

Leidmahl

Gemeinsam Abschied nehmen



Ein würdevoller Rahmen für den Abschied

Ein Abschied ist ein tief bewegender Moment im Leben. Umso wichtiger ist ein Ort, der Raum für Trauer, Erinnerung und gemeinsames Innehalten bietet. Wir schaffen den passenden Rahmen und begleiten Sie in dieser schweren Zeit mit Sorgfalt und Respekt.

Persönlich und individuell

Unser erfahrenes Gastro-Team unterstützt Sie bei der Auswahl des Menüs und der gesamten Planung Ihres Leidmahls. Mit viel Einfühlungsvermögen gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche ein, um diesen Anlass so persönlich und stimmig wie möglich zu gestalten.

Flexibel und kurzfristig planbar

Für Ihr Leidmahl steht Ihnen das Café Weihermatt zur Verfügung. Je nach Bedarf und Anzahl der Gäste passen wir das Setting flexibel an – auch kurzfristig.

Menüvorschläge für Ihr Leidmahl

Vorspeisen

Blattsalat	9.00
Gemischter Salat	11.00
Eisbergsalat mit Ei, Brot Croutons und gebratenem Speck	14.00
Kraftbrühe mit Sherry oder Eierstich	9.50
Rüebli-Orangensuppe	9.50
Tomaten Cremesuppe mit Basilikum	9.50
Weisswein Suppe	10.50

Plättli

Weihermatt-Plättli mit Hart-und Weichkäse, Aufschnitt, Schinken, Speck und Salami, garniert mit Tomate, Essiggurke, Silberzwiebeln, Brot und Butter	20.50
---	-------

Einfach und gut

Wähen süss und salzig vom Buffet	pro Stk. 4.50
Crostinis Baguettescheiben ausgarniert: Bsp. Eiertartar, Tomate mit Basilikum, Lachs- oder Thonmousse	pro Stk. 3.30
G'hackets mit Hörnli und Öpfelmues	24.00
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Butterrösti	25.50
Chügeli-Pastetli mit Champignon-Rahmsauce, Reis, Erbsen und Rüebli	25.50
Ofenfleischkäse mit Kartoffelgratin und Rüebli oder Kartoffelsalat	26.50
Heisser Beinschinken garniert mit Kartoffel- und buntem Gartensalat	28.50
Paniertes Schweinsschnitzel mit reichhaltiger Salatgarnitur	28.50
Schweinsrahmschnitzel mit Butternudeln und Saisongemüse	28.50

Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites und Saisongemüse	28.50
Truten-Piccata mit Pilzen und Rohschinkenstreifen, Tomatenspaghetti	28.50
Poulet-Saltimbocca auf Weissweinrisotto und confierten Tomaten	29.50
Geschnetzeltes Pouletfleisch Casimir mit Currysauce, gebratenen Früchten und Reis	30.50

Vegi

Vegi G'hackets mit Hörnli und Öpfelmues	24.00
Blätterteig-Pastetli mit Gemüseragout an Kräuterrahmsauce	25.50

Unsere Empfehlung

Alles vom Buffet

Weihermatt-Plättli mit Hart-und Weichkäse, Aufschnitt, Schinken, Speck und Salami, garniert mit Tomate, Essiggurke, Silberzwiebeln, Brot und Butter. Dazu drei Dessert Komponenten: Panna-Cotta mit saisonaler Fruchtsauce, hausgemachter Cake und Fruchtsalat

29.50

Mediterranes-Plättli mit Salami, Trockenfleisch, Coppa, Rohschinken, Parmesan, Oliven, Grillgemüse Brot und Butter. Dazu drei Dessert Komponenten: Panna-Cotta mit saisonaler Fruchtsauce, Tiramisu und Fruchtsalat

34.50

Süsse Köstlichkeiten

Caramelköpfl mit Früchtegarnitur	9.50
Tiramisu klassisch oder Tiramisu mit Himbeeren	10.50
Gebrannte Creme	9.50
Panna-Cotta mit saisonaler Fruchtsauce	9.50
Frischer Fruchtsalat	9.50
Torte nach Absprache Stk.	5.80
Cake nach Absprache Stk.	3.20

Weine

Weisswein

Bianco Bandella merlot Ticino DOC	50cl	19.00
Yvorne grand cru Chablais AOC	75cl	40.00
Pinot grigio Barbarossa Garda DOC	75cl	31.00

Roséwein

Oeil de Perdrix AOC Aargau	50cl	17.00
----------------------------	------	-------

Rotwein

Huswy rot Pinot Noir vdp Suisse	50cl	17.00
Spätlese Pinot Noir Stadtberger AOC Aargau	75cl	38.00
Finale Grande Puglia IGP Primitivo	75cl	34.00

Gut zu wissen

Unsere Menüvorschläge sollen Sie zu Ihrem Wunsch-Menü inspirieren. Gern passen wir diese Menüs für Sie an oder Sie stellen sich Ihr persönliches Wunschmenü selbst zusammen. Die Menüs gestalten wir auch gerne der Saison entsprechend angepasst.

Für Gäste mit einer besonderen Diät oder Unverträglichkeit nehmen wir die Wünsche und Bedürfnisse gerne im Voraus entgegen.

Die Angebote und Menüs gelten für Anlässe ab 10 Personen. Bitte wählen Sie ein einheitliches Menü für alle Gäste (und eine vegetarische Hauptgang-Alternative für Ihre vegetarischen Gäste). Wir beraten Sie gerne dabei.

Wir bitten Sie die definitive Anzahl Personen sowie Änderungen der Menüwahl bis spätestens 48 Stunden vor dem Anlass bekannt zu geben. Die gemeldete Personenzahl sowie die Bestellmenge sind danach verbindlich und für die Rechnung massgebend.

Lassen Sie sich verwöhnen und seien Sie unser Gast. Wir freuen uns, Sie in unserem Haus begrüßen zu dürfen.

Ihr Gastronomie-Team