Chäferhütte „ä heimeligi Sach“ Chäfergade „ä gmüetlichi Sach“ Chäfergrotto „Ambiente Ticinese “

Chäferhütte Catering
Zürcherstrasse 350
8406 Winterthur

Telefon 079 436 59 16
Mail info@chaeferhuette.ch
Homepage www.chaeferhuette.ch

Menükarte 2025

Liebe Gastgeberin, lieber Gastgeber

Herzlichen Dank für Ihr Interesse an unseren Chäfer - Lokalitäten. Nachstehend finden Sie die wichtigsten Infos und eine Auswahl an verschiedenen Menüs. Falls Sie einen speziellen Wunsch haben, melden Sie sich bitte bei uns.

Für die Besichtigung und die Menübesprechung dürfen Sie gerne einen Termin mit uns vereinbaren. Wir möchten Ihnen einen unvergesslichen Event bieten und nehmen uns gerne für Sie Zeit.

Wir freuen uns von Ihnen zu hören.

Ihr Chäferhütte Team

Welche Lokalität ist die richtige für Ihr Fest?

Unsere **Chäferhütte** ist die grösste von allen und bietet Platz für:

Anzahl Gäste	35 – 70 Gäste
Lokalität mit Stühle	max 64 Gäste

Die Chäferhütte verfügt über einen grossen Sitzplatz welcher im Sommer mit Festbankgarnituren und Sonnenschirme eingerichtet ist. In der Winterzeit steht jeweils das Glühweinhäusschen und bietet eine wettergeschütze Option in heimeliger Atmosphäre für Ihren Apero.

Grundpauschale Chäferhütte	CHF 310.-
mit Sitzplatz im Sommer	CHF 85.-
inkl. Aussenbar	
mit Glühweinhäusschen im Winter	CHF 85.-
Bestuhlung (Stuhl weiss)	CHF 8.- Fr. + CHF 140.- Lieferpauschale
In der Grundpauschale enthalten:	**Lokalität am Eventtag, Reinigung, Tischtücher und Servietten, inkl. Kerzen**

Unsere **Chäfergade** ist die mittlere von allen und bietet Platz für:

Anzahl Gäste	20 – 54 Gäste
Lokalität mit Stühle	max 48 Gäste

Der Chäfergade mit Blick zur Kempt und der intergrierten Kochstelle ist die perfekte Lokalität für mittlere Gesellschaftsgrössen. Ebenfalls mit der Option der Sitzplatznutzung bei schönem Wetter oder dem Glühweinzelt in den Wintermonaten.

Grundpauschale Chäfergade	CHF 310.-
mit Sitzplatz im Sommer	CHF 85.-
inkl. Aussenbar	
mit Glühweinhäusschen im Winter	CHF 85.-
Bestuhlung (Stuhl weiss)	CHF 8.- Fr. + CHF 140.- Lieferpauschale
In der Grundpauschale enthalten:	**Lokalität am Eventtag, Reinigung, Tischtücher und Servietten, inkl. Kerzen**

Das **Chäfergrotto** ist das kleinste von allen und bietet Platz für:

Anzahl Gäste 10 – 18 Gäste

Das Chäfergrotto im Tessiner Stil ist die perfekte Räumlichkeit für kleinere Gesellschaften. Bei einem feinem Essen und einem anschliessenden Grappa ist das Feriengefühl nicht mehr weit entfernt.

Grundpauschale Grotto	CHF 210.-
mit Sitzplatz im Sommer	CHF 85.-
inkl. grosser aussen Bar	
mit Glühweinhäusschen im Winter	CHF 85.-
Bestuhlung (Stuhl weiss)	CHF 8.- Fr. + CHF 140.- Lieferpauschale

Im Grotto gibt es eine Mindestkonsumation von CHF 1'000.- Fr.

In der Grundpauschale enthalten: **Lokalität am Eventtag, Reinigung, Tischtücher und Servietten, inkl. Kerzen**

Sie planen ein Seminar? Verlangen Sie unsere Seminardokumentation mit allen zusätzlichen Infos.

Sie planen Ihre Hochzeit bei uns oder möchten eine freie Taufe bei uns machen?
Die Möglichkeiten finden Sie auf Seite 16.

