



Bankett und Catering 2023

Alterszentrum Obere Mühle AG
Mühleweg 10
5600 Lenzburg
062 885 33 00
info@obere-muehle.ch

- Anlass** Ob Apéro, Mitarbeiteranlass oder Firmenessen, Taufessen, Geburtstagsfeier oder Leidmahl, Vereinsn Anlass oder gar ein Hochzeitsessen, es gibt viele gute Gründe, um zusammen zu feiern und Erinnerungen zu schaffen.
- Gerne begleiten wir Ihren Anlass und sorgen für den kulinarischen Rahmen, während dem Sie sich um Ihre Gäste kümmern. Lassen Sie sich von unseren Vorschlägen inspirieren.
- Planung** Sie haben Ihre Wahl getroffen oder benötigen noch weitere Beratung? Gerne besprechen wir bei einem persönlichen Termin Ihren Anlass von A-Z und unterbreiten Ihnen gerne weitere kreative Vorschläge, welche auf Ihre persönlichen Wünsche abgestimmt sind. Ob Bankett, Catering oder Seminar, wir beraten und unterstützen Sie kompetent, damit Ihr Anlass ein Erfolg wird und Ihren Vorstellungen entspricht.
- Bankette**
- Räumlichkeiten** Unsere Räume bieten Platz für max. 150 Personen. Geben Sie uns bitte 72 Stunden vor dem Anlass die genaue Teilnehmerzahl bekannt. Auf spätere Absagen geben wir folgende Kulanz:
 bei 1-49 gemeldeten Personen eine Kulanz von 3 Personen
 bei 50-150 gemeldeten Personen eine Kulanz von 5 Personen
 Weitere Differenzen werden in Rechnung gestellt.
- Sitzungszimmer** Das Sitzungszimmer ist 38 m² gross und bietet Platz für maximal 16 Personen. Im Sitzungszimmer können Beamer und Hellraumprojektor verwendet werden. Ein Flipchart ist vorhanden. Die Benützung der Geräte ist im Mietpreis inbegriffen. Die Miete für einen halben Tag beträgt 70.00, für einen ganzen Tag 120.00.
- Mehrzweckraum** Der Mehrzweckraum ist 107 m² gross und kann für Schulungen oder Vorträge genutzt werden. Bei Konzertbestuhlung bietet der Mehrzweckraum Platz für maximal 70 Personen. Das hängt ganz davon ab, welche Bestuhlung im Raum gewünscht wird. Im Mehrzweckraum können Beamer und Hellraumprojektor verwendet werden. Ein Flipchart ist vorhanden. Die Benützung der Geräte ist im Mietpreis inbegriffen. Die Miete für einen halben Tag beträgt 130.00 für einen ganzen Tag 160.00.
- mülikafi** Das mülikafi kann ausserhalb der Öffnungszeiten für Anlässe gemietet werden. Das mülikafi ist 143 m² gross und bietet Platz für ca. 80 Personen. Beamer, Hellraumprojektor und Flipchart können verwendet werden. Die Benützung der Geräte ist im Mietpreis inbegriffen. Die Miete beträgt 150.00 pro Abend. Der Mehrzweckraum und das mülikafi vermieten wir auch in Kombination zum Vorzugspreis von 220.00 pro Abend.
- Bibliothek** Die Bibliothek bietet Platz für 6 Personen. Sie kann in Ausnahmefällen zur Vermietung freigegeben werden. Die Miete beträgt 20.00/ Std.

