



APÉRO VORSCHLÄGE GRUPPEN

Oliven ① Nocellara aus Italien	9
Hummus ① Aus Kallnacher Linsen, hausgemachte-Pickles, Rapsöl	15
Landjäger*in Emmentaler Schweins-Landjäger, hausgemachte-Pickles Dazu gibt's Holzofenbrot und Schaumbutter und Rapsöl	18
Loaded Fries Pommes, Miso-Mayo, Frühlingszwiebeln, Belper Knolle, Sprossen Auch ① erhältlich	12
Fette Würste Schweinswurst mit Käse, Hausgemachter Zwiebel-Ketchup und viiiiiel Meerrettich Wie Currywurst, nur besser	14
Forever ① Die tierfreie Alternative zur Wurst von «OUTLAWZ-FOOD», aber auch fett	15
Apéro Chischtli zum teilen (10 Personen) Rassige Cashewnüsse Marinierte Nocellara Oliven Ländjägerwürfeli Kallnacher Linsenhummus Hausgemachtes Essiggemüse Bio-Holzofenbrot	25
Flammkuchen zum teilen	
Tierischer-Flammkuchen Rauchschinken, Sauerrahm, Bundzwiebeln	18
Veganischer-Flammkuchen ① Essiggemüse, Rucola, eingelegte Cherrytomaten tierfreie alternative für Creme fraîche, von «NEW ROOTS»	17

All unsere Preise verstehen sich inklusive 8.1 % MwSt.

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten & Gerichten. Fragen Sie einfach unsere Mitarbeiter:innen.



Grillpäckli

Das Grillpäckli beinhaltet pro Person folgende Artikel:

- Infrastruktur von A-Z
- Grillen auf unserer Petanque Bahn mit schönster Aussicht auf Nah und Bern
- Bedient durch uns, Steh-Apéro, Alles für auf oder neben den Grill zum selbst zubereiten, Süsses zum Schluss
- Exklusive Getränke (Aufwand nach eff. Konsumation)

Apéro-Chischtli:

Geröstete Nussmischung
Hummus aus Kallnacher Linsen
Essiggemüse
Landjägerstückli
Marinierte Oliven
Holzofenbrot, Schaumbutter und Rapsöl

Grillplausch (ab schön dekoriertem Selbstbedienungsbuffet)

Fleisch (230g / Person) Zweierlei Würste (Mini Chässchüblig, Rindsbratwurst) aus unserer Hausmetzgerei
Poulet-Schenkelsteak, es bitzli scharf
Aprikosensenf
Kräuterbutter
Petersilien-Pesto mit Haselnüssen
Blattsalat mit Rohkost-Gemüsestreifen
Zweierlei Hausdressings
Verschiedene köstliche Salat- Toppings
Ofenkartoffeln mit Zitronenverveine-Crème fraîche

Optional

Zweierlei Raclette (110g / Person bei 120g Fleisch) bzw. (230g nur Käse)
Hausgemachtes Essiggemüse, Gewürze

Dessert:

Schokoladenmuffins und Mandelmuffins auf der Etagère
Dessertgläsli mit diversen Saisonalen Leckereien

Schönwetter Variante

CHF 89.- / Person inkl. 8.1% MwSt.

Schlechtwetter Variante

CHF 150.- extra (für Grillzelt)



Menüvorschläge für Gruppen ab 10 Personen

Zum Schnouse...

Apéro Chischtli zum teilen (10 Personen)

25

Rassige Cashewnüsse
Marinierte Nocellara Oliven
Ländjägerwürfeli
Kallnacher Linsenhummus
Hausgemachtes Essiggemüse
Bio-Holzofenbrot

Flammkuchen zum teilen

Tierischer-Flammkuchen

18

Rauchschinken, Sauerrahm, Bundzwiebeln

Veganischer-Flammkuchen ①

17

Essiggemüse, Rucola, eingelegte Cherrytomaten
tierfreie alternative für Creme fraîche, von «NEW ROOTS»



Vorschläge Hauptgänge für Gruppen ab 10 Personen

Option 1

Bunter Blattsalat, Sprossen & Kerne

-

Schweinssteak vom Aaretaler Duroc Schwein

Thymian-Panierbrotkruste

Apricot-Jus &

Kartoffel-Lauchgratin

Saisongemüse

-

Gläsli-Dessert nach Wahl

CHF 39.- (ohne Dessert 32.-)

Vegi

Bunter Blattsalat, Sprossen & Kerne

-

Kallnacher Borlottibohnen-Küchlein

Rahmspinat

Kartoffel-Lauchgratin

-

Gläsli-Dessert nach Wahl

CHF 35.- (ohne Dessert 28.-)

Natürlich begleitet von Holzofenbrot, Schaumbutter und Rapsöl



Option 2: Schnitzel Party (Tavolata zum teilen)

Bunte Schüssel Blattsalat, Sprossen & Kerne
Oder
Saisonales Súppli je nach Saison

