



Unsere Menüvorschläge



Für euren gelungenen Anlass in der Braustube:

Von unseren Menüvorschlägen könnt ihr **EIN** Menü aussuchen plus eine vegetarische oder vegane Hauptspeise.

Eure Menüauswahl benötigen wir spätestens **zwei Wochen** vor eurem Anlass. Die finale Anzahl der Gäste und die konkrete gewünschte Anzahl der veganen oder vegetarischen Hauptspeisen benötigen wir spätestens **eine Woche** davor.

Apéroauswahl

(Preis pro Person. Hier können verschiedene Gerichte ausgewählt werden, wir richten die Apérospeisen auf Wunsch gerne auf Platten her, so dass sich die Gäste von allem selber bedienen können)

Bierjause

Verschiedene Fleisch- und Käsespezialitäten aufgeschnitten für 1 Person
dazu 1 frische Brotscheibe, 1 Laubenbrezel und Aufstrich 21

Käseplatte Braustube

mit verschiedenen Käsen von mild bis rezent
mit frischen Früchten 21

Vegetarisch/vegan

Obatzter, Grammelschmalz, Kürbiskernaufstrich
mit 1 Laubenbrezel 14

Gemügesticks

mit Dip 8



Kalte Vorspeisen

(Eine Auswahl möglich)

| | |
|--------------------------|----|
| Grüner Blattsalat | 9 |
| Gemischter Salat | 10 |

Vegetarische **Aufstriche** mit ofenfrischem Maggia Brot von der Bäckerei Frick14

Suppen

(Eine Auswahl möglich)

| | |
|---|------|
| Schaaner Biersuppe mit gerösteter Gerste | 9.50 |
| Rindskraftbrühe mit Flädli | 8.50 |
| Saisonale Gemüsecremesuppe | 9.50 |

Hauptgerichte

(Ein Hauptgericht mit Fleisch und eines ohne Fleisch möglich – die konkrete Anzahl wird eine Woche vor der Veranstaltung benötigt)

Vegetarisch

| | |
|--|----|
| Saisonales Risotto (vegan möglich) | 24 |
| Chäsknöpfle mit Röstzwiebeln und Apfelmus | 25 |
| Vegane Kartoffelgröstel | 19 |

Fischgerichte:

| | |
|---|----|
| Lachsfilet mit Safransauce Petersilienkartoffel und saisonalem Gemüse | 28 |
| Schweizer Saibling mit Vaduzer Weissweinsauce Reis und Gemüse | 36 |



Vom Rind:

Rosa gebratenes **Rindsfilet** mit Pfeffersauce
Tagliatelle und Gemüse

| | |
|-------------------|----|
| 150g (Rohgewicht) | 54 |
| 200g (Rohgewicht) | 62 |

Biergulasch mit Eierspätzle 28

Bayrischer **Rindsschmorbraten** 38
mit Eierspätzle und Gemüse

Zwiebelrostbraten Braustuben-Art 46
mit hausgemachten Spätzle und Speckbohnen

Vom Kalb:

Wiener **Kalbrahm-Gulasch** 34
Eierspätzle und saisonalem Gemüse

Kalbsschulterbraten an kräftigen Jus nach Braustuben-Art 38
Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse

Kalbsrücken im Ganzen gebraten (ab 10 Personen)
nach Braustuben-Art mit saisonalem Gemüse und Kroketten

| | |
|-------------------|----|
| 150g (Rohgewicht) | 48 |
| 200g (Rohgewicht) | 54 |

Vom Schwein:

Gegrillter **Krustenbraten** vom Kräuterschwein 26
Semmelknödel und Bayrisch Kraut oder wahlweise mit Sauerkraut

Schweinshaxen vom Grill mit Biersauce 28
Bratkartoffeln und Sauerkraut oder wahlweise bayrisch Kraut mit frischem Kren

Vom Poulet:

Backhendl nach Wiener Art mit Kartoffel- und Blattsalat 26

Poulet Geschnetzeltes Zürcher Art mit Reis 28

Grilliertes **Poulet vom Guggeli-Grill** 26
Rosmarinkartoffel aus dem Ofen und Markt Gemüse
(Bis 30 Personen möglich)



Kleine Desserts

(Zwei Minidesserts zur Auswahl)

Tiramisu

Erdbeer-Schokoladenmousse

Gebrannte Creme

Tobleronemousse mit Mascarpone

Schwarzwälder im Glas

Vanillecreme mit Schokoladenbrownie

Panna Cotta mit Himbeerspiegel

Joghurt-Zitronencreme mit Heidelbeerragout

2 Stück

9

Oder Kuchen / Dessert

(Eine Auswahl)

Linzerschnitte mit Vanillesahne

8

Hausgemacher Apfelstrudel mit Vanilleglacé und Sahne

11

Saftiger Schoko-Brownie mit Baumnüssen und Vanilleglacé

10



Konditionen / AGBs

Bei eurer Auswahl möglich ist eine Speise pro Gang. Beim Hauptgang ist eine Variante mit und eine Variante ohne Fleisch möglich. Die Auswahl des Menüs benötigen wir bis spätestens zwei Wochen vor der Veranstaltung. Die konkrete Anzahl der Gerichte ohne Fleisch benötigen wir eine Woche davor.

Bitte lasst uns die finale Anzahl der Personen bis spätestens 7 Tage vor dem Anlass wissen. Erhöht sich die Personenzahl, so wird die tatsächliche Teilnehmerzahl verrechnet.

Weicht die Teilnehmerzahl um mehr als 5% nach unten ab, wird für die Verrechnung die Anzahl der Menüs der ursprünglichen Personenzahl abzüglich 5% zugrunde gelegt.

Unser Restaurant schliesst um 23 Uhr. Falls wir für euch länger geöffnet haben sollen, werden Servicekosten in Rechnung gesetzt (Chef de Service 73 / Service 63 pro Stunde).

Falls der administrative und organisatorische Aufwand eine Stunde überschreitet, erlauben wir uns, diesen Mehraufwand in Rechnung zu setzen (CHF 73.- pro Stunde).

Bei einer Absage der Veranstaltung innert vier Wochen vor der Durchführung werden 50% an Stornokosten in Rechnung gestellt. Bei Absagen innert 2 Tagen vor der Veranstaltung werden 90% der Auftragsbetrages in Rechnung gesetzt.

Bitte beachtet, dass wir keine provisorischen Reservationen tätigen. Gerne tragen wir eure Veranstaltung nach eurer Bestätigung definitiv bei uns ein.

Wir freuen uns auf eure Rückmeldung und darauf, euch hoffentlich bald bei uns begrüßen zu dürfen.

Herzliche Grüsse

Euer Braustuben-Team mit Gastgeber Rainer Schönherr

info@braustube.li

Tel.: +423 377 88 70

Whatsapp: +423 783 88 71

[Facebook](#) . [Instagram](#) . [Online Tischreservation](#) . [Seminarflyer](#)