Event Ablauf

1. **Provisorische Reservation**
   Gerne reservieren wir Ihnen das gewünschte Datum provisorisch für max. 30 Tage.
2. **Besichtigungen**
   Gerne zeigen wir Ihnen die Lokalität vor Ort. Da wir uns gerne für Sie Zeit nehmen, ist es wichtig einen Termin zu vereinbaren.
3. **Definitive Reservation**
   Herzlichen Dank für Ihre Buchung. Sie erhalten von uns eine Reservationsbestätigung, welche innert 7 Tagen unterschrieben zurückgesendet werden muss. Erst dann ist die Reservation definitiv.
   Für die Reservationsbestätigung benötigen wir von Ihnen: Name, Adresse, Mail und Telefonnummer.
4. **Menüauswahl und Ablauf**
   Für die weitere Planung benötigen wir bis 60 Tage vor dem Event Ihre Menüwahl inkl. den wichtigsten Zeiten (Eintreffen, Start Essen) sowie eine erste Gästeanzahl. Gerne nehmen wir uns die Zeit, dass Menü mit Ihnen vor Ort zu besprechen.
   Für die Menüwahl gilt ein Einheitsmenü für alle Gäste & 1 Alternativmenü für Vegi/Vegan
5. **Essgewohnheiten**
   Auf Allergien, Unverträglichkeiten und Vegi‘s nehmen wir gerne Rücksicht.
6. **Kinder**
   Kinder von 4 – 10 Jahre erhalten einen Kinderpreis. Kinder unter 4 Jahre müssen ebenfalls angemeldet werden.
   Wir haben für unsere kleinen Gäste Trip Traps und Kinderstühle vor Ort.
7. **Hunde**
   Hunde sind bei uns nicht erlaubt, bitte informieren Sie auch Ihre Gäste.
8. **Gästezahl**
   Für Events welche Montag – Mittwoch stattfinden muss die definitive Personenzahl bis Donnerstag 12.00 Uhr der Vorwoche gemeldet werden. **Events welche von Donnerstag – Sonntag stattfinden müssen die Personenzahl bis Montag 12.00 Uhr melden.** Die gemeldete Personenzahl wird in Rechnung gestellt.
9. **Zapfengeld**
   Sie dürfen Ihren Lieblingswein mitbringen. Für den Service, Reinigung und Entsorgung der leeren Flaschen verlangen wir ein Zapfengeld pro angefangene Flasche.
   0.5 l Flasche CHF 16.00 / 0.75 l Flasche CHF 21.00
   Für die Anlieferung des Weins wird ein Termin vereinbart.
10. **Dekoration**
    Eine Grunddekoration (Tischtücher, Servietten, Kerzen, Saisonale Deko der Lokalität) ist im Preis inbegriffen,
    Gerne organisieren wir für Sie frische Blumen, Gestecke oder Deko nach Ihrem Wunsch.
    Sie dürfen auch selber Deko mitbringen, dafür haben Sie folgende Möglichkeiten:
    1. Wir dekorieren alles mit Ihrer Deko (wird nach Aufwand verrechnet)
    2. Sie dürfen am Eventtag selber dekorieren (Zeit nach Absprache)
       Folgendes ist nicht erlaubt: Nägel einschlagen, Konfetti Kanonen auf Sitzplatz (Reinigungsaufwand wird verrechnet), Feuerwerk oder ähnliches in der Nähe von Pflanzen, keine Ballone / Himmelslaternen steigen lassen etc.
       Abholung der Dekoration nach Absprache. (Keine Abholung am Sonntag möglich)
       Gerne drucken wir Menükarten für Sie (Preis pro Stk CHF 2.00)
11. **Höcklerpauschale**
    Ab Mitternacht verrechnen wir einen Nachtzuschlag von 100.- Fr. pro angefangene Stunde.
    Eine Verlängerung ist bis max. 03.00 Uhr möglich.
12. **Musikanlage / Beamer**
    Die Musikanlage ist im Preis inbegriffen. Unsere mobile Leinwand und Beamer stellen wir Ihnen für eine Pauschale von CHF 30.- zur Verfügung. Wird durch das Servicepersonal aufgestellt und weggeräumt.
13. **Bezahlung**
    Sie erhalten nach dem Event eine Rechnung mit einer Zahlungsfrist von 10 Tagen.
    Bei grösseren Events behalten wir uns vor eine Anzahlung zu Verlangen.
14. **Stornierung**
    Bis 60 Tage vor dem Event verlangen wir einen Unkostenbeitrag von CHF 500
    Bis 30 Tage vor dem Event wird 30% der Offerierten Leistungen verrechnet.
    Bis 14 Tage vor dem Event wird 50% der Offerierten Leistungen verrechnet.
    Ab 14 Tage vor dem Event wird 100% der Offerierten Leistungen verrechnet.

15. **Parkplätze**
    Es stehen Ihnen kostenlose Parkplätze zur Verfügung. Fahrzeuge dürfen über Nacht stehen gelassen werden, müssen jedoch am folge Tag bis 12.00 Uhr abgeholt werden.
    Bitte beachten Sie die Einteilung von P1 und P2 und informieren Sie Ihre Gäste.
    Der Parkplatzplan ist auf der Homepage als PDF aufgeschalten.
    https://www.chaeferhuette.ch/kontakt/

    Unsere Taxiempfehlung: Taxi Schönenberger – Chäferhütte Taxi Tel. 052 366 66 66

16. **Lärm**
    Da wir uns ausserhalb der Wohngemeinde befinden, gibt es keine Nachtruhe welche eingehalten werden muss. Die Lautstärke der Musik ist jedoch so zu wählen, dass allenfalls andere Gäste nicht gestört sind.
17. **Dessert**
    Sie dürfen denn Dessert selber bringen, falls es in Kombination mit einem Dessert von uns ist, ist die Möglichkeit kostenlos. Falls kein Dessert von uns gewählt wird, verrechnen wir für das Gedeck und den Service CHF 5.00 pro Person.
18. **Bus und Anfahrt Plan**
    Gerne senden wir Ihnen diesen auf Wunsch zu.

