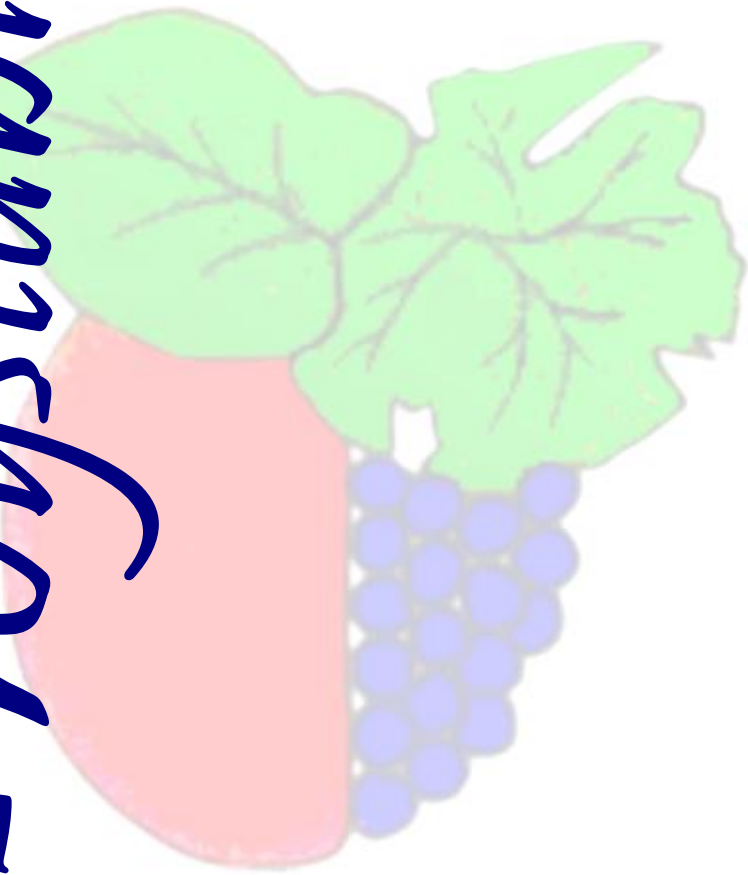


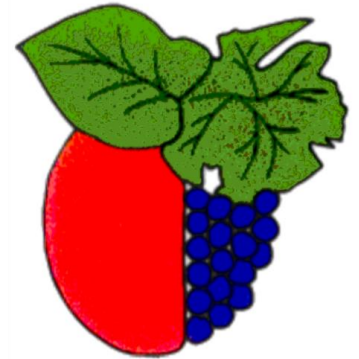
Schryber-Mystübli



Menüvorschläge

Generationengemeinschaft
Agathe, Kurt & Michael Mathys
Schryberhof 94
5213 Villnachern
schryberhof@bluewin.ch
Tel: 056 441 29 55
Fax: 056 442 42 15

Über uns



Unsere Räumlichkeiten bieten max. **38 Personen** Platz. Wir haben einen Aussenplatz für gemütliche Stunden unter der **Sommerpergola**. Auch für Rollstuhlfahrer ist das Feiern bei uns kein Problem. Wir haben beim Einrichten speziell auf die **Rollstuhlfreundlichkeit** geachtet.

Natürlich darf bei einem schönen Fest der gute Wein nicht fehlen. Wir haben ein vielfältiges Angebot von **spritzigen Weinen aus dem Eigenanbau**.

Wir verwenden ausschliesslich das **Fleisch aus der Region**. Unsere Lieferanten sind:

Wernli Metzgerei Remigen + Birr, Metzgerei Meier Windisch.

Änderungen der Personenzahl bitte 24 Stunden vorher melden. Später abgemeldete Gäste werden verrechnet.

Wir hoffen, hiermit den Gedanken an ein schönes Fest geweckt zu haben, und freuen uns schon, Sie bald bei uns empfangen zu dürfen.

Mit freundlichen Grüssen

Agathe Mathys

Mai 2010

Apéro

unser Riesling x Sylvaner, Blanc de Noir, Rosé oder unser spezieller Schaumwein eignen sich vorzüglich.

