

Menuvorschläge

2011



Der Apéro-Kegel



Die Süssspeise



Hansruedi Werdenberg
Eidg. dipl. Küchenchef
Fachlehrer

KochART-Werdenberg
Hotel Restaurant Rössli
Landi-Schüre

Catering, Partyservice

Dorfplatz 1

4123 Allschwil

061 486 96 96 / 079 767 17 73

info@kochart-werdenberg.ch

www.kochart-werdenberg.ch



WWW.KOCHART-WERDENBERG.CH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde

In den nachfolgenden Menüvorschlägen finden Sie eine kleine Auswahl unseres Angebotes, das wir für Sie zubereiten können.

Ich möchte Sie speziell darauf hinweisen, dass wir gerne bereit sind im persönlichen Gespräch Ihr Lieblingsmenü zusammenzustellen ! Wir würden uns sehr freuen, mit Ihnen Ihr Fest zu gestalten.

Landi-Schüre

Das vielseitige Lokal im Dorfkern von Allschwil. Ideal gelegen und umsichtig eingerichtet für private sowie geschäftliche Anlässe. Vermietung nach Vereinbarung.

Partyservice

Vereins- und Geschäftsanlässe, Hochzeits-Apéros, Taufessen, Privatfeste u.s.w.

Mit Freude und beruflichem Können bieten wir vom einfachsten, bis zum kulinarisch hochstehenden Essen alles an.

Kochkurse oder Koch-Events

Im KochART-Keller lassen sich Kochkurse von bis zu 8-9 Personen durchführen. Für ein von mir zubereitetes Essen bietet der Koch-Keller Platz für ca. 14 Personen. Ich werde die einzelnen Kurse per Direktmail oder Zeitungsinserat bekannt geben.

Haben Sie Interesse mit einer Gruppe etwas zu kochen um es dann gemeinsam zu geniessen ? Bitte kontaktieren Sie mich, damit ich für Sie ein toller Koch-Event organisieren kann.

Oder – was halten Sie von einem Koch-Event mit netten Freunden im Koch-Keller –als Geburtstagsgeschenk ?

Privatkoch

Planen Sie einen Anlass bei sich zu Hause ? Ich koche gerne für Sie in Ihrem Heim. Ihre Gäste werden Ihnen dankbar sein, wenn Sie ihnen Ihre Zeit schenken, statt selbst in der Küche stehen müssen.

Dekorationen

Abgestimmt zur Tischwäsche und zum Anlass stellt meine Frau Ihnen eine schöne, natürliche Tischdekoration mit Blumen zusammen.

Weine und Getränke

Durch meine langjährigen Kontakte im Gastgewerbe ist es mir möglich, gute und preisgünstige Weine von grossen und kleinen Weinkellereien für Sie zu organisieren.

Mit freundlichen Grüssen
HR. Werdenberg und
das KochART-Team

Apéros, Snacks oder Finger-Food

Warmes:

Apéro- Fleischküechli	CHF 1.50
Kleine Frühlingsrollen mit Sweet & Chili-Sauce	CHF 2.00
Asiatische Teigtaschen mit Gemüsefüllung	CHF 1.80
Satey-Spiesschen mit Curry	CHF 2.50
Schinkenweggli	CHF 1.80
Lauch - Quiche Waadtländer Art	CHF 2.00
Frittierte Riesencrevetten im Krustenmantel	CHF 3.50

Kaltes:

Laugenweggli gefüllt mit Salami und Schinken	CHF 4.00
Partybrötli gefüllt mit Käse	CHF 4.00
Cocktail-Canapés gemischt, ohne Rauchlachs / mit Rauchlachs	CHF 2.20 / 2.50
Rauchlachsroulade mit Meerrettich	CHF 3.00
Würziges Rinder-Tartar auf Löffel serviert	CHF 4.00
Schwartenmagen an Kräutervinaigrette	CHF 1.50
Rezent marinierte Riesencrevetten	CHF 3.50
Gazpacho im Espressotässchen	CHF 3.00
Mozzarella-Oliven-Tomaten-Spiesschen	CHF 1.50

Süsses:

Saisonfrüchte auf kleinem Porzellan serviert	CHF 2.00
Kleine Himbeerschnitten	CHF 3.50
Schokoladen-Mousse im Löffel	CHF 2.00
Amaretti	CHF 1.00
Preussen / Coeur de France	CHF 0.50

