

Lettebadi

seit 1952

Angebot Speisen für Ihren Event in der Lettebadi 2026

Lette-Apero

- **Knabberzeugs** wie Chips, Grissini o.ä.
- **Focaccia** mit Tomaten und Rosmarin
- marinierte **Oliven** aus Sizilien
- zweijähriger **Alpsbrinz** aus Stans

CHF 19.- pro Gast

Lette-Grill

Mistchratzerli von der Rotisserie

Dazu gibt's unsere Lette-Güggelisauce, **Maiskolben** mit geschmolzenem Butter, **Backed Potatoes** mit Schnittlauch-crème fraîche und ein grosses Salatbuffet

Beispiele **Salat-Buffer** (je nach saisonaler Verfügbarkeit)

- Bunter Blattsalat
- Kartoffelsalat
- Tomatensalat
- Wassermelonensalat
- Linsensalat
- Karotten Ingwersalat mit Orangen

Dessert-Buffer

- **Caramelköpfl**
- Saisonale, marinierte **Früchte**

CHF 75.- pro Gast

Deklaration

Alle Speisen sind Bio oder Demeter zertifiziert

Die Mistchratzerli sind Bruderhähne vom Bio-Hof Clavadetscher aus Malans

Die Hacktätschli sind vom Black-Angus-Rindern vom Biohof Wenizinger in Mellsdorf

Die Kalbsbäggli kommen vom Kappelhof aus Wittenbach

Ricotta und Burrata sind von Roberto De Matteis in Kemptal

Lettebadi

seit 1952

Lette-Tavolata (am Tisch auf Platten oder in Schüsseln serviert & zum Teilen)

Variante eins:

Vorspeise

- **Bunter Blattsalat** in der Schüssel mit Kernen und Sprossen an hausgemachter Salatsauce

Hauptgang

- **Hacktätschli** an Senfsauce
- **Kartoffelgratin** und Sommergemüse aus dem Ofen

Vegi

- **Linsentätschli** mit Käse an Senfsauce
- Kartoffelgratin und Sommergemüse aus dem Ofen

Dessert

- **Caramelköpfl**
- Marinierte, saisonale **Früchte**

CHF 65.- pro Gast

Variante zwei:

Vorspeisen

- **Ceviche** vom Schweizer Zander mit eingelegtem Gemüse
- **Tomaten mit Buratta** & Basilikum

Hauptgang

- geschmortes **Kalbsbäggli** an Portweinjus
- **Ratatouillegemüse** & Thymian Kartoffeln

Vegi

- geschmorte **Mangoldroulade** mit geräuchertem Ricotta
- Ratatouillegemüse & Thymian Kartoffeln

Desserts

- **Caramelköpfl**
- Marinierte, saisonale **Früchte**

CHF 110.- pro Gast

Lettebadi

seit 1952

Angebot Weine für Ihren Event in der Lettebadi 2026

	Jahrgang	Preis
SCHAUM		
"Campo dei Sass" Prosecco DOC Treviso Spumante Extra Dry, BIO Azienda Agricola Case Paolin, Veneto	NV	CHF 50.00
Champagne AOC Extra Brut VB03, BIO Elemart-Robion	NV	CHF 110.00
"Pét Naturel" In Natura BIO Weingut Schödl, Weinviertel	NV	CHF 60.00
Weiss		
Grüner Veltliner «Groiss», BIO Weingut Ingrid Groiss, Weinviertel	2025	CHF 55.00
Touraine Oisly AOP "Fabel Barbou", Sauvignon Blanc, EU-BIO Domaine des Corbillières, Loire	2024	CHF 60.00
Müller-Thurgau vom Rheinfall, Zürich AOC, Demeter Weingut Besson-Strasser, Uhwiesen, Zürich	2024	CHF 60.00
ROSÉ		
Ventoux AOC Rosé "Vanessa", BIO Grands Puys, Famille Constantin, Ventoux	2024	CHF 60.00
ROT		
Languedoc "Au bonheur des dames", BIO Domaine de l'Ancienne Mercerie, Languedoc	2022	CHF 55.00
Garnacha DO Cebreiros «Barrio Los Arroyuelos» Las Pedreras Viñedos y Vinos, Valle del Valle del Alberche, Sierra de Gredos	2023	CHF 65.00
Orange		
Tacheles, Weisswein maischevergoren, Deutscher Wein, BIO Weinhaus Weinreich, Rheinhessen	2022	CHF 60.00