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|--------------------------------|-------------|---------------------------------|-------------|-----------------------------|-------------|-----------------------------------|-------------|-----------------|-------------|-----------------------|-------------|---|-------------|
| Bestuhlung | Gerne richten wir die gewünschten Räumlichkeiten nach Ihren Vorstellungen und unseren Möglichkeiten für Sie ein. | | | | | | | | | | | | | | |
| Mindestkonsum | Das Alterszentrum Obere Mühle erlaubt sich bei Abendveranstaltungen eine Mindestkonsumationspflicht von 500.00 zu erheben. Sollte dieser Mindestumsatz nicht erreicht werden, wird die Differenz als Raummiete belastet. Die Mindestkonsumation bezieht sich auf Speisen und Getränke. Weitere Dienstleistungen werden separat verrechnet. | | | | | | | | | | | | | | |
| Technik | Unsere Räumlichkeiten verfügen über zeitgemässe technische Infrastruktur. Bei Miete unserer Räume ist diese inbegriffen. Ansonsten vermieten wir Ihnen diese gerne: <table border="0" style="margin-left: 20px;"> <tr> <td>Beamer mit Leinwand und Laptop</td> <td style="text-align: right;">20.00</td> </tr> <tr> <td>Mikrofonanlage mit Handmikrofon</td> <td style="text-align: right;">20.00</td> </tr> <tr> <td>Mikrofonanlage mit Headsets</td> <td style="text-align: right;">35.00</td> </tr> <tr> <td>Flipchart inkl. Moderatorenkoffer</td> <td style="text-align: right;">15.00</td> </tr> </table> | Beamer mit Leinwand und Laptop | 20.00 | Mikrofonanlage mit Handmikrofon | 20.00 | Mikrofonanlage mit Headsets | 35.00 | Flipchart inkl. Moderatorenkoffer | 15.00 | | | | | | |
| Beamer mit Leinwand und Laptop | 20.00 | | | | | | | | | | | | | | |
| Mikrofonanlage mit Handmikrofon | 20.00 | | | | | | | | | | | | | | |
| Mikrofonanlage mit Headsets | 35.00 | | | | | | | | | | | | | | |
| Flipchart inkl. Moderatorenkoffer | 15.00 | | | | | | | | | | | | | | |
| Menükarten | Auf Wunsch erstellen wir Ihnen gerne eine persönliche Menükarte für Ihren Anlass. | | | | | | | | | | | | | | |
| Getränke & Wein | Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl der passenden Getränke und Weine. Falls Sie jedoch ihren privaten Lieblingstropfen bevorzugen, ist dies selbstverständlich möglich. Wir verrechnen dafür ein Zapfengeld von 15.00 pro Flasche. | | | | | | | | | | | | | | |
| Dekoration | Haben Sie konkrete Vorstellungen? Teilen Sie uns diese mit und wir erstellen Ihnen ein konkretes Angebot. | | | | | | | | | | | | | | |
| Mitarbeiterkosten | Wir stehen Ihnen auch ausserhalb unserer offiziellen Öffnungszeiten (Mo – So, 9:00 – 17:00 Uhr) gerne zur Verfügung: <table border="0" style="margin-left: 20px;"> <tr> <td>Küchenchef</td> <td style="text-align: right;">85.00/ Std.</td> </tr> <tr> <td>Mitarbeitende Küche</td> <td style="text-align: right;">48.00/ Std.</td> </tr> <tr> <td>Küchenhilfe</td> <td style="text-align: right;">48.00/ Std.</td> </tr> <tr> <td>Mitarbeitende Technik</td> <td style="text-align: right;">85.00/ Std.</td> </tr> <tr> <td>Chef de Service</td> <td style="text-align: right;">85.00/ Std.</td> </tr> <tr> <td>Mitarbeitende Service</td> <td style="text-align: right;">48.00/ Std.</td> </tr> <tr> <td>Vor- und Nachbearbeitung (Administration)</td> <td style="text-align: right;">85.00/ Std.</td> </tr> </table> <p style="margin-left: 20px;"><i>Ab 22:00 Uhr verrechnen wir einen Nachtzuschlag von 25%.</i></p> | Küchenchef | 85.00/ Std. | Mitarbeitende Küche | 48.00/ Std. | Küchenhilfe | 48.00/ Std. | Mitarbeitende Technik | 85.00/ Std. | Chef de Service | 85.00/ Std. | Mitarbeitende Service | 48.00/ Std. | Vor- und Nachbearbeitung (Administration) | 85.00/ Std. |
| Küchenchef | 85.00/ Std. | | | | | | | | | | | | | | |
| Mitarbeitende Küche | 48.00/ Std. | | | | | | | | | | | | | | |
| Küchenhilfe | 48.00/ Std. | | | | | | | | | | | | | | |
| Mitarbeitende Technik | 85.00/ Std. | | | | | | | | | | | | | | |
| Chef de Service | 85.00/ Std. | | | | | | | | | | | | | | |
| Mitarbeitende Service | 48.00/ Std. | | | | | | | | | | | | | | |
| Vor- und Nachbearbeitung (Administration) | 85.00/ Std. | | | | | | | | | | | | | | |
| Parkplätze | Stehen Ihnen vor dem Alterszentrum Obere Mühle in begrenzter Anzahl zur Verfügung. | | | | | | | | | | | | | | |
| Form | | | | | | | | | | | | | | | |

Catering

Lieferbedingungen Der Mindestbestellwert beträgt 500.00, exklusive Transportkosten.