    Die Personalkosten sind im Preis enthalten.
    Alle Preise in Schweizer Franken exkl. 8.1 % MwSt.

Apero

Apero ideen	Preis pro Person
Chips und Nüssli	CHF 4.30
Salzstängeli	CHF 3.40
Blätterteiggebäck (Schnecken)	CHF 6.25
* Speck-, Tomaten – oder Frischkäse - Zucchetti Schnecken	
Blätterteiggebäck (Stangen)	CHF 6.00
* Mohn, Sesam, Käsestangen	
Schinkengipfeli (2 Stk pro Person)	CHF 6.25
Mini Chäschüechli (2 Stk pro Person)	CHF 4.80
Gemüsedipp im Gläsli	CHF 8.10
Flammkuchen	CHF 5.25
Mini Pizzas (auch Vegi möglich)	CHF 5.25
Speckpflaumen (2 Stk pro Person)	CHF 4.80
Knoblauchbrot	CHF 5.25
Focaccia	CHF 5.50
Tortilla Chips mit Tartarsauce	CHF 3.50
Wrap Röllchen gefüllt mit Käse – Schinken oder Rucola – Frischkäse	CHF 4.50

Partybrote	Preis pro Brot
Partybrot gefüllt (ca. 10 Personen)	CHF 53.30
* Füllung wählbar: Schinken, Fleischkäse, Salami, Rohschinken, Bündnerfleisch, Käse oder Brie	

Antipasti	Preis pro Platte
Antipastiteller (6 – 10 Personen)	CHF 53.30
* grüne und schwarze Oliven, rote gefüllte Paprikaschoten, getrocknete Tomaten, Coppa und Käsewürfeli	

Aperomix	Preis pro Person
Chäferapero	CHF 11.30
* Chips, Blätterteiggebäck, Flammkuchen und Pizzastücke	
Hüttenmix	CHF 11.80
* Gemüsedipp im Gläsli, Chips, Nüssli und Schinkengipfeli	
Aperomix	CHF 13.85
* Chips, Nüssli, Flammkuchen, Gemüsedipp, Speckpflaumen und Mini Chäschüechli	

Saisonal erhältlich	Preis pro Person
Tomaten - Mozzarella Spiess (2 Stk pro Person)	CHF 4.80
Dattel – Käse – Trauben Spiess (2 Stk pro Person)	CHF 4.80
Melonen – Rohschinken – Spiess (2 Stk pro Person)	CHF 8.10
Marroni vom Grill (200 gr. p.P.)	CHF 10.75
** Oktober – Dezember erhältlich ab 20 Personen*	

Gerne dürfen Sie Ihr eigenes Apero Buffet zusammenstellen.
Diese Preise gelten nicht für einen Apero – Riche.

Schinkengipfeli, Flammkuchen und Chääschüechli

Gemüsedipp

Apéro im freien

Heisse Marroni

Partybrot gefüllt nach Wahl

Blätterteigschnecken

Apéro auf dem Leiterwagen

Kalte Vorspeise		Preis pro Person
Salatbuffet		
3 Salate nach Wahl		CHF 10.00
4 Salate nach Wahl		CHF 10.95
5 Salate nach Wahl		CHF 11.90

Salatsorten zur Auswahl:
grüner Salat **
Rüeblisalat
Maissalat
Selleriesalat
Couscoussalat
Tomaten – Mozzarellasalat
Gurkensalat
Randensalat

** Salatsauce Französisch oder Italienisch

Add-ons zum Salat		
gebratene Speckwürfeli		CHF 1.90
gehacktes Ei		CHF 1.45

Optionen Brot

Partybrot mit Aufschrift	Pauschal	CHF 36.00 – CHF 50.00
* „Hochzeit Selina & Kevin“		
* „30 Jahre Rolf“		
* „Happy Birthday“		

20 JAHRE GRAZIELLA & PETER

HAPPY BIRTHDAY

CELLERE

Fondue Plausch	Preis pro Person
Käsefondues	
Käsefondue Nature	CHF 25.60
Käsefondue Mediteran (mit Marjoran, getr. Tomaten und Oliven)	CHF 27.15
Chilifondue	CHF 27.15
Pilz – Speck – Fondue (mit verschiedenen Pilzen, Speckwürfeli und Rosmarin)	CHF 28.70
Morchelfondue	CHF 28.70
Unsere Hausspezialität	
Chäferfondue	CHF 28.70
* Käsefondue mit Trockenfleischstückli	

Das Brot für das Fondue ist im Preis inbegriffen.

