

## Tscheppach's Chäuer

### DAS Gruppenerlebnis ab 15 bis 30 Personen

Feiern Sie Ihren Event im ungezwungenen „Separé“... unserem Chäuer  
Essen, Trinken, Gemütlichkeit inklusive!

---

**Variante „Buechiberg“** pro Pers. 45.00

Marktfrischer Salat mit Nüssen und Brotwürfeli in der Schüssel serviert

\*\*\*

Geschnetzeltes an Pilzrahmsauce, Speckrösti und Gemüse als Buffet präsentiert

\*\*\*

Gebrannte Creme mit Dörripflaumen

---

**Variante „Figugegl“** pro Pers. 55.00

Grillierte Würstli am Spiess mit Rosmarin – Focaccia zum Apéro

\*\*\*

Bucheggberger Käsefondue mit Weissbrot und Kartoffel

Kirschgläsli

\*\*\*

Frische Ananas mit Passionsfruchtsorbet

---

**Variante „Chinoise“** pro Pers. 75.00

Antipastigemüse – Zucchini, Auberginen u Peperoni im Olivenöl

Saisonale Salate mit Garnituren / Ananas, Melonen und Kiwi

Gurken, Silberzwiebeln, Oliven, Senfrüchte

\*\*\*

Fleisch handgeschnitten: Trutenbust, Rindfleisch, Rossfleisch, Schweinefleisch

\*\*\*

Hausgemachte Saucen: Curry, BBQ, Knobli, Süsssauer, Cocktail und Kräuter

\*\*\*

Beilagen: Reis, Pommes frites

\*\*\*

Tscheppach's Dessertteller...die süsse Überraschung

---

**Variante „Tischgrill“** pro Pers. 65.00

Verschiedene Raclettekäse

Grillwürstli, Specktranchen, Poulet, Rindfleisch

Essiggurken, Silberzwiebeln, Peperoni, Tomaten, Mais

\*\*\*

Beilagen: Kartoffeln, Zopf und hausgemachte Sauerrahmsauce

\*\*\*

Tscheppach's Dessertteller...die süsse Überraschung