

Seebenhof Menükarte

Apéro

Nüssli, Chips, Salzstängeli pro Person Fr. 3.00

Bruschetta: pro Stück Fr. 3.80

Tomatenwürfeli
Frischkäse, Morzzarella
Gruyere Überbacken

Meatballs pro Stück Fr. 2.50

Mini Pizza pro Stück Fr. 2.80

Schinkengipfeli,

Mini – Chäschüchli pro Stück Fr. 2.80

Mini- Frühlingsrolle pro Stück Fr. 2.80

Cherrytomaten und Morzzarella pro Stück Fr. 1.80

Datteln mit Speck pro Stück Fr. 2.50

Amuse Bouches

Lachs, Rohschinken, Mostbrockli pro Stück Fr. 3.00

Käse, Spargel, Ei pro Stück Fr. 2.50

Schinken, Salami pro Stück Fr. 2.50

Kalte Platten

Fleischplatte garniert, ab 8 Personen Fr. 64.00

Käseplatte garniert, ab 8 Personen Fr. 64.00

Dipp – Platte, ab 8 Personen Fr. 38.00

Suppen

Bouillon mit Einlage	pro Person	Fr. 5.50
Kürbissuppe	pro Person	Fr. 6.50
Gemüsesuppe	pro Person	Fr. 6.50
Tomatencrèmesuppe	pro Person	Fr. 6.50
Bündnergerstensuppe mit Brot	pro Person	Fr. 9.50
Goulaschsuppe mit Brot	pro Person	Fr. 9.50

Salate

Grüner Salat	pro Person	Fr. 6.00
Gemischter Salat	pro Person	Fr. 8.00
Nüsslisalat mit Ei oder mit Baumnüsse	pro Person	Fr. 9.50

Salatbuffet nach Wahl, ab 15 Personen

4 Sorten	pro Person	Fr. 14.50
6 Sorten	pro Person	Fr. 19.50

Wir gehen gerne auf Ihre Individuellen Wünsche ein

Rind:

(Warme Gerichte aus hofeigenem Bestand Inkl. Beilagen)

Geschnetzeltes Rindfleisch mit Rahmsauce	pro Person	Fr. 29.50
Beefbraten	pro Person	Fr. 29.50
Beefvoessen	pro Person	Fr. 28.50
Hackbraten	pro Person	Fr. 26.50
Saftplätzli	pro Person	Fr. 27.00
Fleischvögel	pro Person	Fr. 26.00
Hörnli mit Gehacktem und Apfelmus	pro Person	Fr. 21.00
Lasagne mit Blattsalat	pro Person	Fr. 23.00
Spaghetti Bolognese mit Blattsalat	pro Person	Fr. 21.50
Stroganoff	pro Person	Fr. 31.00

Beilagen:

Kartoffelstock

Kartoffelgratin

Hausgemachte Spätzli

Polenta

Reis

Nudeln

Saisonale Gemüse

Schwein: (Herkunft: Schweiz)

Schweinsfilet im Teig, Gemüse, Spätzli	pro Person	Fr. 31.00
Schweinsbraten, Saisongemüse, Kartoffelgratin	pro Person	Fr. 28.00
Cordon Bleu Seebenhof, Saisongemüse, Bratkartoffel	pro Person	Fr. 28.50
Rahmschnitzel, Saisongemüse, Nudeln	pro Person	Fr. 27.00
Voressen, Saisongemüse, Kartoffelstock	pro Person	Fr. 25.00
Piccata, Saisongemüse, Risotto	pro Person	Fr. 27.00
Riz Casimir, Früchtegarnitur	pro Person	Fr. 27.00
Geschnetzeltes, Saisongemüse, Rösti	pro Person	Fr. 27.00

Poulet: (Herkunft: Schweiz)

Pouletbrüstli mit diversen Salaten	pro Person	Fr. 25.50
Currygeschnetzeltes mit Früchtegarnitur, Reis	pro Person	Fr. 27.00
Pouletgeschnetzeltes mit Rösti, Reis oder Teigwaren	pro Person	Fr. 24.00

Wir gehen gerne auf Ihre Individuellen Wünsche ein

Preiswerte Gerichte

Schinken im Brotteig mit Kartoffelsalat	pro Person	Fr. 24.00
Fleischkäse mit Kartoffelsalat	pro Person	Fr. 19.00
Buureschüblig mit Kartoffelsalat	pro Person	Fr. 15.00
Kalbsbratwurst mit Röstli	pro Person	Fr. 15.00
Älplermagronen mit Apfelmus	pro Person	Fr. 18.00
1 Pastetli mit Brätkügeli, Erbsli und Rüäbli und Reis	pro Person	Fr. 19.00
Währschafte Buurekäscheschnitte mit Salat	pro Person	Fr. 15.00
Älplerröstli mit Blattsalat	pro Person	Fr. 18.00
Hamburger mit Salat und Brot	pro Person	Fr. 14.00
1 Wurstweggen mit Salat	pro Person	Fr. 11.00
Schnitzel – Brot	pro Stk.	Fr. 9.00
Geschwellti und Käse und Beilagen	pro Person	Fr. 23.00
Raclette, Gschwelti und Beilagen	pro Person	Fr. 26.00
Käsewähe mit Salat	pro Person	Fr. 9.00
Gemüsestrudel mit Salat	pro Person	Fr. 16.00

