



Unser Angebot für Ihren Anlass

Herzlich willkommen, lieber Gast

Auf den folgenden Seiten präsentieren wir Ihnen
unser kulinarisches Angebot.

Gerne beraten wir Sie in einem persönlichen Gespräch.
Vereinbaren Sie mit uns einen Termin
zur Besichtigung der Räumlichkeiten und
zur Besprechung von Menü, Getränken und Dekoration.

Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste bei uns im Abendfrieden zu begrüßen.

Ihr Abendfrieden-Team



Apero

Chips, Erdnüssli oder Salzstängeli	CHF	3.00	pro Person
Gemüse-Rohkost mit 3 Quarkdips	CHF	3.00	pro Person
Ungefülltes Blätterteiggebäck: Käsestangen oder Speck-Prussien	CHF	1.00	pro Stück
Canapé, ¼ Toast mit Käse, Schinken, Ei oder Salami	CHF	1.00	pro Stück
Canapé riche, ¼ Toast mit Rauchlachs, Rohschinken oder Spargel	CHF	1.20	pro Stück
Canapé auf Parisettebrot mit Käse, Schinken, Ei oder Salami	CHF	2.50	pro Stück
Tomaten-Mozzarellaspiessli	CHF	1.50	pro Stück
Minipastetli mit vegetarischer Füllung	CHF	2.00	pro Stück
Früchtespiessli (nach Saison)	CHF	2.00	pro Stück

Individuelle Pausenverpflegung – Sie wählen pro Stück

Minibuttergipfel oder Minibrötli ungefüllt	CHF	1.80	pro Stück
Laugenbrezel mit Butter	CHF	2.50	pro Stück
Minibrötli gefüllt mit Fleisch oder Käse	CHF	3.50	pro Stück
Sandwiches 6 cm (diverse Füllungen)	CHF	4.80	pro Stück
Sandwiches 10 cm (diverse Füllungen)	CHF	5.80	pro Stück
Süsse oder pikante Wähen	CHF	4.20	pro Stück
Wurstweggen, Schinkengipfel oder Käseküchlein	CHF	4.00	pro Stück
Wiener Nussgipfel	CHF	2.40	pro Stück

Büffet mit Fleisch- und Käseplatten ab 10 Personen

	Apero 120g / Person	Hauptgang 250g / Person
Platte mit verschiedenen Aufschnitten und Fleischkäse, garniert	CHF 9.00	18.00
Käseplatte Auswahl mit 4 Sorten, garniert	CHF 10.00	20.00
Abendfriedenplatte mit Landrauchschinken, Schinken, 4 Käsesorten	CHF 12.00	24.00
Früchteschale – saisonale Auswahl, 2 Früchte pro Person	CHF 2.00	pro Person
Kuchenplatte: 2 Stückli Cake oder Dessert im Glas (ab 10 Personen)	CHF 4.50	pro Person



Salate

Tagessalat	CHF	4.50
Bunter Blattsalat	CHF	6.00
Gemischter Salat	CHF	8.00
Salatbuffet mit 6 verschiedenen Salaten (ab 20 Personen)	CHF	14.50

Saisonale Salate

	Vorspeise	Hauptgang
Spargelsalat mit Rohschinken (Frühling)	CHF 13.50	18.50
Bunte Blattsalate mit Pfirsich und Himbeer-Dressing (Sommer)	CHF 10.50	15.50
Nüsslisalat mit Pilzen, Speck, Ei- und Brotwürfel (Herbst und Winter)	CHF 13.50	18.50

Kalte Vorspeisen und Hauptgänge

	Vorspeise	Hauptgang
Vitello tonnato – fein geschnittener Kalbsbraten mit Thonsauce	CHF 14.50	22.50
Melonenschnitze mit Rohschinken (Sommer)	CHF 14.50	22.50
Vorspeisenbuffet (ab 20 Personen)	CHF 25.00	

Suppen

	Vorspeise	Hauptgang
Tagessuppe	CHF 4.50	
Rindfleischbouillon mit Flädli oder Backerbsen	CHF 4.50	
Basler Mehlsuppe mit Reibkäse	CHF 5.00	
Tomatencremesuppe mit Rahmhaube	CHF 6.50	
Gemüsecremesuppe nach Saison	CHF 5.50	
Minestrone	CHF 7.50	
Bündner Gerstensuppe	CHF 7.50	12.00
Bündner Gerstensuppe mit Wienerli	CHF	16.00



Einfache Zvieriteller

Salatteller mit Ei oder Hüttenkäse	CHF	13.50
Wurstsalat mit Blatt- und Gemüsesalat garniert	CHF	14.50
Wurst-Käsesalat mit Blatt- und Gemüsesalat garniert	CHF	15.50
Siedfleischsalat mit Zwiebelringen im Blattsalatnest	CHF	16.50

Einfache warme Speisen

Teigwaren mit Tomatensauce und Reibkäse	CHF	14.00
Teigwaren mit Sauce Bolognese und Reibkäse	CHF	16.00
Heisser Fleischkäse mit Kartoffelsalat	CHF	16.50
Äpler-Makkaroni mit Apfelmus	CHF	17.50
Heisser Beinschinken mit Kartoffelsalat	CHF	22.50

Tagesmenü mit Vegi- oder Fleischvariante

Aktuelles 4-Gang Mittagmenü mit Salat, Suppe, Hauptgang und Dessert

Von Montag bis Samstag	Servicezeit von 11.30 – 13.00 Uhr	CHF	17.00
An Sonn- und Feiertag	Servicezeit von 11.30 – 13.00 Uhr	CHF	28.00



