

Liebe Gäste

Schön, dass Sie sich für das Klein.waldegg interessieren. Das einzigartige Lokal ermöglicht uns, gemeinsam mit Ihnen eine unvergessliche und individuell angepasste Feier zu gestalten. Wir freuen uns darauf Ihnen unsere Räumlichkeiten zu zeigen. So ein Anlass wirft viele Fragen auf und wir unterstützen Sie gerne dabei.

Individuell wie Sie

Ob Hochzeit, Taufe, Firmenanlass, Geburtstagsfeier, Leitmahle oder Seminare, jeder Anlass ist individuell. Es ist uns ein Anliegen dem gerecht zu werden. Wir gehen auf Ihre Wünsche ein und unterstützen Sie mit unserer Erfahrung und unseren Ideen.

Für die Preisgestaltung ist die Anzahl Personen und die Form (serviert oder Buffet) ausschlaggebend.

Produkte

Wir kaufen, wenn immer möglich, bei lokalen Produzenten und Lieferanten ein.

Zubereitung

Alle unsere Gerichte sind frisch und hausgemacht.

Trinken und Essen

Sie bestimmen welche Getränke und welches Essen bei Ihrem Anlass serviert wird. Wir gestalten Ihren Apéro, Apéro Riche, das servierte Menü oder ein Buffet nach Ihren Vorstellungen.

Lokalgestaltung

So wie das Klein.waldegg gestellt ist, können wir eine optimale Auslastung garantieren. Falls Sie dies anders wünschen, stellen wir für Sie um.

Wir setzen grossen Wert auf Atmosphäre und Ambiente. Gerne kreieren wir für Sie eine passende Dekoration oder bringen Sie diese selbst mit. Preis nach Aufwand.

Beamer und Leinwand stellen wir Ihnen gerne für CHF 10.- zur Verfügung.

Dienstleistungen

Für spezielle Gelegenheiten haben wir die Möglichkeit eine Sperrstundenverlängerung einzugeben bis 03.00 Uhr – CHF 120.-

Ab 00:00 verrechnen wir ausserdem pro Mitarbeiter (mind 2 Personen) einen Zuschlag von CHF 80.-/ h

Das Klein.waldegg kann exklusiv für Ihren Anlass gebucht werden. Ab 50 Personen möglich zu einer Miete von CHF 400.-

Es gibt Momente, da muss es einfach eine spezielle Torte sein. Bringen Sie diese mit. Wir verrechnen dafür einen Gedeck- und Servicepreis von CHF 5.00 pro Person.