Gemütlich geniessen (à Discrétion)

Fondue Chinoise (Rind, Schwein, Poulet) Mit 6 Saucen, verschiedenen Garnituren Pommes – Chips	pro Person	Fr. 34.50
Käsefondue (Saison) mit Brot	pro Person	Fr. 25.00
Pro zusätzliche Garnitur (Früchte, Kartoffel, Gemüse etc.)	pro Person	Fr. 2.00
Raclette, Geschwellti und Beilagen	pro Person	Fr. 26.00
Spaghettiplausch mit 4 Saucen (Bolognese, Tomatensauce, Carbonara, Pesto)	pro Person	Fr. 25.50
Pizzaplausch (3-4 Pizzasorten auf Backofenblech)	pro Person	Fr. 22.00
+ Grüner Salat am Buffet	pro Person	Fr. 5.00

Wir gehen gerne auf Ihre Individuellen Wünsche ein

Brunch

Buurebrunch – Buffet (4 Std)

(ab 20 Personen)

Rösti, Spiegelei, Speck, Fleischplatte, Käseplatte,
Müesli, Joghurt, hausgemachtes Früchtebrot, hausgemachter Butterzopf und Brote
verschiedene hausgemachte Konfitüren und Honig, diverses Hausgebäck, Früchte vom Hof,
Kaffee, Milch, Tee, Apfelsaft vom Hof, Orangensaft

Pro Person Fr. 37.00

Kinder:

3 – 6 Jahren Fr. 6.00

7- 11 Jahren Fr. 15.00

Buurebrunch ohne Rösti, Spiegelei und Speck (3 Std)

Pro Person Fr. 28.00

Kinder:

3 – 6 Jahren Fr. 5.00

7- 11 Jahren Fr. 12.00

Allgemeine Information:

Die Konsumation nach dieser Zeitspanne, wird separat berechnet

Für Jede weitere angebrochene Stunde wird für den Service 25.00 Fr. berechnet

Grillplausch (ab 15 Personen)

Fleischsorte: Rind, Schweinssteak, Poulet, Kalbsfleisch, Lammfleisch, Bratwurst, Cervelat

4 Sorten Fleisch inkl. 4 Beilagen und Brot pro Person Fr. 36.00

6 Sorten Fleisch inkl. 6 Beilagen und Brot pro Person Fr. 45.00

Beilagen:

Back potatoes
Grill - Maiskolben
Kartoffelsalat
Reissalat
Teigwarensalat
Gratin

Grünersalat
Rüblisalat
Tomatensalat
Gurkensalat
Maissalat

Fleisch vom Grill (inkl. Brot)

Lamm: Kotelette	pro Stk.	Fr. 5.00
Hamburger	pro Stk.	Fr. 5.00
Rindsteak, Hohrücken, Entrecôte	pro Stk.	Fr. 12.00
Schweinesteak, Kotelette	pro Stk.	Fr. 10.00
Kalbssteak	pro Stk.	Fr. 12.00
Pouletbrust	pro Stk.	Fr. 8.00
Kalbsbratwurst	pro Stk.	Fr. 5.00
Schweinsbratwurst	pro Stk.	Fr. 5.00
Cervelat	pro Stk.	Fr. 4.00
Schnitzel – Brot	pro Stk.	Fr. 9.00
Grillspiess gross	pro Stk.	Fr. 12.00
Grillspiess klein	pro Stk.	Fr. 6.00
Gemüsespiess	pro Stk.	Fr. 5.00
Back potatoes	pro Stk.	Fr. 2.50

Wir gehen gerne auf Ihre Individuellen Wünsche ein

Grill – Maiskolben	pro Stk.	Fr. 2.50
--------------------	----------	----------

Dessert

Süssmostcrème	Pro Person	Fr. 7.50
Apfelstrudel mit Rahm oder Vanillesauce	Pro Person	Fr. 7.50
Gebrannte Crème	Pro Person	Fr. 7.50
Fruchtsalat mit Rahm	Pro Person	Fr. 7.50
Heisse Beeren mit Vanilleglace	Pro Person	Fr. 7.50
Bratapfel mit Vanilleglace	Pro Person	Fr. 7.50
Caramelköppli garniert	Pro Person	Fr. 7.50
Panna Cotta mit Fruchtsauce	Pro Person	Fr. 7.50
Diverse Fruchtwähen mit Rahm	Pro Person	Fr. 7.50
Merengue mit Rahm	Pro Person	Fr. 7.50
Rotwein Zwetschgen mit Zimtglace	Pro Person	Fr. 7.50
Diverse Bauernhofglace	Pro Person	Fr. 7.50
Mit Rahm +		Fr. 0.50

Dessertbuffet

4 Sorten	pro Person	Fr. 14.50
6 Sorten	pro Person	Fr. 19.50

Allgemeine Information

Falls Sie Ihren Dessert selber mitbringen möchten:

Dessertgedeck

Pro Person

Fr. 5.00

Falls Sie Ihren Wein, Schaumwein selber mitbringen
möchten: Zapfengeld.

