



**SCHLOSSHOF DORNACH
RESTAURANT**

APERO-VORSCHLÄGE

Für Ihren Anlass ab 10 Personen

Liebe Gäste

Auf den folgenden Seiten finden Sie unterschiedliche Apero-Vorschläge, die Sie nach Lust und Laune umstellen können.

Haben Sie einen speziellen Wunsch, dann lassen Sie es uns wissen.

Profitieren Sie von unserer langjährigen Erfahrung!
Gerne beraten wir Sie bei einem unverbindlichen persönlichen Gespräch.

Wir bitten Sie, für eine Vorbesprechung einen Termin mit uns zu vereinbaren:
Tel. 061 702 01 50 oder jederzeit per Mail

PREISE

Wir behalten uns Anpassungen an eine veränderte Marktsituation vor.
Alle Preisangaben sind Nettopreise inkl. MwSt.
Die Rechnung kann in Bar, mit Kreditkarte oder per Rechnung mit Einzahlungsschein innert 10 Tagen beglichen werden.
Die uns 48 Stunden vor dem Anlass gemeldete Gästeanzahl ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt.

AGB

Mit einer Reservation und / oder Bestellung akzeptieren Sie unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen, welche Sie auf unserer Homepage finden können.

Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste kulinarisch verwöhnen zu dürfen. Für weitere Auskünfte oder eine unverbindliche Besprechung sind wir gerne für Sie da.

Bis bald im Restaurant Schlosshof!

Urs Schindler, Gastgeber
Restaurant Schlosshof Dornach



10x Mindestbestellmenge pro Variante

Variante 1

18.50

Gemischte Amuse-Bouche (6 Stück pro Person)
mit Rauchlachs, Roastbeef, Thonmousse
Frischkäse, Tomaten Mozzarella
Salzgebäck

Variante 2

18.50

Kleine gefüllte Brötli (4 Stück pro Person)
mit Roastbeef, Pfeffersalami, Thonmousse
Frischkäse, Rohschinken
Salzgebäck

Variante 3

18.50

Warmes Minigebäck (6 Stück pro Person)
Quiche, Schinkengipfeli, Chäsüchli

Variante 4

18.50

Ciabatta und Baguette-Brote aufgeschnitten
(1Stück pro Person)
gefüllt mit Rohschinken, Roastbeef, Pfeffersalami,
Thonmousse, Frischkäse, Tomaten mit Mozzarella
Salzgebäck

Variante 5

18.50

Hausgemachter Flammenkuchen (1 Stück pro Person)
mit Speck & Zwiebeln oder Gemüsewürfeli

Variante 6

32.80

Kleine gefüllte Gläser (6 Stück pro Person)
Rinds- und Lachstatar, Pouletcurry, Thonsalat,
Tomatenwürfeli mit Mozzarella,
Melonenkugeln mit Rohschinken
Salzgebäck

Variante 7

29.80

Kleine gefüllte Gläser (6 Stück pro Person)
Siedfleischsalat, Wurstsalat, Thonsalat,
Pouletcurry, Quinoasalat, Grichischer



Sommersalat mit Fetakäse

Variante 8

19.50

Löwenkopftassen 1DL (4 Stück pro Person)
gefüllt mit Gulaschsuppe,
Tomtencremesuppe, Linsensuppe, Ingwer-
Karottensuppe

Variante 9

32.50

Kleine Eintöpfe (5 Stück pro Person)
Ungarisches Gulasch mit Kartoffelstock
Pouletbrust sweet and sauer
Linsenragout mit Saucisson
Casarecce all'Arrabiatta, Roter Curry mit Gemüse

Variante 10

42.50

(12 Stück pro Person)
Gebratene Riesencrevetten
Poulet- und Rindfleischspiessli
Meatballs, Frühlingsrollen, Gemüsespiessli
Dazu servieren verschiedene feine Dips



Weitere Hausgemachte Spezialitäten

Quiche Lorraine mit Speck & Lauch	6.20
Quiche mit Gemüsefüllung	5.80
Gourmetlöffel pro Stück mit Vitello Tonato, Roastbeef, Rauchlachs, Rindstatar Mozzarella, Thonmousse, grilliertem Gemüse, Linsenragout	4.80
Gemüse Crudités Portion Verschiedene Rohkostgemüse mit Dips	Fr. 19.50
Mini Hamburger auf Röstigaletten	Fr. 7.20
Marinierter Thunfisch teriyaki	Fr. 12.80



WEISSWEINE

St. Saphorin	Pot de Saint Saphorin, Obrist	50cl	32.50
Petite Cure d'Attelans	Grand Cru, Obrist Vevey	75cl	54.80
Yvorne	Clos du Rocher, Obrist Vevey	75cl	62.50
Dézaley Grand cru	Les Egralets, Obrist Vevey	75cl	64.80
Cuvée Blanche	Madame Rosmarie Diego Mathier Salgesch	75cl	58.80
Petite Arvine AOC	Les Pyramides Diego Mathier Salgesch	75cl	58.50

ROSÉ

Oeil de Perdrix	Maison Obrist Vevey	50cl	32.80
	N°1 Cuvée Rosé, Obrist Vevey	75cl	52.80

ROTWEINE

Chablais-Aigle Rouge	Pot de Cuvillon, Obrist	50cl	32.80
Yvorne Rouge	La Bastide, Obrist Vevey	75cl	58.80
Cuvée Rouge	Madame Rosmarie Diego Mathier Salgesch	75cl	62.80
Syrah	Diego Mathier Salgesch	75cl	69.80
Merlot del Ticino	Claudio Tamborini TI, Tessin	75cl	66.80
Primitivo	Gran Sasso IGT Farnese, Italien	75cl	51.80
Ripasso	La Corte del Pozzo	75cl	66.80
Insoglio del Cinghiale	Tenuta di Biserno, Italien	75cl	64.80
Il Pino	Tenuta di Biserno, Italien	75cl	95.00
St. Emilion	Château Ferrand, Frankreich	75cl	99.50
Rioja	Ibérigos Crianza, Torres Spanien	75cl	59.80

Schaumweine

Champagne Louis Roederer Premium Brut Reims	75cl	98.50
Prosecco Villa Sandi Italien	75cl	59.80

Für eine grössere Auswahl an feinen Wein-Spezialitäten verlangen Sie bitte unsere Weinkarte!



Bier

Hofbräubier Offenausschank 30cl 5.90

Appenzeller Qöllfrisch 33cl 5.90

Softdrinks

Mineralwasser Eptinger mit und ohne Kohlensäure 100cl 11.50

Orangensaft 100cl 12.50

Diverses Softdrinks Coca-Cola, Citro, Orange etc. 33cl 5.90