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne zusätzliche Beilagen:	
Frische Früchte	CHF 4.75
Kartoffeln geschwellt	CHF 4.75
Essiggemüse	CHF 4.30
* Essiggurken, Silberzwiebeln, Maiskölbchen	

Fondue Chinoise	
* mit 250g Fleisch	CHF 37.10
* mit 300g Fleisch	CHF 41.00
* mit 350g Fleisch	CHF 45.70

CH – Fleisch frisch vom Metzger
Rind, Schwein, Poulet und Hackfleischkügeli

Winzerfondue	
* mit 250g Fleisch	CHF 39.90
* mit 300g Fleisch	CHF 43.75
* mit 350g Fleisch	CHF 48.60

CH – Fleisch frisch vom Metzger
Rind, Schwein, Poulet und Hackfleischkügeli

Vegetarisches Fondue	
Gemüsebouillon mit verschiedenem Gemüse (gedämpft)	CH 25.20

Beilagen (im Preis inbegriffen)
* Reis und / oder Kartoffeln geschwellt und Brot
* hausgemachte Saucen:
  Kräuter, Bananen – Curry, Cocktail, scharfe Sauce, Tartar- und Knoblauchsauce

Gerne servieren wir Ihnen gegen Aufpreis auch Lamm oder Wasserbüffel (Rind)

Zusätzliche Beilagen wie Essiggemüse, frische Früchte, Chips etc. können gegen Aufpreis dazu bestellt werden.

Raclette	Preis pro Person
Raclette Plausch	CHF 28.50
* Raclette Käse Nature, Rauch, Pfeffer, Paprika, Kräuterhexe und Knoblauch	
* Kartoffeln geschwellt, Essiggurken, Maiskölbchen und Silberzwiebeln	

Auf Wunsch servieren wir Ihnen zusätzliche Beilagen:	
Speckwürfeli	CHF 1.85
Zwiebelringe	CHF 1.85
Pilze	CHF 1.85
Kräutersauce	CHF 1.85

Racletteplausch

Raclettekäsesorten

Fondueplausch

Essiggemüse

Chinoise

Fleisch vom Grill	Preis pro Person

Aus Qualitätsgründen bieten wir die Grillplatte in der Chäferhütte nur von Frühling bis Herbst an.
Im Chäfergade grillieren wir für Sie gerne das ganze Jahr.

Chäferplatte CHF 34.25
* Rind, Schwein, Poulet, Lamm** und Grillmixwürstli
* Gemüse aus der Grillpfanne
* Kräuterbutter

Schweinshalsbraten CHF 26.65
* hausgemachte Marinade

Costini nach Hausart CHF 19.05

Verschiedenes vom Grill	Preis pro Stück
Schweinshalssteak	CHF 17.20
Spareribs	
Rindshuft	
Pouletfüürsteak	CHF 17.20
Bratwurst	CHF 10.00
Cervelat	CHF 9.10
Luganighetta	CHF 11.45
Grillkäse	CHF 10.55

Vegetarischer Grill	Preis pro Person
Gemüse aus der Grillpfanne	CHF 17.65

Mitternachtssnack	Preis pro Portion
Grillmixwürstli 4 x 80g	CHF 15.30
* Curry-, Käse-, Schweins-, Kalbsbratwürstli	
1 Paar Wienerli mit Brot und Senf	CHF 6.25
Gerstensuppe mit Brot	CHF 6.65

Die bestellte Menge wird unabhängig von der Konsumation verrechnet.

Grillbeilagen	Preis pro Person

Salatbuffet

3 Salatsorten	CHF 10.95
4 Salatsorten	CHF 12.00
5 Salatsorten	CHF 13.00

...

Salatsorten
Kartoffelsalat, Reissalat, Teigwarensalat, grüner Salat*, Rüeblisalat, Maissalat, Selleriesalat, Couscoussalat, Tomaten – Mozzarellasalat, Gurkensalat und Randensalat, griechischer Salat

* mit französischer und / oder italienischer Salatsauce
Ruchbrot ist im Preis inbegriffen.
Max. 3 Salatsorten bei Gesellschaften unter 20 Personen

Warme Beilagen

hausgemachter Kartoffelgratin	CHF 7.20
Risotto einerlei	
*Weisswein, Safran, Spinat mit Zitronen, Steinpilz, Rotwein	CHF 7.20
Risotto zweierlei	CHF 8.10
hausgemachte Spätzli	CHF 7.20

Bei Gesellschaften unter 30 Gäste gilt der Preis für 1 warme Beilage.

Fleischgerichte **Preis pro Person**

Schweinsbraten

Grillade

Gemüse aus der Grillpfanne

Chäferplatte - Fleisch

Wir beziehen unser Fleisch von Fuster Rauchspezialitäten GmbH
Herkunftsangaben:
Schweizer Fleisch, Fuster Rauchspezialitäten, Gyrenbad
** Lamm NZ: Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, hergestellt worden sein.

FLEISCHSPEZIALITÄTEN
FUSTER
AUS DEM ZÜRCHER BERGGEBIET

Spätzlipfanne — Preis pro Person

Geniessen Sie unsere hausgemachten Spätzlipfannen.

Klassiker	mit Speck, Rahmsauce, Zwiebeln und Käse	CHF 25.30
Pilz	mit Pilzrahmsauce	CHF 25.30
Stroganoff	mit Rindsstroganoff	CHF 34.35
Fleischvogel	mit Rindfleischvogel à la Grosi Art	CHF 36.25
Tomaten	mit Tomaten – Vodkasauce	CHF 26.25
Gemüse	mit Gemüserahmsauce	CHF 25.30

Spätzlibuffet + 1.85 Fr.
Ab 20 Personen 3 Sorten Spätzlipfannen
Ab 30 Personen 4 Sorten Spätzlipfannen
gegen Aufpreis werden spezielle Wünsche umgesetzt.

