

Curling Stübli Limmattal



In Zusammenarbeit mit



Apéro		
Klassiker	Hausgeröstete Nuss-Mandelmischung, Blätterteigstangen, Chips und Salzstangen	CHF 8.50
Flammenkuchen	Elsässer Flammenkuchen, mit Speckwürfeli, Lauch, Zwiebeln, Creme Fraiche, Bergkäse	CHF 9.50
CCL Plättli	Ballenberger Rauchwurst, verschiedene Bergkäse, Rohessspeck, Birnenbrot und Holzofenbrot	CHF 14.50
Vrenis Hüttenzauber	Kleiner Kartoffelshot mit Trüffelschaum und Butterpilzen Hausgemachte Blätterteigstangen "Speck-Käse" Ballenberger Rauchwurst, Bergkäse, Holzofenbrot, marinierte Pilze mit frischen Kräutern	CHF 16.50
Warme Getränke zum Apéro		
	Glühwein nach Hausrezept	CHF 5.50
Alkoholfreie alternative	Punsch, Apfel oder Orange	CHF 3.80
Vorspeisen		
	Gemischter Salat mit Marroni - Kürbisdressing und Knusperstange	CHF 12.50
Silber Package		
Fondue Plausch	Käsefondue "Hausmischung" (pro Person 300g) mit Holzofenbrot, Silberzwiebeln und Mixed Pickles	CHF 35.00
Raclette Plausch	Original Schweizer Raclettekäse (300g pro Person) Gschwelli, Cornichon, Silberzwiebeln, Maiskölbl, Raclette Gewürze	CHF 35.00
Spaghetti Plausch vom Buffet	Gemischter Blattsalat garniert mit Datterini Tomaten, Kernenmix, dazu hausgemachtes Marroni, - Kürbisdressing und Knusperstange Spaghetti a discretion mit dreierlei hausgemachten Saucen (<i>Bolognese, Sugo Verdure Mediterraneo, Due Formagi</i>)	CHF 35.00
Hauptspeisen *		
	Hörnli G'hackets mit Grossis Apfelkompott und geriebener Bergkäse	CHF 22.50
	Kalbsrahmschnitzel mit Butternudeln und Gemüse der Saison	CHF 30.50
Alternative Hauptspeise ** geeignet für Algerien, Laktose Intoleranzen, Vegetarier	Ragout von Kürbis und Wurzelgemüse mit frischen Kräutern der Saison, Venere Risotto	CHF 24.50
Dessert		
	Lauwarmer Apfel-Streuselkuchen mit Vanille - Schaum	CHF 10.50
	Marinierte Rotwein - Gewürz Zwetschgen mit Zimtglace	CHF 11.50
	Mousse au Chocolat mit Basler Lächerli Crumble und Crème Double	CHF 12.00
Unsere Klassiker als "minis" vom Buffet	Mousse au Chocolat Panna Cotta mit Waldbeeren Coulis Frischer Fruchtsalat leicht mariniert mit einer Reduktion von Bourbon Vanille, Grand Manier & Orange Windbeutel gefüllt mit Vanille Rahm	CHF 14.50
Zusätzliches Personal	Koch / Service Mitarbeiter / h	CHF 45.00

* Die Hauptgerichte werden "urchtig" im Fonduecaquelon serviert und jeder schöft so viel er mag.

** Bei der Bestellung unbedingt angeben was für eine Kostform gewünscht wird!

Fondue Plausch Specials *		zusätzlich pro Person
Chilli Fondue „für die rassige“	Verfeinert mit Chili	CHF 2.00
S' Herre Fondue	Grüner Pfeffer & rotisseur Senf	CHF 2.50
Kälbli Fondue	Herrlich samiges Fondue mit verschiedenen frischen Kräutern	CHF 3.00
Enzian Fondue	Mit Blauschimmelkäse verfeinert	CHF 3.00
Wald und Flur	Championingon & Schinken	CHF 3.00
„Stierebluet“	Mit getrockneten Tomaten und hausgemachtem Sugo verfeinert	CHF 3.50
Sennerinen Fondue	Ein sämiges Fondue mit Schinken, Peperonchini und Peperonistreifen	CHF 4.00
S' Walliser	Williams & Birne	CHF 4.00
Da Ticchino	Grappa & frische Traube	CHF 4.00
Bergbauern Fondue	Speck & Pflümli	CHF 4.00
Förster Fondue	Mit Morcheln & Steinpilzen als Einlage	CHF 4.50
Thurgauer Fondue	Mit Calvados und getrockneten Apfelringen	CHF 4.50
Lady like	Mit Prosecco & frischer Birne	CHF 5.50
Fondue italienischer Art	Mit Mascarpone abgerundet und extreeeeeem sämig, serviert mit Chiabatta Brot	CHF 6.50
Fondue Mailänder Art	Mit Mozzarella verfeinert dazu fein aufgeschnittener Salami, damit Sie die Salami und das Brot auf die Gabel nehmen können.	CHF 6.50
Zusätzlich Raclette Kartoffeln		CHF 1.00

*** Die Fondue Specials sind pro Caquelon und jeweils ab 4 Personen buchbar.**