcrème 7.50

Helles und dunkles Schokoladenmousse mit Chriesipulpe 12.50

Fruchtwähen 5.00

Cake, Kuchen 5.00-7.50

Portion Rahm 1.50

Dessertgedeck (für mitgebrachtes Dessert) 3.00

alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Menüvorschläge Feuerring

Feuerring-Apéro 14.50

Speck-Pflaumen (3 Stk.)

Peperoni-Halloumi-Spiess (2 Stk.)

Blätterteiggebäck, Cashewnüsse, Gemüsesticks mit Dip

Feuerring-Bufferet 1 38.00

Mini-Würste (Kalbsbratwurst, Cervelat, Hirsewurst), Rindfleischburger,

Pouletschenkelsteak, Halloumi Grillkäse

Grillgemüse, Kartoffel-Spiesse, Kräuterbutter, Zwiebelchutney, Barbecuesauce

5 Salatsorten und Blattsalat

Gebratene Schoggi-Bananen, gebratene Ananas und Vanilleglacé

Feuerring-Bufferet 2 49.00

Mini-Würste (Kalbsbratwurst, Cervelat, Hirsewurst), Rindfleischburger,

Ziegler-Steak, Zigeuner-Poulet-Spiess, Halloumi Grillkäse

Grillgemüse, Kartoffel-Spiesse, Kräuterbutter, Zwiebelchutney, Barbecuesauce

5 Salatsorten und Blattsalat

Gebratene Schoggi-Bananen, gebratene Ananas und Vanilleglacé

alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Apéro

Speck-Pflaumen (4 Stk.)	5.50
Mango-Crevetten-Spiess (2 Stk.)	7.50
Rindfleischbällchen mit Joghurtsauce (3 Stk.)	6.00
Peperoni-Halloumi-Spiess (2 Stk.)	4.50
½ Maiskolben mit gesalzener Butter	3.50
Wursträdli-Spiess (Kalbsbratwurst und Cervelat)	5.00

Hauptgänge

Mediterraner Gemüsespiess (140 g)	11.00
Halloumi Grillkäse	7.00
Kalbsbratwurst	7.00
Cervelat	6.00
Ziegler-Wurst (Schweinsbratwurst mit Hirse vom Metzger Limacher, Hünenberg)	7.50
Ziegler-Steak (150 g mariniertes Schweinesteak)	17.00
Rindfleischburger (120 g)	12.00
Zigeuner-Poulet-Spiess mit Barbecuesauce (Zwiebel, Peperoni 150 g)	13.50
Lachsfilet mit Zitronenbutter (130 g)	14.00

Beilagen

Kartoffel-Spiess	4.00
Maiskolben mit gesalzener Butter	6.50
Halbe Peperoni	3.50
Grosse Champignons gefüllt mit Kräuterfrischkäse	3.50

Desserts

Gebratene Schoggi-Banane	6.50
Gebratene Ananas	6.50
Folienapfel	5.50

Organisatorisches

Bitte nehmen Sie zur Kenntnis, dass wir bei Unfällen mit dem Feuerring jegliche Haftung ablehnen. Zudem machen wir Sie darauf aufmerksam, dass wir den Feuerring nur bei trockenem Wetter anfeuern können. Als Alternative bei Regen wird unter dem Dach des Ziegler-Beizli grilliert.

Herkunftsdeklaration

Fleisch: Schweiz
Lachs: Zucht Norwegen
Crevetten: Vietnam