Focaccia mit verschiedenen Tapenades

Trockentomate | Olive | Humus | Pesto

Hausgemachte Schinkengipfeli

Hausgemachte Käseküachli

Mini Canapé

Fleisch | Vegi | Käse

Mini Burger

Klassischer Hamburger fein garniert

Wrap

Mit geräuchertem Poulet | Currymayonnaise

Mit Feta | Gurken | Paprika |

Mit Roastbeef | Tartarsauce | Salat

Mit Rohschinken | Mascarpone | Kräuter

Mit Lachstartar | Meerrettich | Kräuter

Bruschetta

Tomaten | Basilikum | Olivenöl

Waldpilze | Kräuter

Oliven

Trinksüppi

Tomatencremesuppe | Rahmhaube

Riesling-Silvaner Suppe | Rahmhaube

Kürbissuppe | Rahmhaube

Spiessli

Parmaschinken | Melone

Cherrytomaten | Mozzarella

Trockenaprikose im Speckmantel

Satéspiessli | Satésauce

Käse | Trauben

Kalte Platte

Aufschnitt | Fleisch

Käse

3erlei Hummus | Fladenbrot

Klassisch | Paprika pikant | Curry

Mini Tacos vegan

Hibiskusblüten | Vegane BBQ-Sauce | Salat

Fruchtspiessli

Saisonale Früchte

Salate

Grüner Salat

Französische | italienische Salatsauce

Gemischter Salat

Französische | italienische Salatsauce

Cesar Salat

Lattich | Speck | Tomaten | Parmesan | Toast Knusperring

Friseesalat

Champignons | Speck | Kräuterdressing | Pinienkernen

Tomaten- Buffalo Mozzarella Salat

Basilikumöl | Balsmicoreduktion

Nüssli Salat

Saisonaler Blattsalat | Speck | Churer Eier | Croutons

Kalte Vorspeisen

Turm aus Parmaschinken

Buffalomozzarella | Majorandressing | marinierte Tomaten

Vitello Tonato

Kalbsroastbeef | Thunfisch-Mayonnaise | Kapern

Black Angus Carpaccio

Rucola | Parmesan | Olivenöl- Zitronenvinaigrette

Dreierlei Bruschetta

Tomaten | Paprika | Lachs |

Antipasti

Eingelegtes Gemüse | Parmaschinken | Pancetta | Kräutersalat

Rinds Tartar

Black Angus | Wachtelei | klassisch zubereitet

Suppen

Tomatencremesuppe

San Marzano Tomaten | Basilikumrahm

Khurer Riesling Suppe

Rauchspeckspiessli | Knuspriges

Süassherdöpfel-Kokos Cappuccino

Kokosmilch | hausgemachter Chip

Kürbiscremesuppe

Creme Fraiche | Currycroutons

Bündner Gerstensuppe

Minicapuns | Milchschaum

Vegetarische Gerichte

Gemüse Lasagne

Beurre Blanc Sauce | Provolone | Strauchtomaten

Baked Patatoes

Peperonata | Spinat | Kräuter Dipp | Cheddar

Thai Gemüsecurry

Basmatireis | Asia-Gemüse | Ananas Espuma

Kräuter-Kartoffelwaffeln

Kräuter Dipp | sautiertes Gemüse | Pilze

Gefüllte Aubergine

Ratatouille | Feta | Pesto

Vom Green EGG

Pouletbrust

150g |

Schweinscostini

250g |

Schweinsfilet

180g

Rinds Entrecote

180g |

Rindsfilet

180g |

Kalbssteak

180g |

Lachsfilet

150g |

Braten | Roastbeef

Schweinsbraten

180g |

Rindsschmorbraten

180g |

Kalbsschmorbraten

180g |

Rindsroastbeef

180g |

serviert mit Saisongemüse, 1 Beilage und 1 Sauce nach Wahl

Beilagen nach Wahl

Pommes Frites

Polenta

Risotto

Tagliatelle

Gratin

Kartoffel Püree

Folienkartoffel mit Sauerrahm

Kartoffelgratin

Basmatireis

Saucen | Butter nach Wahl

Sauce Bernaise

Pfeffersauce

Sourcream

Kräuterbutter

Kalbsjus

Pilzsauce

Rosmarin Jus

Hausgemachte Dessert

Tiramisu im Glas

Mascarpone | Löffelbiskuit | Amaretto | Kaffee | Vanilleglace | Rahm

Schokoladen Mousse

Schokolade | Glace | Schoggisauce

Frische Waffeln

Saisonale Früchtekompott | Vanilleglace | Puderzucker | Rahm

Karamelköpfl

Vanilleglace | Rahn

Apfeltartatin

Vanilleglace | Karamelsauce | Rahm

Panna Cotta

Saisonale Früchte | Sorbet | Rahm

Coupes

Dänmark

Vanilleglace | Schoggisauce | Rahm

Hot Berry

Warme Beeren | Vanilleglace | Rahm

Affogato al Café

Vanilleglace | Espresso | Rahm

Klein.waldegg

Frische Früchte | Zitronen & Himbeersorbet | Rahm

BBQ Buffet Vorschläge

Ab 50 Personen möglich

Salatbar

Tomaten-Mozzarella Salat | Karotten-Mango Salat | Randen-Birnen Salat | Kartoffelsalat | grün
| gemischt | Gurken-Dill Salat
French | Italien | frisches Brot

Vom Land und den Bergen

Black Angus Roastbeef | Poulet | Schweinscostini | Pulled Pork | Kalbshohrücken |
Kalbsbratwurst | Beefburger

Aus dem Wasser

Black Tiger Crevetten | Lachsfilet

Vegetarisch

Halloumi-Grillkäse | Grillkäse | Planted Vegan Produkte | BBQ-Räuchertofu

Aus dem Garten

Gefüllte Riesenchampignons | Mediterrane Gemüsepfanne | Folienkartoffeln | Gefüllte
Zucchetti

Beilagen

Pommes Frites | Kartoffelgratin | Risotto | Krokette

Saucen

Sourcream | Chimichurri | Kräuterbutter | Jus | Bernaise

Mini-Dessert im Glas

Schokoladen Mousse | Panna Cotta | Karamelköpfler | Fruchtsalat | Tiramisu

Sigis.Burger

Spezial

Rindfleisch | Basilikum-Pesto | Parmesan
Dörrtomaten | Rucola | Mayo

Cheeseburger

Rindfleisch | Cheddar | Gurken | Zwiebeln
Salat | Cocktailsauce

Classic

Rindfleisch | Gurken | Zwiebeln | Salat
Cocktailsauce

Fried Chicken

Knusprig frittierter Chickenburger
Coleslaw Salat | Siracha-Mayo

Beilagen nach Wahl

Pommes Frites
Salat

Jede weitere Beilage +CHF 6.-

Unsere Burger können Sie serviert haben oder als Buffet zum selbst Belegen.

Fleischdeklaration:

Poulet: CH / BR

Kalbfleisch: CH

Rindfleisch: CH / UR / PY / USA

Schweinefleisch: CH / D

Wurstware: CH

Lachs: NOR

Crevetten: Vietnam