Risottoplausch — Preis pro Person

Geniessen Sie unseren feinen Tessiner Risotto auch als Hauptgang.

Weissweinrisotto	CHF 22.45
Safranrisotto	CHF 25.30
Steinpilzrisotto	CHF 25.30
Rotweinrisotto	CHF 22.45
Spinatrisotto mit Zitrone	CHF 23.50
Tomatenrisotto	CHF 23.50

Alle Risotti werden mit Parmesan zubereitet und serviert.
Ab 20 Personen 2 Sorten Risotto
Ab 30 Personen 3 Sorten Risotto
gegen Aufpreis werden spezielle Wünsche umgesetzt.

Risotto Bowl (Buffet) CHF 22.45
Geniessen Sie einen feinen Tessiner Weisswein Risotto mit verschiedenen Toppings nach Wahl

Waldpilze	CHF 2.50
Ratatouille	CHF 2.50
Spargeln (Saisonal erhältlich)	CHF 3.00
Kürbiswürfel (Saisonal erhältlich)	CHF 3.00
Parmesanspäne	CHF 1.50
Farbige Tomaten	CHF 2.00
Speckwürfeli	CHF 2.00

Raclette

Klassiker

Stroganoff

Gemüse

Spätzli als Beilage

Dessert	Preis pro Person
Chäferdessert *Schokoladenmousse hell & dunkel, frischer Fruchtsalat, Beerenkuchen (Sommermonate) *Schokoladenmousse hell & dunkel, frischer Fruchtsalat, Zitronenkuchen (Wintermonate)	CHF 11.10
Hüttendessert * Mini Blätterteigcornet gefüllt mit Vanille- oder Schokoladencreme, Roulade mit Himbeerfüllung, und Schokoladenmousse dunkel	CHF 13.85
Schokoladenmousse	CHF 9.95
Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace (+CHF2.50)	CHF 9.95
Tiramisu klassisch oder mit Früchten	CHF 9.95
Zitronen Tiramisu	CHF 9.95
Früchte Tiramisu	CHF 9.95
Panna Cotta (pro Gläsli)	CHF 8.50
hausgemachte Crèmeschnitte	CHF 10.80
* auf Wunsch mit Dekoration	CHF 9.50
* auf Wunsch mit Bild	CHF 27.90
Schokoladenkuchen	CHF 5.20
Rüeblikuchen	CHF 5.20
Zitronenkuchen	CHF 5.20
Beerenkuchen	CHF 5.50
Apfelstreuselkuchen	CHF 5.20
Roulade	
Quarktorte	CHF 9.95
Schwarzwäldertorte	CHF 9.95
Schwedentorte	CHF 9.95
Zimt – oder Vanilleschnecken	CHF 6.85
Thurgauer Süssmost – Creme	CHF 8.90
Zitronencreme	CHF 8.50
Glace * Vanille, Erdbeer, Schokolade * Schlagrahm	CHF 8.10
hausgemachte Nusstorte	
* 15cm Durchmesser (pro Torte)	CHF 21.95
* 22cm Durchmesser (pro Torte)	CHF 25.75

Die Preise verstehen sich bei einheitlichem Dessert.
Gerne dürfen Sie aus der Auswahl ein Buffet selber auswählen.
Der Preis variiert je nach Auswahl.

Wünschen Sie eine Hochzeitstorte? Wir beraten Sie gerne.

Sie dürfen denn Dessert selber bringen, falls es in Kombination mit einem Dessert von uns ist, ist die Möglichkeit kostenlos. Falls kein Dessert von uns gewählt wird, verrechnen wir für das Gedeck und den Service CHF 5.10 pro Person.

Kleine Schoggimousse

Hausgemachte Crèmeschnitten

Geburtstagstorte

Himbeertorte

Getränke		Preis pro Einheit
Mineral	pro Flasche (1.5l)	CHF 8.50
Mineral mit und ohne Kohlensäure, Coca Cola, Coca Cola Zero, Rivella, Eistee Lemon, Apfelshorley, Citro		
Früchtebowle**	pro Liter	
* mit Alkohol		CHF 39.00
* ohne Alkohol		CHF 29.00
Aperol	pro Glas	CHF 8.70
Hugo	pro Glas	CHF 8.70
Weisswein gespritzt (süss / sauer)	pro Glas	CHF 8.70
Quöllfrisch	pro Flasche (0.33l)	CHF 4.30
Feldschlösschen alkfrei	pro Flasche (0.33l)	CHF 4.30
Kaffee / Tee	pro Tasse	CHF 3.80
Kaffee Lutz	pro Glas	CHF 6.25
Longdrinks	pro Drink	CHF 11.40
Whisky Cola, Rum Cola, Passoa Orange, Gin Tonic (Hendricks) etc.		
Caipirinha	pro Drink	CHF 12.85
Mojito	pro Drink	CHF 12.85
Vom Schnapsregal		
Kirsch, Williams, Vieille Prune, Pflümli, Zwetschgen, Kräuter, Baileys, Amaretto Jägermeister, Bündner Röteli...		
* 2 cl Schnaps		CHF 4.30
* 4 cl Schnaps		CHF 6.20
Grappa 4cl		CHF 7.20
Roter Glühwein**	pro Liter	CHF 25.60
Punsch**	pro Liter	CHF 22.55
Punschsorten:	Apfel, Rum, Orange, Hexen und Zwetschgen - Zimt	

