



Chäferhütte Catering  
Zürcherstrasse 350  
8406 Winterthur

Menükarte 2024

Telefon 079 436 59 16  
Mail [info@chaeferhuette.ch](mailto:info@chaeferhuette.ch)  
Homepage [www.chaeferhuette.ch](http://www.chaeferhuette.ch)

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 wettergeschützte Option in heimeliger Atmosphäre für Ihren Aperó.



Grundpauschale Chäferhütte  
mit Sitzplatz im Sommer  
inkl. Aussenbar

CHF 310.-  
CHF 85.-

mit Glühweinhäusschen im Winter  
Bestuhlung (Stuhl weiss)

CHF 85.-  
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 Kempf und der integrierten 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  
mit Sitzplatz im Sommer  
inkl. Aussenbar

CHF 310.-  
CHF 85.-

mit Glühweinhäusschen im Winter  
Bestuhlung (Stuhl weiss)

CHF 85.-  
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 zurück gesendet 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 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 folgende Tag bis 12.00 Uhr abgeholt werden.

**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

<u>Apero ideen</u>	<u>Preis pro Person</u>
Chips und Nüssli	CHF 4.30
Salzstängeli	CHF 3.40
Blätterteiggebäck	CHF 6.25
* Speck-, Tomaten – oder Frischkäse - Zucchetti Schnecken	
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
<u>Partybrote</u>	<u>Preis pro Brot</u>
Partybrot gefüllt (ca. 10 Personen)	CHF 53.30
* Füllung wählbar: Schinken, Fleischkäse, Salami, Rohschinken, Bündnerfleisch, Käse oder Brie	
<u>Antipasti</u>	<u>Preis pro Platte</u>
Antipastiteller (6 – 10 Personen)	CHF 53.30
* grüne und schwarze Oliven, rote gefüllte Paprikaschoten, getrocknete Tomaten, Coppa und Käsewürfeli	
<u>Aperomix</u>	<u>Preis pro Person</u>
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	
<u>Saisonal erhältlich</u>	<u>Preis pro Person</u>
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

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



Schinkengipfeli, Flammkuchen und Chääschüechli



Heisse Marroni



Gemüsedipp



Partybrot gefüllt nach Wahl



Apéro im freien



Blätterteigschnecken



Apéro auf dem Leiterwagen

**Kalte Vorspeise** **Preis pro Person**

---

Chäferhüttesalat CHF 9.75

\* bunter Saisonsalat mit Sprossen an Hausdressing, inkl. Brot

\* in Schüssel auf dem Tisch zum selber schöpfen

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 \*\*

Rüebli-salat

Maissalat

Sellerie-salat

Couscoussalat

Tomaten – Mozzarella-salat

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“





Salatbuffet



Salatsorten



Partybrot mit Aufschrift

---

**Fondue Plausch** **Preis pro Person****Käsefondues**

Käsefondue Nature	CHF 25.60
Tomatenfondue	CHF 27.15
Chilifondue	CHF 27.15
Ziegerfondue	CHF 27.15
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 Hackfleischkügelchen

**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 Hackfleischkügelchen

**Vegetarisches Fondue**

Gemüsebouillon mit verschiedenem Gemüse (gedämpft)	CHF 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 in den Sommermonaten 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

Pouletfürsteak 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

Butterreis CHF 4.80

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



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.

**Spätzlipfanne****Preis pro Person**

Geniessen Sie unsere hausgemachten Spätzlipfannen.

<i>Klassiker</i>	mit Speck, Rahmsauce, Zwiebeln und Käse	CHF 25.30
<i>Popej</i>	mit Spinat, auf Wunsch mit Crevette (+ CHF 1.50)	CHF 26.25
<i>Pilz</i>	mit Pilzrahmsauce	CHF 25.30
<i>Stroganoff</i>	mit Rindsstroganoff	CHF 34.35
<i>Tomaten</i>	mit Tomaten – Vodka sauce	CHF 26.25
<i>Gemüse</i>	mit Gemüserahmsauce	CHF 25.30

Ab 20 Personen 2 Sorten Spätzlipfannen

Ab 30 Personen 3 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.



