

# Menuvorschläge



Der Apéro-Kegel



Die Süßspeise



Hansruedi Werdenberg  
Eidg. dipl. Küchenchef  
Fachlehrer

**KochART-Werdenberg**  
**Hotel Restaurant Rössli**  
**Catering, Partyservice**

Dorfplatz 1

4123 Allschwil

061 486 96 96 / 079 767 17 73

[info@kochart-werdenberg.ch](mailto:info@kochart-werdenberg.ch)

[www.kochart-werdenberg.ch](http://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.

### 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.

### 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 2.00
Satey-Spiesschen mit Curry	CHF 3.00
Schinkengipfeli	CHF 2.50
Lauch - Quiche Waadtländer Art	CHF 2.50
Frittierte Riesencrevetten im Krustenmantel	CHF 3.50
Käsequiche	CHF 2.50

### **Kaltes:**

Laugenweggli gefüllt mit Salami und Schinken	CHF 4.80
Partybrötli gefüllt mit Käse	CHF 4.00
Cocktail-Canapés gemischt, ohne Rauchlachs / mit Rauchlachs	CHF 2.30/2.50
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 3.00
Kleine Himbeerschnitten	CHF 3.50
Schokoladen-Mousse im Löffel	CHF 2.50
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

<b><u>Kalte Vorspeisen</u></b>		
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		
<b><u>Suppen</u></b>		
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
<b><u>Warme Vorspeisen, Fisch- und Krustentiergerichte</u></b>		
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-Seezungenfilet 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
<b>Zu unseren Fisch- und Krustentiergerichten servieren wir Basmatireis oder Salzkartoffeln.</b>		

## 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 Mamme Merian *	CHF	26.00
Glasierte Kalbshaxe *	CHF	28.00
Osso buco gremolata	CHF	25.00
Gebratenes 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 Dorsrückenfilet  
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



WWW.KOCHART-WERDENBERG.CH

## Süssspeisen

Himbeerschnitte	CHF	6.00
Karamellköpfler 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.**

## Eine kleine Getränkeauswahl

<b><u>Weissweine</u></b>				
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
Chardonnay Unplugged	75 cl		CHF	36.00
Chasselas Charmeur	50 cl		CHF	16.00
Riesling x Silvaner Basellandschaft	50 cl		CHF	18.00
Epesses	50 cl		CHF	22.00
<b><u>Rotweine</u></b>				
Wintersinger Pinot Noir	75 cl	Siebendupf	CHF	30.00
Marchese Antinori	75 cl	Chianti Classico	CHF	45.00
Valpolicella Zenato	75 cl	Zenato	CHF	30.00
Rosso Passo Veneto	75 cl	Lenotti	CHF	28.00
Primitivo Salento,	75 cl	Weibel Thun	CHF	28.00
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
Wintersinger Pinot Noir	50 cl		CHF	19.00
Merlot Ticino	50 cl		CHF	19.00
<b><u>Bier</u></b>				
Feldschlösschen Original	33 cl		CHF	4.00
Warteck Lager	50 cl		CHF	5.00
Party-Fass Feldschlösschen, selbstkühlend	20 l		CHF	200.00
<b><u>Diverses</u></b>				
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	
3	Heisser Beinschinken Kartoffelsalat ***	CHF 18.00		Blattsalate ***	CHF 22.00
4	Geschnetzeltes Kalbfleisch Champignonrahmsauce Nüdeli in Butter Grüner Salat ***	CHF 25.00	8	Geschnetzelte Pouletbrust Currysauce Basmati-Reis Gemischte Salate ***	CHF 22.00
5	Glasierter Schweinsbraten Bratkartoffeln Geschmorte Bohnen ***	CHF 20.00	9	Sure Mogge Risotto Broccoli ***	CHF 24.00
6	Gefüllte Kalbsbrust Rosmarinjus Kartoffelstock Glasierete Karotten	CHF 22.00	10	Hors d'oeuvre-Teller (Aufschnitt, Schinken, Salami Melone, Rohschinken, Bündnerfleisch Poulet, Selleriesalat, Garnituren )	CHF 22.00

## Kleine Auswahl von Süßspeisen

1	Apfelwähe mit Rahm	CHF 5.00	4	Meringue glacé	CHF 8.00
2	Karamellköppli 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
Charmeur Chasselas 50 cl	CHF 16.00
Epesses, 50 cl	CHF 22.00

### Rotweine

Valpolicella 75 cl	CHF 30.00
Wintersinger Pinot Noir	CHF 30.00
Rosso Passo Lenotti 75 cl	CHF 28.00
Marchese Antionori Chianti Classico	CHF 45.00
Primitivo Salento	CHF 28.00
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



---

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**

Stundenlohn CHF 40.--

### **Mehrwertsteuer**

Essen ohne Personal + 2,5 %

Essen und Getränke mit Personal + 8 %  
sowie Mietartikel und Transportkosten

### **Zahlungsmodus**

Zahlbar innert 10 Tagen netto.