

Abendessen

Unser ChocoCafé wird exklusiv geöffnet sein für Sie. Geniessen Sie mit Ihrer Gruppe einen gemütlichen Abend und lassen Sie sich verwöhnen. Wählen Sie das gewünschte Menu für Ihre Gruppe aus.

Vorspeisen

Bouillon mit Flädli	CHF 8.50 / Person
Spargelcreme-Suppe	CHF 9.00 / Person
Gemischter Salat mit hausgemachter Salatsauce	CHF 8.00 / Person
Rohschinken mit Melonen garniert	CHF 12.50 / Person
Rinds-Carpaccio mit Parmesan, Rucola und Olivenöl	CHF 15.50 / Person

Hauptgänge

Heisser Beinschinken mit Kartoffelsalat, Senf und Brot	CHF 20.50 / Person
Reis Cazimir	CHF 21.50 / Person
Rahmschnitzel mit Nudeln und saisonalem Gemüse	CHF 25.50 / Person
Schweinsfilet im Teig mit drei Gemüsen	CHF 24.00 / Person
Pastetli mit Kalbsbrätkügel und Champignons, Trockenreis und saisonalem Gemüse	CHF 23.50 / Person
Pouletbrust mit Safranrisotto und saisonalem Gemüse	CHF 27.50 / Person
Rindsgeschnetzeltes «Stroganow» mit Spätzli, Bohnen und Rüebli	CHF 28.00 / Person
Roastbeef vom Grill mit Béarnaise-Sauce, Kartoffelgratin und Gemüse	CHF 33.50 / Person

Fleischherkunft: Fleisch CH
Origin of meat: Meat CH

Abendessen

Vegetarisch

Pasta-Plausch mit drei verschiedenen Saucen
(als Buffet, mit und/oder ohne Fleisch erhältlich)

CHF 20.50 / Person

Hausgemachte Äplermagronen mit Apfelmus

CHF 21.00 / Person

Thai-Curry mit Gemüse

CHF 21.50 / Person

Spezialität aus dem Hause Aeschbach

Flammkuchen- & Pinsa-Buffet, all you can eat
Mit verschiedenen Variationen
(für 10-25 Personen möglich)

CHF 25.00 / Person

Fondue Chinoise

Wintersalat, Mutschli, Rind-, Schweine-, Pouletfleisch (240gr
Fleisch pro Person), Trockenreis und drei hausgemachte Saucen

CHF 49.00 / Person

Fondue Chinoise Gourmet

Gemischter Blattsalat, Mutschli, Rind-, Schweine-, Pouletfleisch
(240gr Fleisch pro Person), Trockenreis, Gemüseplatte, Gurken,
Silberzwiebeln, Cherrytomaten, Birnen, Pfirsiche, Ananas, drei
hausgemachte Saucen

CHF 55.00 / Person

Aeschbach-Mitarbeiter

Unser ChocoCafé fundiert am Abend, ausserhalb unserer Öffnungszeiten als Eventlocation.
Dabei werden wir die Service-MitarbeiterInnen gemäss Ihren Anwesenheitsstunden mit
CHF 60.00/Stunde verrechnet plus einer Stunde für die Vor- & Nachbereitungen.

Teilen Sie uns Angaben zu Vegetarier, Veganer, sowie Unverträglichkeiten und Allergien der Gäste mit, damit wir diese berücksichtigen können. Bei Fleisch-Gerichten werden wir entsprechend eine Vegetarische/Vegane Alternative vorbereiten.

Fleischherkunft: Fleisch CH
Origin of meat: Meat CH

Abendessen

Unsere süssen Dessertkreationen

Dessertbuffet

Verschiedene Mini Desserts mit und ohne Schokolade erwarten Sie am Dessertbuffet.