Pro Flasche 7.5dl

Fr. 15.00

Nach 24 Uhr wird für jede angebrochene Stunde für den Service zusätzlich 45.00 Fr.
verrechnet.

Kinder bis zum 3. Geburtstag sind Gratis. 3 bis 6 Jahre alte Kinder bezahlen je nach Menu
zwischen 5 bis 10 Fr. 7 bis 13 Jahre alte Kinder bezahlen 50% vom Menüpreis.

Bis 7 Tage vor dem Anlass muss die definitive Personenzahl angemeldet werden.

Bei Absenzen von mehr als 3 Personen zur gemeldeten Anzahl, werden die restlichen Menus
verrechnet.

Abmeldungen bis 7 Tage vor dem Anlass werden nicht in Rechnung gestellt, danach wird die
abgemachte Pauschale verrechnet.

Wir gehen gerne auf Ihre Individuellen Wünsche ein

Alkoholfreie Getränke

Süssmost, Cola, Rivella, Citro, Eistee, Mineral etc. (offen)	2dl 3dl	Fr. 2.00 Fr. 3.00
Schweppes	5dl	
Schorle	5dl	Fr. 4.00
Mineralwasser	1.5lt	Fr. 9.00
Süssgetränke Flasche Cola, Rivella, Süssmost ect.	1.5lt	Fr.10.50
Orangensaft	1.0lt	Fr. 9.00
Suure Most	5dl	Fr. 4.50

Kaffee und Tee

Kaffee crème		Fr. 3.50
Espresso		Fr. 3.50
Capuccino und Latte Macchiato		Fr. 4.00
Schale		Fr. 3.50
Warme Schokolade		Fr. 4.00
Diverse Teesorten		Fr. 3.00
Hausgemachter Apfelpunch		Fr. 3.00
Kaffee mit Alkohol		
Seeben Hauskaffee		Fr. 6.00
Kaffee Luz		Fr. 6.00
Verschiedene Schnäppli 2cl.		Fr. 5.00

Biere

Kleines Bier	3.3dl	Fr. 3.00
Grosses Bier	5dl	Fr. 4.50
Maisgold	3dl	Fr. 3.80
Panaché	3dl	Fr. 3.80
Eve	2.7dl	Fr. 4.00
Swizly	3.3dl	Fr. 4.00

Weine

Weiss:

Richterswiler	5.0dl	Fr. 19.00
	7.5dl	Fr. 29.00
Kerner	5.0dl	Fr. 22.00
Leutschner (Riesling & Sylvaner)	7.5dl	Fr. 29.00
Fechy	5.0dl	Fr. 19.00
	7.5dl	Fr. 29.00
Païen Heida du Valais	7.5dl	Fr. 35.00
Höcklistein	7.5dl	Fr. 35.00

Rosé

Oeil-De Perdrix	7.5dl	Fr. 29.00
-----------------	-------	-----------

Rot:

Richterswiler Pinot noir	5.0dl	Fr. 19.00
	7.5dl	Fr. 29.00
Quintner Federweiss	5.0dl	Fr. 19.00
	7.5dl	Fr. 29.00
Quintner Blauburgunder	5.0dl	Fr. 19.00
Leutschner Clevner	7.5dl	Fr. 29.00
Primitivo Falchetto	7.5dl	Fr. 29.00
Primitivo Calmelo	7.5dl	Fr. 29.00
Primitivo di Manduria	7.5dl	Fr. 35.00
Shira Rosière	7.5dl	Fr. 29.00
Shirah Clavier Sa- Sion	7.5dl	Fr. 35.00
Merlot Capricorno	5.0dl	Fr. 19.00
Selezione D'ottobre → Merlot Ticino	7.5dl	Fr. 35.00
Riposa (Pinot- Cabernet-Regent- Garanoir-Piroso)	5.0dl	Fr. 22.00
	7.5dl	Fr. 32.00
Höcklistein Blauburgunder	7.5dl	Fr. 35.00
Tamoral Ribero del Duero	7.5dl	Fr. 45.00
Amarone Villa Borghetta	7.5dl	Fr. 54.00

Wir gehen gerne auf Ihre Individuellen Wünsche ein