-

Wiener Schnitzel
Paniertes Kalbnierstück
Kartoffelsalat und Pommes
Preiselbeeren und Zitrone

-

Gläsli-Dessert nach Wahl

CHF 75.- (ohne Dessert 68.-) (mit Aaretaler Duroc Schwein: CHF 63.- bzw. CHF 56.-)

Vegi / Vegan

Bunte Schüssel Blattsalat, Sprossen & Kerne
Oder Súppli je nach Saison

-

Paniertes tierfreies Schnitzel von «Outlawz Food»
Kartoffelsalat und Pommes
Preiselbeeren und Zitrone

-

Gläsli-Dessert nach Wahl

CHF 75.- (ohne Dessert 68.-)

Natürlich auch begleitet von Holzofenbrot, Schaumbutter und Rapsöl



Option 3

Ceviche

Angeräuchter Saibling, Apfelvinaigrette,
Fenchelchips, Sauerampfer

Lamm

Huft rosa gebraten & im Maggiapfeffer
Sommersteinpilzrisotto,
Saisongemüse

Mandelküchlein

Warm serviert mit Doppelrahm
frischen Saisonfrüchten, Vanilleglace und Crunch

CHF 72.-

Option 3 Vegi ①

Bunte Tomaten ①

Dazu Frühlingszwiebeln, Rucola
Salz-Aprikosen und Lauchstroh, Balsamico Dressing

Pasta ①

Gefüllte Ravioli mit Anti-Pasti
Sautierte Sommerpilze, Sauerrahmsauce
Kartoffelknusper
Belper Knolle

Mandelküchlein

Warm serviert mit Doppelrahm
frischen Saisonfrüchten
Vanilleglace und Crunch

CHF 59.-



Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Mietzeiten

Für Anlässe in der Traube können die Räumlichkeiten im Mehr-Trübeli zwischen 07:30 und 24:00 Uhr benutzt werden.

Der Preis für die Saalmiete kann aus diesem Flyer entnommen werden.

In der Saalmiete ist die Bestuhlung nach Absprache mit der Kundin oder dem Kunden, die Endreinigung, Beleuchtung, Strom und Heizung und die Toiletten enthalten.

2. Personenzahl:

Die uns bis zwei Tage vor dem Anlass mitgeteilte Personenzahl ist verbindlich. Als Grundlage gilt unsere Reservationsbestätigung.

3. Menübestellung:

Unsere Bankettmenüvorschläge gelten für Gruppen ab 10 Personen. Bitte beachten Sie, dass pro Anlass nur ein Menü ausgewählt werden kann, natürlich werden Vegetarier sowie spezielle Kostformen und Allergien

berücksichtigt. Bitte teilen Sie uns bis 5 Tage vor dem Anlass die Anzahl spezieller Kostformen mit, vielen dank.

4. Annullierung:

Tritt der / die Auftraggeber:in vom Auftrag zurück, behält sie die GrapeFood GmbH vor, Umtriebskosten wie folgt in

Rechnung zu stellen:

30 Tage vor dem Anlass: 15 – 29 Tage vor dem Anlass: 4-15 Tage vor dem Anlass: 1-4 Tage vor dem Anlass: keine Kosten

25 % der Kosten der Originalauftrags

50 % der Kosten des Originalauftrags

80 % der Kosten des Originalauftrags

Als Berechnungsgrundlage dient die vom Kunden / der Kundin unterschriebene Auftragsbestätigung.

5. Dekoration:

Unsere Bankettangebote beinhalten folgende Leistungen:

Tischwäsche, Servietten, Gedecke, Gläser, Kerzen sowie individuelle Menükarten.

Spezielle Dekorationen sowie Blumenschmuck können wir Ihnen gerne auf Anfrage und einen Aufpreis anbieten

6. Technik:

Mietpreise.

Hellraumprojektor, Leinwand, Flip-Chart und Beamer stehen Ihnen zur Verfügung, beachten Sie die entsprechenden

7. Überzeitregelung:

Eine Tagesmiete dauert maximal bis 23.59 Uhr. Länger ist möglich. Beachten Sie bitte, dass wir von der GrapeFood

GmbH für Überzeiten, eine Bewilligung bei der Gemeinde einholen müssen

Ab 24.00 Uhr werden Ihnen pro Stunde CHF 100.- verrechnet.

Verlängerungen sind grundsätzlich und bis 02.00 Uhr möglich.

8. Inkasso:

Unsere Preise verstehen sich netto und können in bar, via Kreditkarte (Visa, Mastercard, Eurocard, EC-Direct, Postcard, Apple Pay und Google Pay) oder per Rechnung innerhalb von 10 Tagen bezahlt werden.

9. Parkplätze:

Es stehen genügend Parkmöglichkeiten zur Verfügung.

Bitte benützen Sie hierzu, die Parkmöglichkeit, gegenüber dem Restaurant beim alten Schulhaus aus Rücksicht für

die Restaurantgäste.

ein

10. Preisse:

All unsere Preise verstehen sich inkl. 8.1% MwSt. Preisänderungen bleiben vorbehalten