** Früchtebowle sowie Glühwein, Glühmost und Punsch werden nur saisonal angeboten.

Weinkarte **Preis pro Flasche**

Weissweine

Riesling Silvaner **50 cl** CHF 21.00
Empfehlung des Hauses
Spritziger Weisswein mit exotischer
Frucht- und dezenter Muskatnote
Passt zu: Apéro, Fondue und Raclette
Weingut Lienhard, Freienstein – Teufen

Pinot Gris **75 cl** CHF 30.55
Audrucksvoller Weisswein, lichtes Gelb,
volles, kräftiges Bouquet von Quitten
und Aprikosen, mit nachhaltigem Abgang
Passt zu: Fisch, hellem Fleisch
und milden Käsesorten
Weingut Lienhard, Freienstein – Teufen

La Lepre **75 cl** CHF 25.70
Merlot Bianco, leicht, trocken, frisch
und fruchtig
Passt zu: Apéro und leichten Speisen
Weigut Terreni à la Maggia, Ascona

Rosé

Rosé de Pinot Noir **50 cl** CHF 21.00
Frischer Sommerwein, fruchtig, mit sehr
wenig Gerbstoff
Passt zu: Apéro, hellem Fleisch, Grillade
Weingut Lienhard, Freienstein – Teufen

Rotweine

Pinot Noir **50 cl** CHF 21.00
Klassischer Rotwein des Hauses, fruchtig
Elegant mit weichen Tanninen
Passt zu: jedem Essen, heimische Küche
Weingut Lienhard, Freienstein – Teufen

Pinot Cabernet **75 cl** CHF 35.25
Empfehlung des Hauses
Tiefes, dunkles Rubinrot, raffiniertes Bouquet
von Pflaumen, Cassis und Vanille, fruchtige
Aromen und würzige Holznote
Passt zu: kräftigen Fleischspeisen
und würzigem Käse
Weingut Lienhard, Freienstein – Teufen

Melodia Rosso **75 cl** CHF 43.90
Tessiner Rotwein vom Flussdelta der Maggia,
Merlot, Cabernet Sauvignon, feines Tannin,
Aroma von getrockneten Früchten und Beeren
Passt zu: Grilladen, Pasta, Käse, Schweizer Küche
Weigut Terreni à la Maggia, Ascona

Primitivo di Manduria **75 cl** CHF 39.95
Ausgewogener, fruchtiger, gehaltvoller Rotwein,
im Gaumen kräftige Fruchtaromatik, mittlerer Abgang
Passt zu: Risotto, Fleischgerichten, Käseplatten

Biasca Premium **75 cl** CHF 42.85
Tiefgründiges Rubinrot, sehr intensiv und komplex,
fruchtige Düfte, vollmundig, weich und fruchtig,
langanhaltender Abgang
Passt zu: Fleisch und Risotto
Weingut Gialdi, Mendrisio

Tisin Merlot **75 cl** CHF 29.50
Schöne Aromen nach roten Beeren, harmonisch,
elegant und schön abgerundet im Körper
Passt zu: Kalten Platten, Pasta, Käse
Weingut Gialdi, Mendrisio

Schaumweine

Prosecco don Follari **75 cl** CHF 26.65
Leichter, unbeschwerter Perlwein, strahlende,
goldgelbe Farbe, blumig und fruchtige
Aromen, ein wahrlich unkomplizierter Genuss
Passt zu: Apéro und salzigem Brunch

Cinzano d'Asti **75 cl** CHF 26.65
Hellgelb mit goldenen Reflexen, intensive
Muskattöne im Bouquet,
ein herrlich eleganter Schaumwein
Passt zu: Apéro, Dessert und Fruchtdesserts

Brivio Brut **75 cl** CHF 26.65
Helles Gelb mit zarter, anhaltender Perlage.
In der Nase feine blumige Mandelnote,
präsentiert er sich im Mund frisch und
geschmeidig mit einer schönen Nachhaltigkeit
Passt zu: Geflügel und leicht scharfem rotes Fleisch
Weingut Gialdi, Mendrisio

Zapfengeld
Sie dürfen Ihren Lieblingswein mitbringen. Für den Service, Reinigung und Entsorgung der leeren Flaschen verlangen wir ein Zapfengeld pro angefangene Flasche.