Eine Möglichkeit von KochART Ihren Apéro zu präsentieren



Melonen mit Rohschinken, Crevetten mit Ananas,
Mozzarella-Tomaten-Oliven
Rauchlachsrouladen, Rinder-Tartar auf Löffeln,
Ratouille im Löffel, Thonmousse,
Erdbeeren, Kiwi,
Käse mit Frucht

Preis / Person

CHF 15.00

Vorspeisen

<u>Kalte Vorspeisen</u>		
Crevettencocktail Calypso	CHF	14.00
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichrahm	CHF	14.00
Rauchlachs garniert	CHF	18.00
Hausgemachte Kalbfleischpastete mit Selleriesalat, Cumberlandsauce	CHF	14.00
Melone mit Bündner Rohschinken	CHF	12.00
Hausgemachte Gänseleberterrine	CHF	22.00
Diverse Salate, siehe auf folgender Salatkarte		
<u>Suppen</u>		
Bouillon mit Flädli	CHF	5.00
Kraftbrühe mit Sherry	CHF	6.00
Tomatenrahmsuppe mit Basilikum	CHF	5.00
Gemüsesuppe Gärtnerart	CHF	5.00
Gazpacho (kalte spanische Suppe)	CHF	6.00
Steinpilzrahmsuppe	CHF	6.00
<u>Warme Vorspeisen, Fisch- und Krustentiergerichte</u>		
Ravioli an Salbeibutter	CHF	10.00
Tortelloni an rezenter Tomatensauce	CHF	10.00
Tortellini mit Steinpilzen	CHF	13.00
Sautierte Entenleber auf Apfelscheiben	CHF	23.00
Sautiertes St. Pierrefilet an Estragonsauce (Zucht- oder Wildfang)	CHF	18.00 /24.00
Sautierter Dorschrücken an Noilly-Prat-Sauce	CHF	18.00
Pochiertes Dakar-Seezungenefilet an Kräuter-Weissweinsauce	CHF	20.00
Sautierte Riesencrevetten an Currysauce	CHF	20.00
Sautierte Riessencrevetten auf Safranrisotto mit Schaumweinsauce	CHF	20.00
Gebratene Jakobsmuscheln auf Lauch, Provençale-Sauce	CHF	22.00
Pochierte Ostender Seezungenfilet (Wildfang) Sauce nach Wunsch	CHF	25.00
Sautiertes Seeteufelmedaillon an feiner Weissweinsauce	CHF	25.00
Eglifilet Müllerinart	CHF	22.00
Zu unseren Fisch- und Krustentiergerichten servieren wir Basmatireis oder Salzkartoffeln.		

Hauptgerichte

Heisser Fleischkäse am Stück, Port. nature/mit Beilage	CHF	10.-/14.-
Basler Brotschinken	CHF	18.00
Schweinsbraten vom Grill *	CHF	18.00
Geschnetzelte Pouletbrust auf Curry-Gemüse	CHF	20.00
Piccata Mailänder Art (Schweinefleisch)	CHF	18.00
Piccata Mailäner Art (Kalbfleisch)	CHF	24.00
Geschnetztes Rindfleisch Burgunder Art	CHF	18.00
Schweinefleisch chinesische Art	CHF	18.00
Geschnetztes Zürcher Art (Kalbfleisch)	CHF	24.00
Pouletbrust mit Rohschinken an Champignonsauce *	CHF	20.00
Chicken Curry	CHF	18.00
Ungarischer Gulasch (Eintopf: Fleisch, Gemüse, Kartoffeln)	CHF	18.00
Kalbsfrikassee mit Steinpilzen	CHF	22.00
Kalbsragout Grossmutterart	CHF	22.00
Sauerbraten Mamma Merian *	CHF	26.00
Glasierte Kalbshaxe *	CHF	28.00
Osso buco gremolata	CHF	25.00
Gebrautes Schweinsfilet mit Pilzsauce *	CHF	28.00
Schweinsfiletmedaillon indische Art	CHF	28.00
Schweinskarreebraten mit Rosmarinjus *	CHF	25.00
Gebratener Lammgigot *	CHF	25.00
Rindsfilet Wellington *	CHF	38.00
Simmentaler Roastbeef PrimeBeef, Bearnaise-Sauce *	CHF	36.00
Kalbshohrücken mit Steinpilzsauce *	CHF	37.00

