

Haingartenstrasse 13, 8215 Hallau

Tel. 052 681 31 39, info@keller-hallau.ch, www.keller-hallau.ch

Preise 2020



Menüvorschläge für vor oder nach einer beliebigen Naturerlebnisfahrt.

Gutbürgerliche Küche von bester Qualität wenn immer möglich aus der Region,
dazu exzellente Hallauer Weine aus eigenem Rebberg.

Menü

hausgemachte Tagessuppe Heisser Winzer-Schübling mit feinem Kartoffelsalat	Fr. 22.50	Menü mit Suppe und Nachservice
hausgemachte Tagessuppe Heisser Ofen-Fleischkäse mit feinem Kartoffelsalat	Fr. 24.50	Menü mit Suppe und Nachservice
hausgemachte Tagessuppe Heisser Beinschinken mit feinem Kartoffelsalat	Fr. 26.50	Menü mit Suppe und Nachservice
hausgemachte Tagessuppe saftiges Schweinsvoressen mit Kartoffelstock und zweierlei Gemüse	Fr. 27.50	Menü mit Suppe und Nachservice
hausgemachte Tagessuppe Rindshackbraten mit Kartoffelstock und zweierlei Gemüse	Fr. 29.50	Menü mit Suppe und Nachservice
hausgemachte Tagessuppe Pouletbrust geschnetzelt an Pilzrahmsauce, Reis oder Nüdeli und zweierlei Gemüse	Fr. 30.50	Menü mit Suppe und Nachservice
hausgemachte Tagessuppe rassiges Rindsgulasch , hausgemachte Spätzli und zweierlei Gemüse	Fr. 31.50	Menü mit Suppe und Nachservice
hausgemachte Tagessuppe geschmortes Rindfleisch geschnetzelt an Rotweinsauce, hausgemachte Spätzli und zweierlei Gemüse	Fr. 32.50	Menü mit Suppe und Nachservice
hausgemachte Tagessuppe zarter Kalbs- und Schweinsbraten , Kartoffelgratin oder Butternüdeli oder Spätzli und zweierlei Gemüse	Fr. 35.50 Fr. 31.50 Fr. 36.50	Menü mit Suppe und Nachservice
hausgemachte Tagessuppe Rindsschmorbraten an Blauburgundersauce, hausgemachte Spätzli und zweierlei Gemüse	Fr. 35.50	Menü mit Suppe und Nachservice
hausgemachte Tagessuppe Schweinsfilet im Teig , Butternüdeli mit Pilzrahmsauce und zweierlei Gemüse	Fr. 36.50	Menü mit Suppe und Nachservice
hausgemachte Tagessuppe Grillbüffet: Schweinshalssteak, Schweinsnierstück, Rindssteak und Lammnierstück, Pouletbrust und Pouletspiesse, Bratwürstli und Weinwürstli Salatbüffet: 6-8 verschiedene Salate, Kräuterbutter-Sauce und hauseigenes Bauernbrot	Mehr Schweinefleisch Mehr Rind- und Lammfleisch Gemüsespiessli mit Käse Stk.	Fr. 45.00 Fr. 49.00 Fr. 3.00
		Menü mit Suppe und Nachservice



Für Vegetarier servieren wir anstelle von Fleisch, Gemüseschnitzel oder Bratcamembert.



hausgemachte Tagessuppe

Hallauer Spargelcrèmesuppe, Gemüsesuppe, Rüebl-Ingwersuppe usw.
garniert mit Rahmhäubchen und hausgemachtem Bauernbrot

im Menüpreis enthalten

Anstelle von Tagessuppe

Bouillon mit hausgemachten Flädli und hausgemachtem Bauernbrot + Fr. 1.00

Hallauer Riesling-Sylvaner-Crèmesuppe mit Rahmhäubchen
und hausgemachtem Bauernbrot + Fr. 2.50

Buntgemischter Blattsalat an Hausdressing und hausgemachtem Bauernbrot + Fr. 2.00