Flasche	50 cl	CHF 15.50
Flasche	75 cl	CHF 21.00

Dekoration

Im Mietpreis inbegriffen sind die Tischtücher. Zur Auswahl bieten wir Ihnen folgende Variationen.

rot / weiss kariert

hellgrün / weiss kariert
dunkelgrün / weiss kariert

schwarz / weiss kariert

rosa / weiss kariert

blau / weiss kariert

violett / weiss kariert

komplett weiss

Hochzeiten

Sie möchten den schönsten Tag ihres Lebens bei uns feiern?
Für Hochzeiten welche ebenfalls **die Trauung** bei uns machen möchten, gelten folgende Konditionen:

Freie Trauungen können auf der Wiese beim Kemptweiher oder im Chäfergade / Hütte bei schlechtem Wetter durchgeführt werden. Für die Trauung stellen wir Festbänke (ohne Hussen) und den Traubogen (Pauschal CHF 20.00 ohne Blumen) zur Verfügung. Da wir bei Hochzeiten mit Trauung eine exklusiv Miete haben (sprich keine weitere Gesellschaft) wird ein Mindestumsatz von CHF 8‘000 verlangt.

Für den Umsatz relevant sind:	Grundpauschale	CHF 310
	Sitzplatz Option	CHF 85
	Bereitstellen der Räumlichkeiten	CHF 700
	Essen und Getränke	

Externe Dienstleister, welche nicht über uns gebucht werden (bsp. Florist, DJ, Trauredner/in, Unterhalter, Torte etc) müssen sich bis spätestens 7 Tage vor dem Event mit uns in Verbindung setzen um die Anlieferung / Platzbedürfnisse etc zu regeln. Wir behalten uns vor das wir einen allfälligen Mehraufwand unsererseits in Rechnung zu stellen.

Für einen reibungslosen Ablauf benötigen wir folgende relevante Informationen:

- Kontakt des Traurednerns / der Traurednerin
- Kontakte der Trauzeugen
- Kontakte externer Dienstleister (DJ, Florist, Unterhalter, Konditorei etc.)
- Zeitplan / Ablauf
- Tischplan
- Personenzahl
- Menü

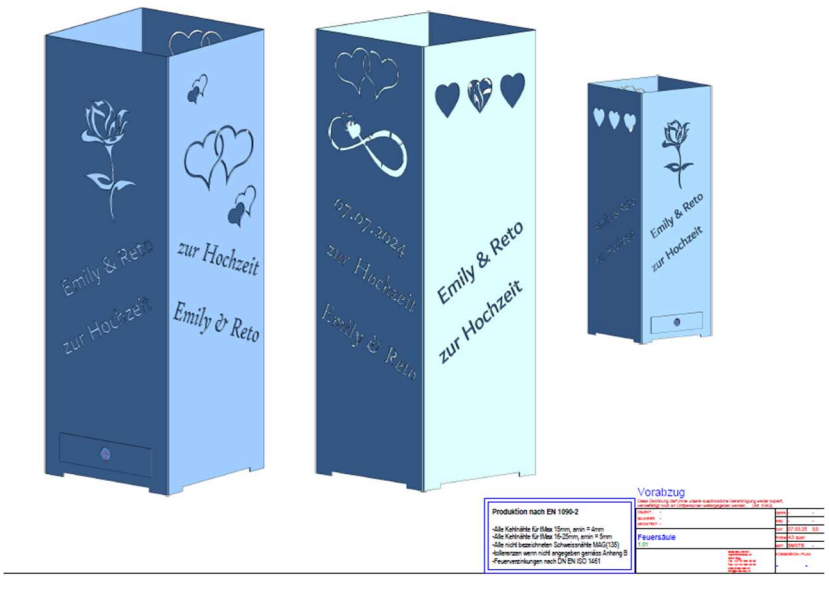
Festmaterial Vermietung — pro Einheit

Festbänke stehen zur freien Verfügung, Festzelte müssen über uns gebucht werden

Transportkosten (Stühle, Hussen etc.)	Pauschal		CHF 140.00
Stühle (exkl. Transportkosten)	pro Stuhl		CHF 8.00
Aufbau und Bereitstellung	Pauschal		CHF 700.00

Feuersäulen

Eine Feuersäule mit Ihrem Hochzeits - Datum?
Fragen Sie uns, wir beraten Sie gerne.



FÖTELI VOM MÖTTELI
NATÜRLICH. SCHLICHT. UNGEZWUNGEN.