Radius/Transport Wir beliefern gerne die Region Lenzburg sowie die nähere Umgebung. Für die Anlieferung sowie Abholung der Speisen und allfälligem Mobiliar verrechnen wir eine Pauschale von 50.00. Bei Fahrten ab 10km ermitteln wir die Transportkosten individuell. Dies beinhaltet nicht den Auf- und Abbau.

Einrichtung Bitte informieren Sie uns über die Einrichtung am Veranstaltungsort. Sie benötigen noch Mobiliar für Ihren Anlass? Wir helfen Ihnen gerne bei der Einholung einer Offerte.

Mitarbeiterkosten Gerne betreuen wir das Catering vor Ort selbst. Als Arbeitszeit gelten Bereitstellungs-, Durchführungs- und Aufräumarbeiten vor Ort, sowie die An- und Rückfahrt:

| | |
|--|--------------|
| Küchenchef | 85.00 / Std. |
| Mitarbeitende Küche | 48.00 / Std. |
| Küchenhilfe | 48.00 / Std. |
| Mitarbeitende Technik | 85.00 / Std. |
| Chef de Service | 85.00 / Std. |
| Mitarbeitende Service | 48.00/ Std. |
| Vor und Nachbearbeitung (Administration) | 85.00/ Std. |

Ab 22:00 Uhr verrechnen wir einen Nachzuschlag von 25%.

Geschirr/ Besteck und Glas

Wir verrechnen für das Gedeck 5.00 pro Person. Dies beinhaltet Geschirr, Besteck, Gläser und Stoffservietten.

Getränke & Wein Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl der passenden Getränke & Weine. Falls Sie jedoch ihren privaten Lieblingstropfen bevorzugen ist dies selbstverständlich möglich.

Dekoration Haben Sie konkrete Vorstellungen? Teilen Sie uns diese mit und wir erstellen Ihnen ein konkretes Angebot.

Menükarte Auf Wunsch erstellen wir Ihnen eine persönliche Menükarte für Ihren Anlass.

Mobiliar und Geräte Folgende Gerätschaften können Sie direkt über uns beziehen:

| | |
|------------------------------|--------------|
| Stehtische mit Husse (weiss) | 15.00/ Stück |
| Holdomat | 50.00/ Stück |
| Grill | 50.00/ Stück |
| Herdplatten | 30.00/ Stück |

Tischwäsche Unsere Tischwäsche kann gemietet werden:

| | |
|---------------------------|-------------|
| Tischtuch weiss 200x300mm | 6.00/ Stück |
| Tischtuch weiss 200x220mm | 5.00/ Stück |

| | | |
|--------------------|---------------------------------------|---------------------------|
| Stornierung | bis 28 Tage vor dem Anlass | kostenlos |
| | 27 bis 15 Tage vor dem Anlass | 25% des Auftragsvolumens |
| | 14 bis 8 Tage vor dem Anlass | 50% des Auftragsvolumens |
| | In den letzten 7 Tagen vor dem Anlass | 100% des Auftragsvolumens |

Speise Angebot

Deklaration Fleisch & Fisch

Uns liegt es am Herzen, regionale Produzenten und ihre Produkte zu fördern. Fleisch wie auch Fisch beziehen wir, wenn immer möglich, aus Schweizer Haltung. Wo dies nicht möglich ist, wird dies entsprechend gekennzeichnet.

Diverse Kostformen & Allergene

Gerne gehen wir auf Anfrage von diversen Kostformen ein.