Gerichte mit * : eine Stärkebeilage und zwei Gemüse nach Ihrer Wahl

Gerichte ohne * : eine Stärkebeilage nach Ihrer Wahl

Basmati-Reis, Kartoffelgratin, Kartoffelstock, Spätzli vom Brett, Teigwaren, Bratkartoffeln, Bäckerinkartoffeln, Risotto, Kartoffelsalat

Blattspinat, Karotten, grüne Bohnen, Fenchel, Ratatouille, Blumkohl, Zuchetti u.s.w.



Salate

Grüner Blattsalat	CHF	5.00
Gemischte Salate	CHF	8.00
Tomatensalat	CHF	7.00
Nüsslisalat mit Ei, Brotcroutons und Speck (je nach Saison)	CHF	8.00
Selleriesalat mit Äpfeln	CHF	6.00
Griechischer Salat	CHF	10.00
Kartoffelsalat	CHF	6.00
Wurstsalat einfach	CHF	8.00
Wurstsalat mit Käse	CHF	10.00
Wurstsalat spezial	CHF	12.00
Ochsenmaulsalat	CHF	12.00
Siedfleischsalat	CHF	14.00
Riesencrevetten auf Salat	CHF	18.00

Selbstverständlich können wir auch ganz spezielle Wünsche von Ihnen berücksichtigen und ausführen. Für eine persönliche Beratung nehmen wir uns gerne Zeit!

Im Weiteren haben wir für Sie auch einige, schon zusammengestellte, Vorschläge auf den folgenden Seiten.



WWW.KOCHART-WERDENBERG.CH

KALT- UND WARMES BUFFET

(ab 20 Personen)

5 verschiedene Salate, geräuchertes Forellenfilet, Rauchlachs,
Melone mit Bündner Rohschinken, Bündnerfleisch, Vitello tonnato
Crevetten Calypso

Gebratener Schweinshals mit Senfsauce oder gefüllte Teigwaren an provenzalischer Sauce

Kalbsvoressen mit Curry oder Chicken Curry

Roastbeef mit Bearnaise-Sauce

Kartoffelgratin, Basmati-Reis

Blattspinat, Fenchel und Karotten

(oder Gemüse nach Wahl)

Drei Süßspeisen nach Ihrer Wahl von folgender Karte

CHF 65.00

Fragen Sie nach weiteren Varianten!

