

Menuvorschläge



Restaurant Schloss Buchegg

Doris Rätz

Dorfstrasse 13

4586 Kyburg-Buchegg

Tel. 032 661 1818

www.restaurant-schlossbuchegg.ch

MO + DI geschlossen



Liebe Gäste

Gerne verwöhnen wir Sie an Ihrem Anlass bei uns!

Sei es ein Geburtstagsfest, eine Verlobung, eine Hochzeit, eine Konfirmation oder ein Jubiläum.

Für Ihr Fest haben wir folgende Räumlichkeiten zur Auswahl:

Gaststube	25 Sitzplätze
Säli	25 Sitzplätze
Saal	80 Sitzplätze
Bar	15 Sitzplätze
Gartenterrasse	120 Sitzplätze

Diese Menüvorschläge sind für Gruppen ab 14 Personen und es gilt ein Menü pro Anlass.

Inkl. 7.7% Mwst.



Sämtliche Menus werden à discretion in Form eines Buffets serviert.

Zweite Stärkebeilage nach Wunsch im Menupreis inbegriffen.

Zusätzliche Gemüseplatte 7 Fr. pro Person.

Auf Wunsch auch Tellerservice mit Nachservice möglich.

Kinder zwischen 7 und 11 Jahren werden zum halben Preis gerechnet.

Für spezielle Wünsche stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Vielen herzlichen Dank für Ihr Interesse.



Apero

Salziges, Pommes Chips, Nüssli	1.50
Warme kleine Snacks gemischt	6.50
Gemüwestängeli mit Dipsaucen	5.00
Belegte Brötchen (Ei, Schinken, Salami, Spargeln, Thon nach Wunsch)	7.50

*Auf Wunsch servieren wir Ihnen Fleisch- und Käseplatten mit Brot und hausgemachter Züpfe.
pro Person 21.50.-*

Suppen

Bouillon mit Flädli	6.50
Bouillon mit fein geschnittenem Gemüse	6.50
Kürbiscrèmesuppe (Saison)	9.50
Solothurner Wy Suppe	9.50



Salate

Grüner Salat	7.50
Gemischter Salat	9.00
Gemischter Blattsalat mit Speck und Croûtons	9.50
Nüsslersalat mit Ei (Saison)	10.50
Nüsslersalat mit Ei und Speck (Saison)	11.50
Salatbuffet nach Saison	
(6 verschiedene Salate + Blattsalat)	12.50

Vorspeisen

Rohschinken mit Melone (Saison)	16.00
Räucherlachs mit Toast und Butter	16.00
Crevettencocktail mit Toast und Butter	16.00
Kleines Pastetli mit Waldpilzen	14.50
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum mit Salat garniert	15.50



Hauptgerichte

Bankettservice inkl.
Nachservice

Menu 1	Schweinsrahmschnitzel dazu feine Butternüdeli	28.00
Menu 2	Schweins- und Kalbsbraten mit Gemüse nach Saison und Kartoffelgratin	32.00
Menu 3	Schweinsfilet an Morchelrahmsauce mit Gemüse nach Saison dazu servieren wir Pommes Frites	38.00
Menu 4	Schweinssteak an Pilzrahmsauce mit Gemüse nach Saison dazu servieren wir Pommes Frites oder Butternüdeli	34.00
Menu 5	Suure Mocke dazu einen feinen Kartoffelstock nach Grossmutter's Art	28.00
Menu 6	Bernerplatte Dörrbohnen, Sauerkraut, Salzkartoffeln zwei Sorten Speck, Siedfleisch, Zungenwurst, Rippli, Zunge und Wienerli	38.00
Menu 7	Warme Burehamme mit Kartoffelsalat und Blattsalat	24.00



Bankettservice inkl.
Nachservice

Menu 8	Pouletbrüstli an pikanter Curryrahmsauce Gemüse nach Saison dazu servieren wir Butternüdeli	30.50
Menu 9	Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ Gemüse nach Saison und Rösti	38.00
Menu 10	Kalbsrahmschnitzel an Pilzrahmsauce dazu servieren wir Butternüdeli oder Pommes Frites	34.00
Menu 11	Kalbssteak an Morchelrahmsauce dazu servieren wir Butternüdeli und Pommes Frites	48.00
Menu 12	Zartes Rumpsteak (Rindshuft) mit Café de Paris garniert mit Gemüse nach Saison und Pommes Frites	43.00
Menu 13	Rindsentrecôte *Swiss Quality Beef* mit Café de Paris, Gemüse nach Saison und Pommes Frites	54.00
Menu 14	Feiner Rindsschmorbraten dazu servieren wir Gemüse nach Saison und hausgemachte Spätzli	29.50



Käse- und Fleischfondue

à discretion

ab 2 Personen

Schlössli Fondue

aus unserer Dorfkäserei

24.- Pro Person

Fondue Chinoise

mit verschiedenen Saucen,

und vier Sorten Fleisch

Früchten und Beilagen nach Wahl

als Vorspeise ein grüner Salat

44.- pro Person



Pasta Plausch

Pastabuffet nach Wahl (gefüllt/ungefüllt)

6 verschiedene Saucen

mit grünem Blattsalat

28.- Pro Person

Schlossbrunch

Mit Speckrösti, verschiedenen
Fleischsorten, Bauernwurst,
Käseplatte, Birchermüesli,
Joghurt, Butter, Konfitüre,
Honig, Züpfe, Brot und Gipfeli.
Orangensaft, Milch, Kaffee, Tee,
Ovomaltine und heisse Schoggi.

28.- Pro Person

Schlossbrunch mit Dessertbuffet

38.- Pro Person



Desserts

Hausgemachtes Schoggimousse	8.50
Hausgemachte Caramelköppli	7.50
Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace	11.50
Schwarzwäldertorte	7.-
Orangencrème	8.50
Gebrannte Crème	8.50
Coupe Romanoff (Saison)	9.50
Frische Erdbeeren (Saison)	9.50
Zimtparfait mit Zwetschgenkompott	9.50
Vermicelles (Saison)	8.50
Coupe Nesselrode (Saison)	9.50
Dessertbuffet	16.00

Weitere Auswahl auf unserer Dessertkarte