	Fr./ Stück
<i>Blätterteiggebäck mit Sesam , Mohn und Käse</i>	5.50 /100g
<i>Käsestengeli und Bauernbrot</i>	5.50/100g
<i>Schinkengipfel (mini)</i>	1.20
<i>Chäschüechli (mini)</i>	1.20
<i>Pizzaecken selbstgemacht</i>	1.50
<i>Canapées belegt mit Schinken , Salami , Lachs, Tomaten ect.</i>	3.00
<i>Gemüsedip mit Quarksauce</i> <i>pro Person</i>	6.00
<i>Knoblibrot</i>	1.00
<i>Speckbrötli</i>	1.00

Suppen

immer beliebt - besonders an kalten Tagen und für jede Gelegenheit

<i>Bouillon mit Einlage z.B. Flädli, Gemüsejulienne</i>	5.00
<i>Kürbiscrème (Saisonbedingt)</i>	6.00
<i>Bündner Gerstensuppe</i>	6.00
<i>Rieslingschaumsuppe</i>	7.00
<i>Gemüsesuppe</i>	6.00
<i>Brotsuppe</i>	4.50
<i>Basler Mehlsuppe</i>	5.00
<i>Crèmesuppen Blumenkohl, Fenchel, Rüeblli ect.</i>	6.00

Salate

der ideale, erfrischende Vorspann zum Hauptgang

	Fr./pro Person
Blattsalat	4.50
Mischsalat (Kopfsalat, Endivien, Eisberg, Nüssli, Rosso, Brüsseler)	6.00
Nüsslisalat	8.00
Sauerkrautsalat mit Speck und Äpfeln	6.00
Salatbuffet (5 Sorten) Rüebli, Mais, Randen, Sellerie, Gurken, Kabis, Kartoffel, Blumenkohl, Bohnen, Tomaten (je nach Saison)	17.00

Kalte

3 "Hüni und 3 "Fieri Plättli

Schryberteller	200g Fleisch / Käse	15.00
Käseteller	200g 5 Sorten	15.00
Speckteller	200 g	15.00

Warme

Köstlichkeiten

Bauernschübli	1 Paar	10.00
Wienerli	1 Paar	6.00
Käsekuchen	1 Stück	7.00

Hauptgänge

Fr./ pro Person

<i>Schryberbraten (Schweinsfilet mit Brät und Speck)</i>	16.50
<i>Tessinerbraten mager (Schweinsnierstück mit Speck)</i>	16.00
<i>Tessinerbraten durchzogen (Schweinsbraten vom Hals)</i>	14.00
<i>Aargauerbraten (Schweinshalsbraten mit Zwetschgen)</i>	14.00
<i>Chämibraten (Schweinsbraten geräuchert)</i>	16.00
<i>Sauerbraten (Rindfleisch)</i>	16.00
<i>Schweinsfilet im Teig</i>	26.00
<i>Piccata milanese (Kalb)</i>	26.00
<i>Schweinssteak im Teig</i>	16.00
<i>Heisser Beinschinken</i>	14.00
<i>Schinken im Brotteig</i>	16.00
<i>Ofenfleischkäse</i>	9.50
<i>Party Filet (Schweinsfilet mit Speck)</i>	27.00
<i>Hackbraten (Schwein & Rind gemischt)</i>	9.50
<i>Grillfestival</i>	
<i>Rind, Schwein, Lamm, Poulet, Würste mit Kräuterbutter</i>	23.00
<i>Pouletbrüstli mit Spinatfüllung</i>	18.50
<i>Lasagne mit Fleisch oder Gemüse</i>	15.00
<i>Spaghettifestival (z.B. Pesto, Bolognese, Carbonara, al tonno etc.)</i>	19.00
<i>Winzerfondue</i>	
<i>Schwein, Lamm, Poulet, Rind ect. mit Saucen und Gemüse</i>	38.00
<i>Kalbsgeschnetztes Zürcherart</i>	31.50
<i>Forellenfilet gebraten</i>	17.00
<i>Rahmschnitzel (Schwein)</i>	17.00
<i>Gehacktes (Rind)</i>	7.00
<i>Gschwelli mit Käse und Sauerrahmsauce</i>	20.00
<i>Panierte Tommes</i>	8.00

Beilagen

	Fr./pro Person
<i>Pommes Duchesses</i>	4.50
<i>Kartoffelgratin</i>	5.00
<i>Knöpfli</i>	4.5
<i>Spaghetti al sugo</i>	5.00
<i>Reis</i>	3.50
<i>Risotto</i>	5.00
<i>Ofenkartoffeln</i>	4.00
<i>Maisgnocchi</i>	4.00
<i>Nudeln</i>	3.50
<i>Salzkartoffeln</i>	3.50
<i>Hörnli</i>	3.50
<i>Baked potatoes mit Sauercremesauce</i>	4.50
<i>Gemüse (je nach Saison)</i>	2-3 Sorten 6.00
<i>Rüebli, Blumenkohl, Broccoli, Fenchel, Rosenkohl, Rotkohl, Tomaten, Bohnen, Rüebli und Pfälzer gemischt, Kohlraben, Sauerkraut, Zucchetti, Gurken, Spargeln</i>	