Dessertvariation Mini

2 Desserts pro Person
Auswahl an Schokolade

CHF 9.50 / Person

Dessertvariation Premium

3 Desserts pro Person
Schokoladenplatte mit diversen genussvollen Hausspezialitäten

CHF 13.50 / Person

Dessertvariation Deluxe

4 Desserts pro Person
Grosse Schokoladenplatte mit diversen Hausspezialitäten und Schokoladenfrüchte

CHF 19.00 / Person

Schokoladentraum

Lassen Sie sich einen Traum aus Schokolade servieren, eine Kreation aus dem Hause Aeschbach

CHF 14.00 / Person

Schokoladenbrunnen

Ergänzen Sie Ihr Dessertbuffet mit unserem Schokoladenbrunnen gefüllt mit Zartbitter- oder Milchcouverture. (Buchbar ab 30 Personen)
Früchteplatte

CHF 260.00 (pauschal)

CHF 5.90 / Person

Getränke

Weisswein

Arneis Langhe Sarotto

7.5 dl

CHF 43.00

Italien

Die Sorte Arneis wird seit eh und je ausschliesslich im Piemont angebaut. Wer die anfälligen Reben mit Sorgfalt hegt und pflegt, erhält einen intensiven, körperreichen Weisswein mit sehr rundem Geschmack. Manche sprechen sogar vom «weissen Barolo».

Couvée Blanche Conviva

7.5 dl

CHF 48.00

Schweiz

So schmeckt die Schweiz. So frisch wie Bergluft, so angenehm wie ein Sommerabend am See und dabei so schweizerisch wie das Matterhorn: Conviva-Weine bedeuten pure Swissness. Mit fruchtiger Fülle und harmonischer Struktur.

Quartetto weiss Thurgau

7.5 dl

CHF 52.00

Roland & Karin Lenz, Schweiz

Aus den Traubensorten Sauvignon blanc und Seyval blanc. Leuchtend gelb, exotische, vielseitige Duftnoten, lebendig und doch ausgewogen im Gaumen.

Rotwein

Tempranillo Mariposa Roja

7.5 dl

CHF 43.00

Spanien

Dieser rubinrote Schmetterling aus der Traubensorte Tempranillo überzeugt mit seinen fruchtigen, kräftigen Aromen und gleichzeitig seiner harmonischen Struktur.

Dirk Fabelhaft Duro

7.5 dl

CHF 46.00

Portugal

Traubensorten Pinot Noir, Regent Rondo, Zweigelt.
Das Bouquet präsentiert sich mit guter Intensität und würzigen wie auch rotbeerigen Aromen. Am Gaumen wirkt er frisch und ebenso würzig mit nur leicht belegenden Gaumenstoffen und saftiger, gut eingebundener Säure.

Quartetto Rot Thurgau

7.5 dl

CHF 52.00

Roland & Karin Lenz, Schweiz

Traubensorten Pinot Noir, Regent Rondo, Zweigelt.
Das Bouquet präsentiert sich mit guter Intensität und würzigen wie auch rotbeerigen Aromen. Am Gaumen wirkt er frisch und ebenso würzig mit nur leicht belegenden Gaumenstoffen und saftiger, gut eingebundener Säure.

Getränke

Schaumwein

Moscato d'Asti Sarotto

7.5 dl

CHF 39.00

Italien

Der Schaumwein hat einen süssen, aromatischen Geschmack, der leicht prickelnd ist. Extrem erfrischend und angenehm.

Prosecco Rafael dal Bo

7.5 dl

CHF 49.50

Er duftet verführerisch nach goldenen Äpfeln und ist sehr erfrischend. Ein weicher, fruchtiger Schaumwein für alle Gelegenheiten.

Alkoholfreier Sekt

Rimuss

7.5 dl

CHF 16.50

Bier

Urbräu Bier

33 cl

CHF 5.50

Einsiedler alkoholfrei

33 cl

CHF 5.50

Einsiedler Radler

33 cl

CHF 5.50

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser

1.5 l

CHF 8.50

Orangensaft

1 l

CHF 11.00

Softgetränke in PET-Flaschen

CHF 4.90

Kaffee & Tee

CHF 4.90

Haben Sie noch Fragen?

Falls Sie noch offene Fragen haben oder Wünsche bestehen, freuen wir uns auf Ihre Nachricht und beraten Sie gerne unter

event@aesbach-chocolatier.ch

041 747 33 42