Saisonale Küche

Nebst dem regionalen Einkauf geniesst auch die Saisonalität einen hohen Stellenwert. Somit können Gerichte saisonal leicht variieren. Komponenten welche exklusiv zu gewissen Jahreszeiten erhältlich sind, werden wie folgt gekennzeichnet:

Winter (W); Frühling (F); Sommer (S); Herbst (H)

Sie haben genaue Vorstellungen davon, was die Verpflegung an Ihrem Anlass betrifft? Perfekt, lassen Sie es uns wissen und wir stellen Ihnen ein individuell auf Sie abgestimmtes Angebot zusammen. Falls Sie noch unschlüssig sind, finden Sie auf den kommenden Seiten ein paar Vorschläge. Lassen Sie sich inspirieren und fragen Sie direkt bei uns nach, sollten wir Ihren Geschmack nicht auf den Punkt getroffen haben. Wir freuen uns, Ihrem Anlass den passenden Rahmen zu verleihen.

Apérovorschläge – serviert in Weckgläsern und auf Platten

Vorschläge1

24/ pro Person

- Diverse Mini-Sandwiches
- Blätterteiggebäck
- Käseplatte mit Feigenbrot
- Fleischplatte mit Bündnerfleisch, Salsiz, Rohschinken, Aufschnitt
- Essiggemüse
- Taboulé
- Tomaten- & Mozzarella-Salat oder Wurst- Käsesalat

Vorschlag 2

27/ pro Person

- Diverse Mini-Canapés (rosa gebratene Entenbrust auf Erbsenpüree, Rindstatar auf Pumpnickel, Lachsroschen mit Meerrettich, Geflügellebermousse mit Portweingelée)
- geräucherte Forelle auf Beluga Linsen
- Gazpacho mit Tomaten Bruscetta
- Diverse Salate (Farfalle Salat mit Cherry-Tomaten, Oliven und Basilikum, Tomaten-Mozzarella-Salat, Gerstensalat mit Bündnerfleisch, zweifarbiger Kartoffel-Salat mit Lenzburger-Schlossschinken)

Vorschlag 3

37/ pro Person

- Diverse Mini-Canapés (rosa gebratene Entenbrust auf Erbsenpüree, Rindstatar auf Pumpnickel, Lachsroschen mit Meerrettich, Geflügellebermousse mit Portweingelée)
- geräucherte Forelle auf Beluga-Linsen
- Pastetchen mit Kräuterfrischkäse und Campari-Orange Espouma
- Diverse Salate (Glasnudel-Salat mit Rindfleisch, Tomaten-Mozzarella, Gerstensalat mit Bündnerfleisch, zweifarbiger Kartoffel-Salat mit Lenzburger-Schlossschinken, Taboulé)
- Kürbis-Suppe mit Kokosnussmilch (H)
- Hähnchenspiesschen mit Erdnusssauce
- Fleisch- und Käseplatten mit verschiedenen Brötchen und Blätterteiggebäck

Menu-Vorschläge

Der aufgeführte Preis versteht sich jeweils pro Person, inklusive einer Stärkebeilage und einer Gemüsebeilage. Für zusätzliche Gemüse- oder Gemüsebeilagen verrechnen wir 5.00 pro Person.

Frühling

Suppe

| | |
|--|----|
| Erbsenschaumsuppe mit frischer Minze | 9 |
| Spargelcrème mit einem Stunden Ei | 11 |
| Bärlauch-Suppe mit geräuchertem Forellen-Tartare | 12 |

Salat

| | |
|--|----|
| Junger Spinat mit marinierten Radieschen und Frühlingszwiebeln | 10 |
| Spargel Salat mit Kräutervinaigrette und einem pochierten Ei | 13 |

Fleisch

| | |
|---|----|
| Rosa gegarter Kalbshohrücken, Morchelsauce | 47 |
| Zartes Schweinsfilet am Stück, Calvados-Sauce mit karamellisierten Apfelschnitzen | 38 |

Fisch

| | |
|---|----|
| Gebratenes Saiblings Filet, Weissweinschaum, süss-saure Rhabarber | 44 |
|---|----|

Vegetarisch

| | |
|---|----|
| Burrata auf Bärlauchrisotto, Erbsen und jungem Spinat | 29 |
|---|----|

Stärkebeilage

| | |
|-----------------------|--|
| Erbsen-Risotto | |
| neue Kartoffeln | |
| Kräuter-Gnocchi | |
| Bärlauch-Quarkspätzli | |

Gemüse

| | |
|------------------------|--|
| Buntes Frühlingsgemüse | |
| Spargelragout | |
| Erbsenpüree | |
| glasierte Kohlrabi | |