Salatmix an Hausdressing und hausgemachtem Bauernbrot + Fr. 5.00

Tagessuppe und Buntgemischter Blattsalat + Fr. 6.00

Salatbuffet 6 verschiedene Salate zum Beispiel:

Buntgemischter Blattsalat, Maissalat mit Apfelwürfel, Tomatensalat mit
Mozzarellawürfel, Rüeblisalat, Sellerisalat mit Ananasstücken, Kartoffelsalat,
Randensalat, Chabissalat mit Speckwürfeli und hausgemachtem Bauernbrot

+ Fr. 10.00

Dessert

Rickli (Schlüüferli)	Fr. 2.50	Heisse Himbeeren mit Vanilleglacé und Rahm	Fr. 8.00
Hefestollen	Fr. 4.50	Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr. 8.50
Hallauer Traubencreme mit Rahm	Fr. 6.50	Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglacé, Meringue und Rahm	Fr. 11.00
Glacé mit Rahm	Fr. 6.00	Dessertteller	Fr. 12.00
Gebrannte Creme	Fr. 6.50	4 verschiedenen Desserts	
Caramelköpfli garniert und Rahm	Fr. 6.50	Dessertbuffet	Fr. 16.00
		6 verschiedene Desserts	
Quarkcreme mit Früchten	Fr. 6.50	Fruchtwähe verschiedene Sorten	Fr. 7.00
Panna cotta mit Früchtekompott	Fr. 7.00	Torte verschiedene Sorten	Fr. 7.00

Keller

Winzerstube · Naturerlebnisfahrten · Weinbau

Haingartenstrasse 13, 8215 Hallau

Tel. 052 681 31 39,

Fax 052 681 31 61,

info@keller-hallau.ch,

www.keller-hallau.ch



Preise 2020



Zvieri

Fleisch - Käseplatte

verschiedene Fleisch-, Wurst- und Käsesorten, Ei, Butter,
reichhaltig garniert mit Früchten und hausgemachtem Bauernbrot

Zvieri Portion	Fr. 21.50
kleine Portion	Fr. 16.00

Käseplatte

diverse Käsesorten reichhaltig garniert mit Früchten, Butter
und hausgemachtem Bauernbrot

Zvieri Portion	Fr. 18.50
kleine Portion	Fr. 14.00

Einfaches Käsebrett zur Weinversuchsfahrt auf Bummler

Drei Käsesorten und Bauernbrot

Fr. 15.00

Winzer - Zvieriteller garniert

Bauernschinken gekocht (kalt), verschiedene Käse, zwei Salate,
reichhaltig garniert mit Früchten, Butter und hausgemachtem Bauernbrot

Fr. 20.50

Heisser **Winzer-Schübling** mit hausgemachtem Kartoffelsalat

Fr. 16.00

Salatteller garniert mit Ei und hausgemachtem Bauernbrot

Fr. 15.00

Wurst- Käsesalat Winzerart und hausgemachtem Bauernbrot

Fr. 15.00

Buurespeck am Stück und hausgemachtem Bauernbrot

Fr. 11.00

Zvieribrettli

Speck, Schübling, verschiedene Käse, alles am Stück, reichhaltig garniert
und hausgemachtem Bauernbrot

Fr. 17.00

Sandwichs mit hausgemachtem Bauernbrot

Salami, Schinken, Käse oder Hallauerwurst

Fr. 8.00

Kaffeehalt

Kaffee mit hausgemachtem Zopf

Fr. 6.00

Frühstücks- Büffet (Dauer ca. 3 Std.)

Reichhaltige Fleisch- und Käseplatten, 3-Minutenei, Spiegelei mit Speck, Rösti,
Bauernbrot, Zopf, Müesli, Butter, Konfitüre, Joghurt, frische Früchte,
Kaffee, Tee, Ovomaltine, Schoggi, Traubensaft und 1 Glas Wein

Fr. 33.00

Keller

Winzerstube · Naturerlebnisfahrten · Weinbau

Haingartenstrasse 13, 8215 Hallau

Tel. 052 681 31 39,

Fax 052 681 31 61,

info@keller-hallau.ch,

www.keller-hallau.ch

**Preise 2020**

CHÄLLERWY-versuchsfahrt mit dem Rebenbummler und Info

Bis 8 verschiedene Weiss- und Rotweine nach Ihren Wünschen, dazu Käse und Bauernbrot.