Desserts

der krönende Abschluss

	Fr./pro Person
<i>Caramelköpflì</i>	4.50
<i>Panna Cotta mit Fruchtsauce</i>	5.00
<i>Gebrannte Crème</i>	5.00
<i>Vanillecrème oder Schoggi-crème</i>	5.00
<i>Rotweibirnen mit Vanillecrème</i>	5.00
<i>Tiramisù</i>	5.00
<i>Fruchtsalat</i>	6.00
<i>Cornets</i>	2.50
<i>Schokoladenmousse</i>	5.00
<i>Schwarzwälder</i>	5.50
<i>Rahmkirschtorte</i>	5.50
<i>Quarktorte</i>	5.50
<i>Glace pro Kugel ohne Rahm</i>	2.00
<i>Glace zusätzlich mit Rahm</i>	1.00
<i>Glace mit heissen Beeren</i>	6.00
<i>Kuchen (Schoggikuchen, Apfelkuchen etc.)</i>	3.50
<i>Käse pro Portion</i>	7.00
<i>Dessertbuffet individuell zusammenstellbar</i>	4 Sorten 12.00
<i>ab 20 Personen</i>	8 Sorten 17.00

Brunch / Zmorge- Buffet

immer etwas Spezielles

(ab 15 Personen 10.⁰⁰ – 14.⁰⁰ Uhr)

Rösti

Spiegeleier

Bratspeck

Leckere Fleischplatte

feine Käseplatte mit 6 bis 8 versch. Sorten

gekochte Eier

Joghurt

Wähen

Müesli

Birchermüesli

div. Konfitüren

Butter

versch. Brote

Zopf

frische Früchte

Gegen den Durst offerieren wir Ihnen: Kaffee, Tee, Ovomaltine, Milch, Süssmost, Wasser

30.00 Fr. pro Person

Kinder bis 8 Jahre 1.00 Fr. pro Jahr

Kinder 9 bis 12 Jahre 15.00 Fr.

Getränke

	Glas	50cl	75cl
<i>Riesling x Sylvaner</i>	4.00	14.00	20.00
<i>Riesling x Sylvaner Restsüsse</i>	4.00	15.50	21.00
<i>Rosé</i>	4.50	16.50	23.00
<i>Blanc de Noir</i>	4.50	17.00	24.00
<i>Blauburgunder</i>	4.50	16.50	23.00
<i>Blauburgunder Spätlese</i>	5.00	18.00	25.00
<i>Blauburgunder Barrique</i>	7.00	23.00	32.00
<i>Blauburgunder Restsüsse</i>	5.00	17.50	24.00
<i>Dioliner / Pinodor / Zweigelt</i>	6.00	19.00	26.00
<i>Schaumwein Cüpli</i>	7.00		33.00
<i>Rivalo</i>	10.00	38.00	
<hr/>			
<i>Nature, Rivella, Cola</i>	1.5 l		8.00
<i>Nature, Rivella, Cola</i>	2.50	3.50	
<i>Süssmost</i>	2.50	3.50	
<i>Traubensaft</i>		6.00	
<i>Bier</i>		4.00	
<hr/>			
<i>Kaffee crème, Espresso, Tee</i>			3.50
<i>Schryberkaffee</i>			6.00
<i>Winzerkaffee</i>			6.00
<i>Schnaps 45°%</i>		2cl	4.00
<i>(Quitten, Kirsch, Marc, Pflümlü, Zwetschgen, Träsch, Grappa etc.)</i>			
<hr/>			

alle Preise inkl. Mehrwertsteuer!

Preisänderungen vorbehalten

Einige Menüvorschläge

Menü 1

Mischsalat

Knöpfli

Schryberbraten (Schweinsfilet mit Brät und Speck)

Gemüse

Schokoladenmousse

Fr. 38.00

Menü 2

Grüner Salat

Kartoffelgratin

Tessinerbraten mager (Schweinsnierstück mit Speck)

Gebrannte Crème

Fr. 30.50

Menü 3

Mischsalat

Spaghetti al sugo

Piccata milanese (Kalb)

Gemüse

Rotweibirnen mit Vanillecrème

Fr. 48.00

Menü 4

Mischsalat

Schweinsfilet im Teig

Pommes Duchesses

Gemüse

Dessertbuffet (4 Sorten)

Fr. 54.50

Menü 5

*Kürbissuppe
Schweinssteak im Teig
Salatbuffet
Schwarzwälder*

Fr. 44.50

Menü 6

*Mischsalat
Party Filet (Schwein)
Reis
Gemüse
Dessertbuffet (4 Sorten)*

Fr. 54.50

Menü 7

*Salatbuffet
Verschiedenes vom Grill (Rind, Schwein, Lamm, Würste)
Kartoffelgratin
Fruchtsalat*

Fr. 51.00

Menü 8

*Grüner Salat
Pouletbrüstli gefüllt
Maisgnocchi
Gemüse
Panna Cotta mit Fruchtsauce*

Fr. 38.00

Menü 9

*Mischsalat
Winzerfondue à Discretion
Glace mit heissen Beeren*

Fr. 50.00