Hauptspeisen

Vom Schwein

Zartes, gebratenes, paniertes Schnitzel	CHF	18.50
Saftiger Schweinshalsbraten nach Bierbrauer-Art	CHF	20.50
Schweinsgeschnetztes an Apfel-Paprikarahmsauce	CHF	22.50

Vom Kalb

Glasierter Kalbsschulterbraten an Marsalasauce	CHF	30.50
Zart geschmorte Kalbshaxe mit Kräutern	CHF	31.50
Gschnetztes mit Champignons an Rahmsauce	CHF	32.50

Vom Rind

Ungarisches Saftgulasch	CHF	24.50
Rindsschulterspitz im Rotwein zart geschmort	CHF	28.50
Rosa gebratenes Roastbeef mit Bearnaise-Sauce	CHF	38.50

Vom Geflügel

Pouletstreifen an fruchtiger Currysauce	CHF	22.50
Bami-Goreng (Asiatisches Nudelgericht mit Gemüse)	CHF	23.50
Trutenschnitzel im Piccata-Teig gebraten (Ei und Käse)	CHF	25.50

Vom Fisch

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Zitrone und Kapern	CHF	26.50
Egliknusperli im Bierteig frittiert	CHF	28.50
Zanderfilet mit Mandelscheiben im Butter gebraten	CHF	33.50

Ohne Fleisch

Zucchini-Tofuburger auf Tomatenragout	CHF	19.50
Spätzlipfanne mit Gemüse überbacken an Käserahmsauce	CHF	19.50
Hausgemachte Gemüselasagne	CHF	21.50
Türmli mit Kohlrabenschnitzel und Avocado-Tomaten-Mousse	CHF	23.50

Beilagen (1 inklusive, jede weitere Beilage plus CHF 2.00)

Country Fries, Kartoffelgratin, Bratkartoffeln mit Rosmarin, Rösti, Butterkartoffeln, Schupfnudeln, Quark- oder Tomatenspätzli, Mascarponepolenta, Pilawreis, Risotto, Butternudeln, Spinatnudeln,

Gemüse (2 Sorten inklusive, jede weitere Beilage plus CHF 2.00)

Glasierte Karotten, grüne Bohnen, Bohnenbündel mit Speck, Brokkoli mit Mandeln, Blumenkohl mit Brotbröseln, saftiges Ratatouille, Blattspinat mit Pinienkernen, Rahmspinat oder Kohlraben an Rahmsauce

Gerne empfehlen wir Ihnen unsere saisonalen Spezialitäten.



Süss-Speisen

Tagesdessert	CHF		3.00
Diverse Torten – pro Kuchenstück	CHF		4.80
Fruchtsalat mit Schlagrahm oder Kirsch	CHF		7.50
Gebrannte Creme	CHF		7.50
Süssmost-Mascarponecreme	CHF		7.50
Fruchtjalousie mit Saisonfrüchten	CHF		8.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce	CHF		8.50
Ein- oder zweifarbige Schokoladenmousse	CHF		8.50
Halbgefrorenes Parfait (saisonal)	CHF		9.50
Glace-Kugel ohne Rahm / mit Rahm	CHF	3.50	4.50
Diverse Mini-Coupe	CHF		6.50
Dessertteller Abendfrieden – 5 gluschtige Süssspeisen Ihrer Wahl	CHF		12.50
Dessertbuffet Abendfrieden (ab 20 Personen)	CHF		22.50
Ihr persönliches Dessertbuffet mit 10 Süssspeisen aus der Karte			

Wir verwenden Schweizer Fisch und Schweizer Fleisch.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.



Getränke

Kalte Getränke

Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	1 Liter	CHF	6.00
Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	33 cl	CHF	4.00
Süssgetränke (Coca Cola, Sinalco, Shorley, Rivella blau und rot)	1 Liter	CHF	8.00
Süssgetränke (Coca Cola, Coca Cola zero, Elmer Citro, Shorley, Rivella blau und rot)	33 cl	CHF	4.00
Schweppes „Bitter Lemon“	2 dl	CHF	4.00
Orangensaft	1 Liter	CHF	8.00
Karaffe Hahnenwasser, als Hauptgetränk (als Begleitgetränk zum Wein kostenlos)	1 Liter	CHF	2.00

Warme Getränke

Café creme, Espresso, Schale		CHF	4.10
Cappuccino		CHF	4.50
Espresso doppelt		CHF	4.90
Latte Macchiato		CHF	4.90
Heisse oder kalte Ovomaltine / Schokolade		CHF	4.10
Heisse oder kalte Milch		CHF	2.60
Diverse Tee, mit Crème oder Zitrone		CHF	4.10
Waldbeerenpunch oder Rumpunch ohne Alkohol		CHF	4.10

Alkoholische Getränke

Alkoholfreies Bier Sonnenwendig 0,0% Vol.	33 cl	CHF	4.30
Naturtrübes Bier Quöllfrisch 4,8% Vol.	33 cl	CHF	4.50
Alkoholfreier Apfelsaft in der Bügelflasche	5 dl	CHF	4.90
Weisswein Herbstgold	5 dl	CHF	16.00
Rotwein Herbstgold	5 dl	CHF	16.00
Rotwein Dôle	2 dl	CHF	6.50
Weitere Weine im Angebot	7.5 dl	ab CHF	29.00
Prosecco	7.5 dl	CHF	29.00
Rimuss	7.0 dl	CHF	20.00