Dessert

| | |
|---|----|
| Meringue-Parfait mit frischen Erdbeeren, | 12 |
| Zitronen Tartelettes mit Sauerrahm-Eis und Honigwaben | 13 |
| Mini-Cheese-Cake mit Waldmeister-Gelee und marinierten Rhabarbern | 10 |

Sommer

Suppe

| | |
|--|----|
| kalte Gurkensuppe mit Joghurt und Minze | 9 |
| Zucchini-Weisswein-Suppe mit gerösteten Mandeln | 9 |
| Sommerliche Minestrone mit Basilikum-Pesto und Oliven Grissini | 10 |

Salat

| | |
|--|----|
| Panzanella- Brotsalat mit Gurken, Tomaten und Peperoni | 10 |
| Wassermelonen-Salat mit Fetakäse | 10 |
| Bunter Blattsalat mit Sprossen, Himbeerdressing | 10 |

Fleisch

| | |
|--|----|
| Confierter Pouletschenkel, Rosmarinjus | 30 |
| Rosa gegartes Roastbeef, Béarnaise-Sauce | 47 |

Fisch

| | |
|---|----|
| gebratenes Filet vom Frutiger Stör, Rotwein-Buttersauce | 44 |
|---|----|

Vegetarisch

| | |
|--|----|
| Capuns mit Gemüse und Kräutern, gratiniert mit Bündner Bergkäse Weisswein-Rahmsauce | 32 |
|--|----|

Stärkebeilage

| |
|-------------------------------------|
| Fondant-Kartoffeln |
| Bulgur mit Cherry-Tomaten und Minze |
| Zitronen-Risotto |
| Vanille-Kartoffelpüree |

Gemüse

| |
|---------------------|
| Buntes Mischgemüse |
| Ratatouille |
| Zucchini provencale |

Dessert

| | |
|--|----|
| Sommerpudding mit Beeren und hausgemachtem Joghurt Eis | 12 |
| frische Erdbeeren mit Rahm | 10 |

Herbst

Suppe

| | |
|---|----|
| Kürbissuppe mit knuspriger Milke | 10 |
| Steinpilz-Cappuccino mit Rosmarin-Milchschaum | 11 |
| Klare Ochsenschwanz-Suppe mit Gemüseperlen | 12 |

Salat

| | |
|---|----|
| Bunter Herbstsalat mit Feigen und Baumnüssen | 11 |
| Stangensellerie und Apfelsalat mit Steinpilzen und Sbrinz | 11 |

Fleisch

| | |
|---|----|
| Rehrücken im Kräutermantel, Eierschwämmchen-Sauce | 45 |
| Im Merlot geschmortes Kalbskopfbäckchen | 39 |

Fisch

| | |
|---|----|
| gebratenes Filet vom Felchen, Thymianschaum | 34 |
|---|----|

Vegetarisch

| | |
|---|----|
| Kürbis-Gnocchi mit Baumnüssen und Pilzrahmsauce | 26 |
|---|----|

Stärkebeilage

| |
|-------------------------|
| Steinpilzrisotto |
| Kartoffel-Selleriepüree |
| Quarkspätzli mit Mohn |

Gemüse

| |
|-------------------------------|
| Rotkraut mit Zwetschgen |
| Rosenkohl |
| glasiertes Wurzelgemüse |
| karamellisierte Edelkastanien |

Dessert

| | |
|---|----|
| Apfelküchlein mit Vanillesauce | 10 |
| Marroni-Parfait, pochierte Rotwein-Gewürz-Birne | 12 |
| Feigen-Tart-Tatin, gratiniertes Geiss-Chäsli | 12 |

Winter:
Suppe

| | |
|---|----|
| Grünkohlsuppe mit knusprigem Speck | 9 |
| Kartoffelsuppe vom blauen St. Galler mit Belperknolle | 10 |
| Suppe vom Huhn mit Wurzelgemüse und Croutons | 11 |

Salat

| | |
|---|----|
| Chicoreé-Salat mit Orangen und Baumnüssen | 9 |
| Nüsslersalat auf Randen-Carpaccio mit Meerrettich-Dressing und Speckwürfeli | 11 |

Fleisch

| | |
|--|----|
| zartes Lammhüftchen, schwarzer Knoblauch-Jus | 44 |
| Siedfleisch vom Rindshals mit Meerrettichsauce | 38 |
| Kaninchen-Ragout im Acceto-Melico-Jus | 34 |

