

Tischgrill Plausch



- Fleisch vom Speckstein:*** zarte Fleischstücke vom **U.S. Rump-Steak**, frische Schweizer **Pouletbrust**, **Schweinsfilets Medaillon** vom Rothenthurmer Moorschwein **Speckstreifen** und **Kalbs-Cippollata**
- Saucen:*** hausgemachten Saucen verfeinern ihre persönliche Grilladen. Wir servieren ihnen unsere Klassiker: **gnusspur-Sauce**, **Tartarsauce**, **Curry-Sauce** und **Meeretich-Sauce**
- Raclette a discession:*** **Sternenberger Rohmilchraclette**
mehrfacher Gewinner des Swiss Chees Awards
- Beilagen:*** gschwellti Raclett **Herdöpfeli**, Pommes **Chips**. Silberzwiebeln, Gurken, Cornichon, Oliven & Antipasti Ananas-Scheiben, Speckwürfeli, Chilli-Schotten und Knoblauch-Zinggen zum abschmecken ihrer Raclette Kreation Bunter gemischter **Garten-Salat mit gemischten Blattsalaten**, Champignons, Gurken und Rüeblistreifen. French- & Balsamico- Dressing

Pro Person Fr. 45.00

<i>Unsere Weinempfehlung:</i>	Zürcher Riesling x Sylvaner	G. Welter Küsnacht 70cl	Fr. 21.50
	Epesses „grand Vin d’origine“	D. Fauquex 70 cl	Fr. 26.20
	Zürcher Räuschling Seerose	G. Welter Küsnacht 50 cl	Fr. 14.50
	Rocca Rubia Sardinien	75 cl	Fr. 32.00

<i>Personalkosten:</i>	Gruppenleiter	pro Stunde	Fr. 88.00
	weitere Mitarbeiter	pro Stunde	Fr. 58.00

Hinweis: die Tischgrill-Oefen sind Strombetrieben. Leistung 1200W, 220 V. Für genügend Energieversorgung ist der Veranstalter verantwortlich.