Fahrzeit 1½ Std. Haltemöglichkeit für WC ca. ½ Std.

Fahrtpreis: bis 19 Gäste zum Pauschalpreis Fr. 342.-, jeder weitere Gast zum Einzelpreis Fr. 18.-
Käse und Brot Fr. 15.- / Gast.

Getränke nach Verbrauch:

Wein 75cl Fl. Fr. 18.-, Mineral 1lt Fl. Fr. 6.-

Getränke-Apéro

Verschiedene Hallauer CHÄLLERWY Weine aus eigenem Rebberg:

Riesling & Sylvaner, Rosé, Blanc de noir, Pinot gris,

Fr. 8.00 bis 10.00

sowie Keller's Traubensaft, Mineralwasser und Bauernbrot

je nach Verbrauch

Apérobüffet

Fleischplatten und Käseplatten, Rohschinken mit Melonen, Eiertost mit Tartarsauce,

Cherrytomaten mit Mozzarella und Basilikum, Früchtegarnitur und Bauernbrot

Fr. 20.00

Gemüse-Dips/Port.

Fr. 2.00

Butterzopf à Fr. 15.00,**Käuterzopf** à Fr. 17.00,**Speckzopf** à Fr. 25.00,**Parisette** gemischt gefüllt à Fr. 36.00,**Hefestollen** 80cm à Fr. 95.00

Gruppengrösse / Preise / Gedecke

- **Gruppengrößen von 16 – 120 Gäste. Kleine Gruppen bis 16 Gäste sind aufgrund der Betriebskosten nur in Verbindung mit einer anderen, an diesem Tag gebuchten Gesellschaft auf Anfrage möglich.**
- **Unsere Winzerstube ist jeden ersten Sonntag im Monat für Einzelgäste geöffnet, auch eine gute Gelegenheit für kleine Gruppen auf Anmeldung.**
- **Während der Hauptsaison (Mai, Juni, August, September, Oktober) sind keine Abendanlässe wie Sitzungen, Versammlungen und Nachtessen die länger als 20⁰⁰ gehen möglich. Aufgrund der hohen Arbeitsbelastung ist die Winzerstube ab 20.00 Uhr geschlossen.**
- **Menüwahl und Anzahl Teilnehmer bitte bis spätestens 2 Wochen vor Reisebeginn.**
- Wir empfehlen für einen reibungslosen Service, nur ein Menü pro Gruppe und alles auf Vorbestellung.
- Preise inkl. Service, einfaches Gedeck und MWST (Nr. CHE-103.389.700).
- Festliches Gedeck auf Anfrage (+ ca. Fr. 4.-- pro Gast).
- Aufpreis bei Verpflegung auf den Rastplätzen Fr. 2.--/Gast bis 25 Gäste pauschal Fr. 50.- (reduziertes Speiseangebot).
- Die bis spätestens 24 Stunden vor Reisebeginn angemeldete Gästezahl muss verrechnet werden.
- Abendanlässe ausserhalb der oben erwähnten Monaten:
Wir sind in einer ruhigen Dorfkernzone, ab 23.00 Uhr Selbstbedienung.
- Preisänderungen vorbehalten.

Wartezeiten und verlängerte Aufenthalte sind auch Kosten.

Sehr geehrter Gast

Zu allen Anlässen gehört vor allem gutes Personal, welches für stundenweise Einsätze kaum mehr zu finden ist.

Eine verlässliche Zeitplanung und Pünktlichkeit, hilft allen Gästen, uns und unserem Personal in Service, Küche, Abwasch und Reinigung ihre Zeit auch richtig einzusetzen und zu entlönnen.

Betriebskosten Aufpreis bei Wartezeiten und verlängerten Aufenthalten, pauschal Fr. 60.- pro ½ Std.