Fisch

| | |
|---|----|
| Forellenfilet Müllerinnen Art, Mandelbutter | 32 |
|---|----|

Vegetarisch

| | |
|--|----|
| Dinkelspätzli mit Gemüse und Greyerzer Käse gratiniert | 26 |
|--|----|

Stärkebeilage

| | |
|---|--|
| Beluga-Balsamico Linsen | |
| Salzkartoffeln | |
| Polenta mit getrockneten Tomaten und Parmesan | |

Gemüse

| | |
|----------------------------------|--|
| glasierte Randen | |
| gedünstete Bohnen | |
| Wurzelgemüse | |
| Spitzkohl mit Weisswein und Rahm | |

Dessert

| | |
|--|----|
| Panna Cotta mit Rotwein-Zwetschgen | 10 |
| Warmes Schokoladenküchlein mit hausgemachter Doppelrahmglace | 13 |
| Crepes mit Caramelsauce und Orangen-Dattelsalat | 13 |

Weitere Komponenten/ Klassiker

Salat

| | |
|----------------------------------|----|
| grüner Salat an Hausdressing | 9 |
| gemischter Salat an Hausdressing | 11 |
| Nüsslersalat Mimosa | 13 |

Suppe

| | |
|------------------------|---|
| Flädli | 7 |
| Basler Mehlsuppe | 8 |
| Waadtländer Griessuppe | 8 |
| Tomaten Creme mit Rahm | 9 |
| Chapeler Milchsuppe | 9 |
| Tessiner Minstrone | 9 |
| Küttiger Rüeblisuppe | 9 |

Fleisch- und Eintopfgerichte

| | |
|-------------------------|----|
| Aargauer Braten | 28 |
| Zürcher Geschnetzeltes | 36 |
| Berner Platte | 37 |
| Speck und Bohnen | 25 |
| Suure Mocke | 34 |
| Blut und Leberwurst (H) | 24 |
| Gschnetzelte Rindsleber | 26 |
| Hackbraten | 28 |
| Papet Vaudois | 25 |
| Suppe und Spatz | 19 |
| Rahmschnitzel | 25 |
| Emmentaler Lammvoressen | 30 |
| Kutteln in Tomatensauce | 19 |

Fisch

| | |
|---|----|
| pochierte Felchenfilet nach Zuger Art | 34 |
| gebratenes Forellenfilet mit Mandelbutter | 36 |
| Egli-Knusperli im Bierteig mit Tartaresauce | 30 |

Vegetarisch

| | |
|--|----|
| Capuns mit Gemüse, Kräutern, Bündner Bergkäse und einer leichten Rahmsauce | 32 |
| Spargeln mit pochiertem Ei und Sauce Hollandaise (F) | 29 |
| Gschwellti Händöpfel, Schweizer Käsesorten, Kräuterquark und Essigegemüse | 21 |
| Militärchässchnitte mit Blattsalat | 17 |
| Steinpilzrisotto mit Parmesanchips | 21 |

Stärkebeilage

| | |
|---------------------|---|
| Kartoffelpüree | 5 |
| Bratkartoffeln | 5 |
| Pommes | 5 |
| Rösti | 5 |
| Kartoffelsalat | 5 |
| Butterreis | 5 |
| Butternudeln | 5 |
| Safranrisotto | 5 |
| Süsskartoffelpommes | 5 |
| Kartoffelgratin | 5 |

Gemüse

| | |
|-----------------------|---|
| Karotten | 5 |
| Erbsen | 5 |
| Broccoli | 5 |
| Blumenkohl | 5 |
| Butternuss-Kürbis (H) | 5 |
| Blattspinat (W/F) | 5 |
| Ratatouille | 5 |

Dessert

| | |
|---|---|
| Vermicelle | 9 |
| Caramelköpfl | 7 |
| Brönnti Creme | 7 |
| Meringue mit Vanille-Glacé und Rahm | 9 |
| Fotzelschnitten mit Zimt, Zucker und Apfelkompott | 7 |
| Aargauer Rüebl-Torte | 6 |
| Fruchtsalat mit Rahm | 6 |
| Süssmostcreme | 7 |
| Griesschöpfli mit saisonalem Früchtekompott | 9 |