Unser Spitzenreiter unter den Menüs

Menü-KochART

Gebratenes St. Pierrefilet an Estragonsauce

Blattspinat

Basmati-Reis

Glasierter Kalbshohrücken mit Pilzsauce

Spätzli vom Brett oder Kartoffelgratin

Frische Saisongemüse

Eisparfait Grand Marnier mit Saisonfrucht

CHF 64.00



WWW.KOCHART-WERDENBERG.CH

Menüauswahl

MENU 1

Basler Brotschinken
Kartoffelsalat
Tomatensalat

CHF 20.00

MENU 3

Bouillon mit Flädli

Schweinsbraten vom Grill
Kartoffelgratin
Geschmorte grüne Bohnen

CHF 18.00

MENU 5

Gemischte Salate

Geschnetzeltes Zürcher Art
Spätzli vom Brett

CHF 31.00

MENU 7

Grüne Blattsalate

Kalbsfrikassee mit Pilzen
Spätzli
Blattspinat

CHF 30.00

MENU 9

Gemischte Salate

Gebratene Lammrückenfilet
Rosmarinjus
Lyoner-Kartoffeln
Frühlingsgemüse

CHF 37.00

MENU 2

Heisser Fleischkäse
Kartoffelsalat

CHF 14.00

MENU 4

Gemüsesuppe Gärtnerinart

Geschnetzeltes Schweinefleisch
an Currysauce
Pilaw-Reis
Ananas und Bananen

CHF 23.00

MENU 6

Bouillon mit Gemüse

Piccata Mailänder Art (Schwein)
Spaghetti mit Tomatensauce
Blattsalate

CHF 28.00

Menu 8

Tomatencremesuppe mit Basilikum

Manzo brasato
Kartoffelstock
Glasierte Karotten

CHF 32.00

MENU 10

Gebratenes Dorschrückenfilet
an Pernodsauce
Salzkartoffeln

Gebratenes Schweinesteak Currysauce
Pilaw-Reis
Broccoli mit Butter

CHF 38.00



WWW.KOCHART-WERDENBERG.CH

MENU 11

Riesencrevetten auf Chinagemüse

Gebratenes Schweinsfilet Pfifferlingsauce

Knöpfli in Butter

Spinat

CHF 40.00

MENU 12

Pilz-Ravioli an Kräutersauce

Glasierte Kalbshaxe

Spätzli in Butter

Gemüse

CHF 38.00

MENU 13

Indische Curryrahmsuppe
mit Riesencrevetten

Lammgigot, Fleischjus
Kartoffelgratin

Geschmorte grüne Bohnen

Glasierte Karotten

CHF 35.00

MENU 14

Saisonsalat mit Pinienkernen
Speck und Brotcroutons

Roastbeef, Bearnaise Sauce
Bratkartoffeln

Gemüse

CHF 43.00

MENU 15

Tortelloni
mit provenzalischer Sauce

Schweinskarrebraten
mit Steinpilzsauce

Gnocchi römische Art

Blattspinat

CHF 36.00

MENU 16

Pochiertes Dakar-Seezungenfilet
an Estragonsauce

Basmati-Reis

Gebratenes Lammrack

Kartoffelgratin

Ratatouille

CHF 54.00

MENU 17

Gebratenes St. Pierrfilet
an Noilly-Prat-Sauce

Pilaw-Reis

Simmentaler Roastbeef

Béarnaise-Sauce

Kartoffelgratin

Blattspinat

Glasierte Karotten

Fenchel an Butter

CHF 54.00

MENU 18

Riesencrevetten provenzalische Art
auf Spinatravioli

Gebratener Kalbshohrücken

mit Morchelsauce

Spätzli vom Brett

Blattspinat

Glasierte Karotten

CHF 56.00

Süssspeisen

Himbeerschnitte	CHF	6.00
Karamellköpflli mit Saisonfrüchten	CHF	8.00
Fruchtsalat nature	CHF	7.00
Fruchtsalat mit Glace	CHF	9.00
Schokoladen-Mousse mit Himbeercoulis	CHF	9.00
Eisparfait Grand Marnier mit Saisonfrucht	CHF	10.00
Fruchtwähe mit Rahm	CHF	5.00
Fruchtwähe mit Glace	CHF	6.00
Apfeljalousie mit Vanillesauce oder Vanilleglace	CHF	8.00
Gebrannte Creme Grossmutterart	CHF	6.00
Eisvacherin nach Ihrem Wunsch	CHF	9.00
Himbeer Tiramisu	CHF	8.00
Himbeergratin mit Glace	CHF	10.00
Drei Süssigkeiten von KochART	CHF	12.00
(Schokoladen-Mousse, Karamellcreme, Sorbet, Früchte)		

Saisonale Süssspeisen wie :

Erdbeeren Romanow

Frische Himbeeren mit Schlagrahm

Eine kleine Getränkeauswahl
Menüvorschläge für Traueranlässe,
sowie unsere Konditionen finden Sie auf
den nachfolgenden Seiten.



WWW.KOCHART-WERDENBERG.CH

Eine kleine Getränkeauswahl

Weissweine

Prosecco Val d' oca	75cl		CHF	28.00
Château de Vinzel	75 cl	Obrist	CHF	28.00
Epesses Testuz	75 cl		CHF	32.00
Yvorne Clos du Rocher Obrist	75 cl	Obrist	CHF	35.00
Colle die Tigli Veneto	75 cl	Lenoti	CHF	26.00
Luins	50 cl		CHF	16.00
St. Saphorin	50 cl		CHF	20.00
Epesses	50 cl		CHF	22.00