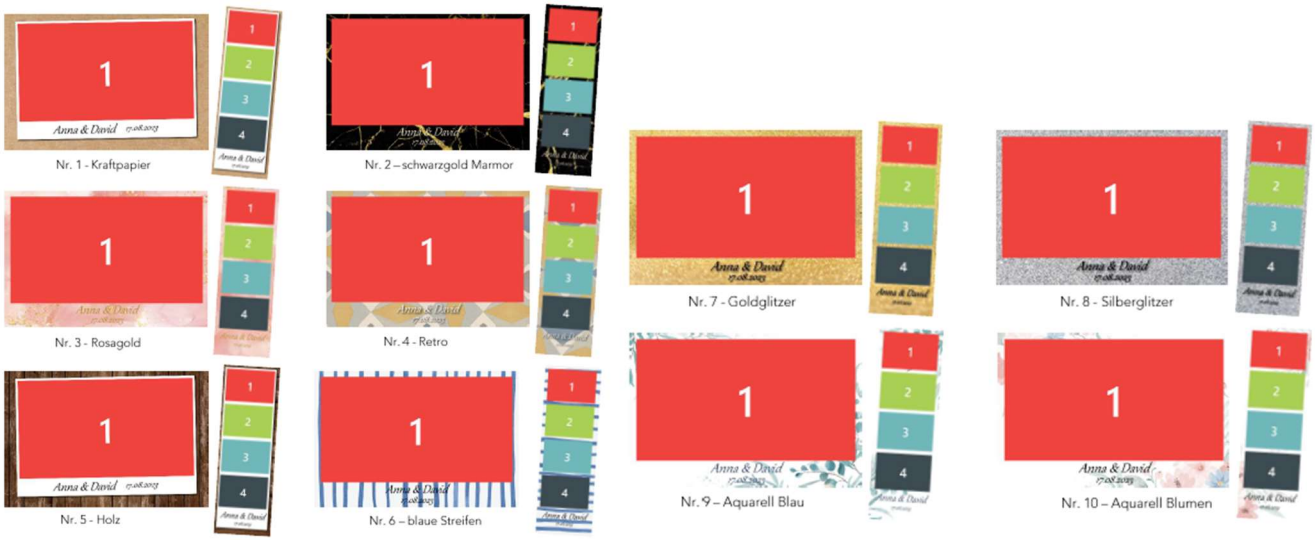
Die Fotobox für Ihren Event

Fotos sind für viele Menschen ein wichtiger Bestandteil. In alten Zeiten schwelgen, und das Geschehene Revue passieren lassen, als wäre es gestern gewesen. Wollen Sie Ihren Event bei uns in den Chäferlokalitäten ebenfalls dauerhaft festhalten?

Paket Premium CHF 699.00
Chäferhütterabatt *- CHF 100.00*

* Ideal für Privatanlässe
* Spiegelreflexkamera
* 2 Layouts (Einzelfoto, Streifen)
* Fotodesigne inkl. Schriftzug
* grosse Requisitenbox
* Filter
* Fotospiel mit Aufgaben
* unlimitierte Fotos und 400 Ausdrucke (Postkartenformat)
* 1 bis 9 Ausdrucke pro Foto
* Drucker (DNP): ca. 9 Sekunden pro Foto
* Passwortgeschützte Online – Galerie
* Technischer Support bis Mitternacht

Requisiten



Layouts

Unterhaltung Preis pro Person

Bierkönig oder Bierkönigin?

Sind Ihre Gäste oder Mitarbeiter leidenschaftliche Biertrinker? Dann haben wir das passende Gesellschaftsrätsel für Sie! Gewonnen hat derjenige / diejenige der / die alle Biersorten richtig erraten hat. Falls es mehrere Gewinner gibt, haben wir ein Stechen auf Lager. Denn es kann nur ein / eine Bierkönig / in geben!

Bierdegustation CHF 20.00

Magische Unterhaltung

«Eine Party ist am Ende immer etwas fürs Herz – ganz egal, was den Anlass dazu gibt.» - Pad Alexander

Magier und Mentalist Pad Alexander sorgt an einem Apéro bereits für gute Stimmung. Als Eisbrecher mit Tischzauberei haben Sie bereits zu Beginn des Anlasses Gesprächsstoff. Eine Zaubershow zwischen zwei Gängen bereichert jeden Anlass magisch.

EYE Catcher von APEROLINO Preis auf Anfrage

Möglich als...

Candy Bar

* Donut – WALL
* Sweets / Candy Bar
* Cup Cakes nach Wahl
* Kuchen (Geburtstagskuchen oder Hochzeitstorten)
* Süssigkeiten aus dem Glas

Die richtige Musik für euren Event!

Ob ausgelassene Party, Hintergrundmusik während dem Essen oder musikalische Untermalung des Apéros – Alex Baer, oder auch DJ Partybaer genannt, macht euren Anlass zum unvergesslichen Erlebnis. Musik ist seine Leidenschaft und die Zufriedenheit der Gäste sein höchstes Gebot!

Im «Rundum Sorglos Paket» für Hochzeiten, Geburtstagsfeiern, Firmenevents etc. inbegriffen sind:

- Transparenter Vertrag ohne versteckte Zusatzkosten
- Vorbesprechung der Musikvorstellungen und des Ablaufs
- Hin- und Rückfahrt sowie Auf- und Abbau
- Musikanlage, Dj Controller, Mikrofon, Beleuchtung, Nebelmaschine
- 8h DJ-Auftritt
- Musikwunschkarten für spontane Wünsche der Gäste
- Open Format Musikrepertoire: Aktuelle Charts, 2000er, 90er, 80er, 70er, 60er, Funk/Soul, CH Mundart, Hip Hop, Latino & Salsa, Schlager, NDW, EDM, Deep House, Tech House, etc. Natürlich gehe ich auch auf spezielle Wünsche ein!

Mit Passion, Professionalität und Herz für gute Musik sorgt Alex für Partystimmung. Auf Instagram @baerenhochzeit findet ihr viele Kurzfilme und Impressionen seiner Events.

Wir freuen uns mit Ihnen einen unvergesslichen Event planen zu dürfen.