*Raclette*



*Klassiker*



*Stroganoff*



*Gemüse*



*Spätzli als Beilage*

<b>Dessert</b>	<b>Preis pro Person</b>
Chäferdessert	CHF 11.10
*Schokoladenmousse hell & dunkel, frischer Fruchtsalat, Beerenkuchen (Sommermonate)	
*Schokoladenmousse hell & dunkel, frischer Fruchtsalat, Zitronenkuchen (Wintermonate)	
Schokoladenmousse	CHF 9.95
Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace (+CHF2.50)	CHF 9.95
Tiramisu klassisch oder mit Früchten	CHF 9.95
Panna Cotta (pro Gläsli)	CHF 6.50
hausgemachte Crèmeschnitte	CHF 10.80
* auf Wunsch mit Dekoration	CHF 9.50
* auf Wunsch mit Bild	CHF 27.90
Schokoladencake	CHF 5.20
Apfelstreuselkuchen	CHF 5.20
Rüeblicake	CHF 5.20
Quarktorte	CHF 9.95
Schwarzwäldertorte	CHF 9.95
Birenweggli (pro Stk)	CHF 4.75
Glace	CHF 8.10
* Vanille, Erdbeer, Schokolade	
* Schlagrahm	
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 5.100 pro Person.





Panna Cotta



Kleine Schoggimousse



Chäferdessert



Geburtstagstorte



Hausgemachte Crèmeschnitten



Himbeertorte

<b>Getränke</b>		<b>Preis pro Einheit</b>
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 alkohfrei	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.

## Weissweine



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



CHF 21.00  
 Empfehlung des Hauses



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

CHF 30.55



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

CHF 25.70

## Rosé



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

CHF 21.00

## Rotweine



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

CHF 21.00



**Pinot Cabernet**                         **75 cl**  
 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*



CHF 35.25  
 Empfehlung des Hauses



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

CHF 43.90



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

CHF 39.95



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

CHF 42.85



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

CHF 29.50

Schaumweine



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

CHF 26.65



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

CHF 26.65



**Brivio Brut 75 cl**  
 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*

CHF 26.65

**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 Trauredners / 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 180.00
Stühle (exkl. Transportkosten)	pro Stuhl	CHF 8.00
Stuhlhussen (exkl. Transportkosten)	pro Husse	CHF 9.00

Falls mehrere der obengenannten Komponenten gewünscht werden, wird der Transport nur einmal verrechnet.

Traubogen (ohne Blumen)	Pauschal	CHF 20.00
Aufbau und Bereitstellung	Pauschal	CHF 700.00



**Die Fotobox für Ihren Event**

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

**Paket Premium**

CHF 699.00

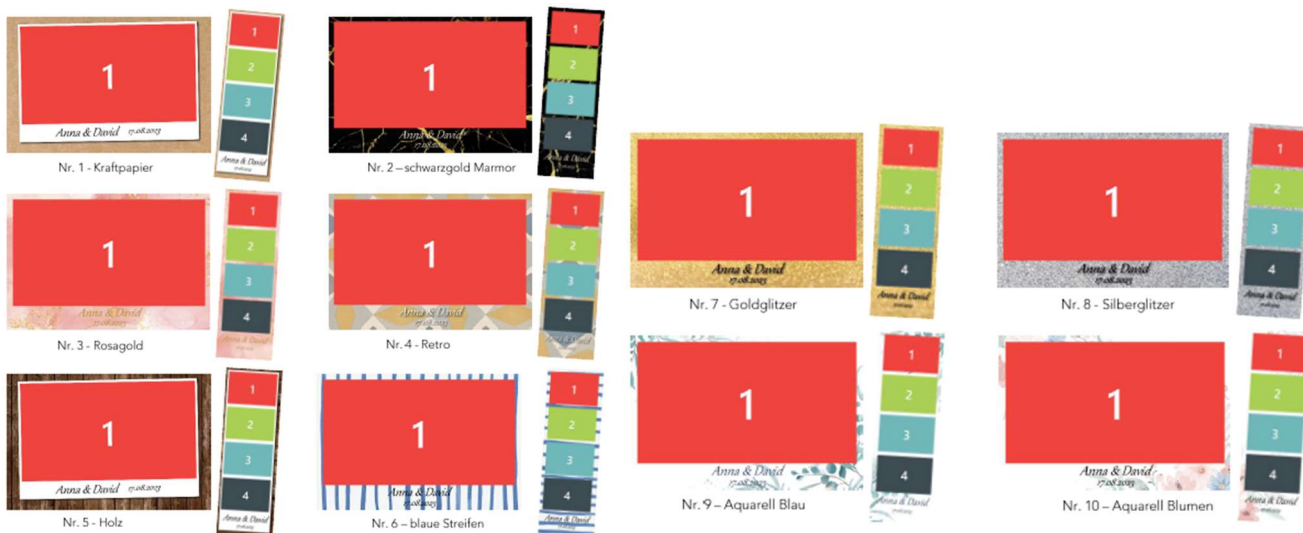
*Chäferhütterabatt*

- CHF 100.00

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



**Requisiten**



**Layouts**

**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



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