Rotweine

Wintersinger Pinot Noir	75 cl	Siebendupf	CHF	30.00
Chianti ClassicoDOCG Pèppoli	75 cl	Marchesi Antinori	CHF	36.00
Valpolicella Zenato	75 cl	Zenato	CHF	30.00
Rosso Passo Veneto	75 cl	Lenotti	CHF	28.00
Barbera d'Alba Silenzio	75cl	Stefano Farina	CHF	45.00
Costasera Amarone della Valpolicella classico	75 cl	Massi	CHF	60.00
Cabernet Sauvignon Castillo de Molina Reserva	75 cl	Chile	CHF	34.00
Dôle	50 cl		CHF	18.00
Gamay Romand	50 cl		CHF	16.00
Bordeaux AOC	50 cl		CHF	17.00
Fleurie	50 cl		CHF	17.00

Bier

Feldschlösschen Original	33 cl		CHF	4.00
Warteck Lager	50 cl		CHF	5.00
Party-Fass Feldschlösschen, selbstkühlend	20 l		CHF	200.00

Diverses

Mineral Pet	1.5 l		CHF	6.00
Orangensaft	1 l		CHF	8.00
Süsswasser (Cola, Fanta, Rivella ect.)	1.5 l		CHF	8.00
Kaffee			CHF	3.50

Menüvorschläge für Traueranlässe

1	Wurstsalat einfach ***	CHF 10.00	7	Piccata Mailänder Art (Schwein) Tomatensauce	
2	Wurst-Käsesalat ***	CHF 14.00		Spaghetti Blattsalate	CHF 22.00
3	Heisser Beinschinken Kartoffelsalat ***	CHF 18.00	8	Geschnetzelte Pouletbrust Currysauce Basmati-Reis Gemischte Salate	CHF 22.00
4	Geschnetzeltes Kalbfleisch Champignonrahmsauce Nüdeli in Butter Grüner Salat ***	CHF 25.00	9	Sure Mogge Risotto Broccoli	CHF 24.00
5	Glasierter Schweinsbraten Bratkartoffeln Geschmorte Bohnen ***	CHF 20.00	10	Hors d'oeuvre-Teller (Aufschnitt, Schinken, Salami Melone, Rohschinken, Bündnerfleisch Poulet, Selleriesalat, Garnituren)	CHF 22.00
6	Gefüllte Kalbsbrust Rosmarinjus Kartoffelstock Glasierete Karotten	CHF 22.00			

Kleine Auswahl von Süßspeisen

1	Apfelwähe mit Rahm	CHF 5.00	4	Meringue glacé	CHF 8.00
2	Karamellköpfl mit Rahm	CHF 7.50	5	Schokoladen-Mousse	CHF 9.00
3	Eisparfait Grand Marnier	CHF 10.00	6	Himbeerschnitte	CHF 6.00

Für weitere Gerichte beraten wir Sie gerne im persönlichen Gespräch!

Getränke Karte

Weissweine

Château de Vinzel, Obrist, 75 cl	CHF 28.00
Epesses, 75 cl	CHF 32.00
Yvorne Clos du Rocher Obrist	CHF 35.00
St. Saphorin, 50 cl	CHF 20.00
Epesses, 50 cl	CHF 22.00
Mont sur Rolle	CHF 16.00

Rotweine

Valpolicella 75 cl	CHF 30.00
Wintersinger Pinot Noir	CHF 30.00
Rosso Passo Lenotti 75 cl	CHF 28.00
Chianti Classico DOCG Pèppoli, 75 cl	CHF 36.00
Barbera d'Alba Silenzio	CHF 45.00
Costasera Amarone della Valpolicella	CHF 60.00
Cabernet Sauvignon Castillo Molina 75 c	CHF 34.00
Dôle 50 cl	CHF 18.00
Gamay Romand 50 cl	CHF 16.00
Bordeaux AOC 50 cl	CHF 17.00



WWW.KOCHART-WERDENBERG.CH

Unsere Konditionen

Änderungen

Bitte melden Sie uns die genaue Gästezahl bis spätestens 48 Stunden vor dem Anlass. Diese Zahl gilt auch als Rechnungsgrundlage.

Mitarbeiter

Für Mitarbeiter müssen wir einen Stundenlohn von CHF 30.-- berechnen

Mehrwertsteuer

Essen ohne Personal	+ 2,4 %
Essen und Getränke mit Personal sowie Mietartikel und Transportkosten	+ 7,6 %

Zahlungsmodus

Zahlbar innert 10 Tagen netto.