



GRILLIEREN

Edition Sommer 2017



Bitte beachten Sie die Stückzahlen je Grillangebot, welche auf unseren Erfahrungswerten basieren und unseren Food Waste reduzieren soll. Falls Sie von einem oder mehreren Produkten mehr pro Gast möchten, können wir dies für einen Aufpreis gerne bereithalten.

SWISS URBAN GRILL

SALATE UND BELAGEN

Bunter Mischsalat aus der Schüssel mit zwei hausgemachten Dressings und Garnituren
 Hausgemachter Teigwarensalat
 Maissalat mit Peperoniwürfel an Curry Mayo
 Brotkorb mit verschiedenen Spezialitäten

VOM GRILL

1 Stk. Grill Cervelat 120gr.
 1 Stk. Hübeliwurst nach Hausrezept
 (Rind- und Schweinefleisch) 80gr.
 1 Stk. Pouletoberschenkel Spieß 80gr.

oder

VOM GRILL MIT BURGER STATION

1 Stk. Hübeliwurst nach Hausrezept
 (Rind- und Schweinefleisch) 80gr.
 2 Stk. Hübeli Rindsburger 100gr. und
 Grillkäse Burger mit diversen Garnituren
 und Saucen zum selber
 zusammenstellen

BEILAGEN

Frittierte Kartoffelschnitze
 Grillgemüse

dazu

Hausgemachtes Ketchup
 und drei weitere Grillsaucen



DESSERTS

Gebrannte Creme mit Meringues
 Frischer Fruchtsalat
 Glacestation mit 3 Glacen und 3 Sorbets von Giolito

Preis pro Person (inkl. Geschirr und Mitarbeitende)
 Gruppen von 20 – 60 Personen

CHF 34.00

Preis pro Person (exkl. Geschirr und Mitarbeitende)
 Gruppen von 60 – 200 Personen

CHF 30.00

ORIENTAL GRILL

SALATE UND BELAGEN

Hummus mit Knusper Focaccia

Falaffel mit Yoghurtsauce

Fattoushsalat (Orientalischer Brotsalat mit Gurken, Tomaten und Zwiebeln)

Brotkorb mit verschiedenen Spezialitäten

VOM GRILL

½ Stk. Lammspiessli 60gr.

1 Stk. Pouletoberschenkel Spiess
mit Black Pepper 80gr.

1 Stk. Kofta Kebab (Kalbshackspiess)
80gr.

1 Stk. Lachsmedaillons 60gr.

1 Stk. Krevettenspiess mit Chili 50gr.

oder

VOM GRILL MIT BURGER STATION

1 Stk. Pouletoberschenkel Spiess
mit Black Pepper

1 Stk. Kofta Kebab (Kalbshackspiess)

1 Stk. Lachsmedaillons

1 Stk. Hübeli Rindsburger 100gr. und
Grillkäse Burger mit diversen Garnituren
und Saucen zum selber zusammenstellen

BEILAGEN

Folienkartoffel

Fladenbrot

Orientalisches Grillgemüse

dazu

Hausgemachtes Ketchup

und drei weitere Grillsaucen

DESSERTS

Beeren Panna Cotta

Mandelcreme

Exotischer Fruchtsalat

Glacestation mit 3 Glacen und 3 Sorbets von Giolito



Preis pro Person (inkl. Geschirr und Mitarbeitende)

CHF 44.00

Gruppen von 20 – 60 Personen

Preis pro Person (exkl. Geschirr und Mitarbeitende)

CHF 40.00

Gruppen von 60 – 200 Personen

ASIA GRILL

SALATE UND BEILAGEN

Tom Ka Gai Suppe (Kokosnusssuppe mit Poulet)
 Frittierte Krevettentoast Création MILLE PORTAILS mit Sweet Chili Dip
 Asiatischer Gurkensalat seet and sour
 Chef Selvas Sri Lanka Rolls
 Brotkorb mit verschiedenen Spezialitäten

VOM GRILL

1 Stk. Chicken Satayspiessli 60gr.
 1 Stk. Rindshuftspiessli 60gr.
 1 Stk. BIO Riesenkrevetten 40gr.
 1/2 Stk. Crispy Asia Duck 50 gr.
 1/2 Stk. Knuspriger Spanferkelbauch 50 gr.
 1 Stk. Lachs mit Ananasrelish 50gr.

oder

VOM GRILL MIT BURGER

1 Stk. Chicken Satayspiessli 60gr.
 1 Stk. Rindshuftspiessli 60gr.
 1 Stk. BIO Riesenkrevetten 40gr.
 1 Stk. Hübeli Rindsburger 100gr. und
 Grillkäse Burger mit diversen Garnituren
 und Saucen zum selber
 zusammenstellen

BEILAGEN

Basmatireis
 S sskartoffelstampf mit Curry
 Grillgemüse

dazu

Hausgemachtes Ketchup
 und vier weitere Grillsaucen

DESSERTS

Ingwer Creme br l e
 Ananasshot mit Malibu Espuma
 Papayasalat
 Kalamansi Lassie
 Glacestation mit 3 Glacen und 3 Sorbets von Giolito



Preis pro Person (inkl. Geschirr und Mitarbeitende)
 Gruppen von 20 – 60 Personen

CHF 56.00

Preis pro Person (exkl. Geschirr und Mitarbeitende)
 Gruppen von 60 – 200 Personen

CHF 51.00

US BARBEQUE GRILL

SALATE UND BEILAGEN

Cole Slow Salat
Sweet Maissalat
Icebergsalat mit Thousand Island Dressing
Knoblauchbrot mit Chili
Fried Onions Rings
Brotkorb mit verschiedenen Spezialitäten

VOM GRILL

3 Stk. Chicken Wings mit Honig mariniert
1 Stk. US Entrecôte 100 gr
1 Stk. Rindsfilet 100gr.
Spare ribs 150 gr.
1 Stk. Lachstranchen 50gr.

oder

VOM GRILL MIT BURGER STATION

3 Stk. Chicken Wings mit Honig mariniert
1 Stk. US Entrecôte 100 gr
1 Stk. Lachstranchen 50gr.
1 Stk. Hübli Rindsburger 100gr. und Grillkäse Burger mit diversen Garnituren und Saucen zum selber zusammenstellen

BEILAGEN

Süsskartoffel Frites
Mexikanischer Gemüsereis
Maiskolben
Gebratene Kürbiswürfel mit Rosmarin

dazu

Hausgemachtes Ketchup
und fünf weitere Grillsaucen



DESSERTS

Exotischer Fruchtsalat
Cheese Cake
Brownies
Ananasshot mit Malibu Espuma
Glacestation mit 3 Glacen und 3 Sorbets von Giolito

Preis pro Person (inkl. Geschirr und Mitarbeitende)
Gruppen von 20 – 60 Personen

CHF 72.00

Preis pro Person (exkl. Geschirr und Mitarbeitende)
Gruppen von 60 – 200 Personen

CHF 65.00

WEITERE SPEZIALITÄTEN

Sie haben die Möglichkeit, weitere Speisen zu den bestehenden Angeboten hinzuzufügen.
Die untenstehenden Preise verstehen sich pro Stück.
Bitte geben Sie uns die gewünschte Anzahl an.

Grillspezialitäten

BIO Riesencrevetten ca.	40 g	CHF	4.00
Rindsfilet Medaillons	120 g	CHF	16.00
T-Bone Steak	200 g	CHF	25.00
Kalbskotelette	250 g	CHF	25.00
Pluma Iberico Schnitzel (Schwarzfuss Säuli aus Spanien)	100 g	CHF	15.00
Luganighe	120 g	CHF	7.00
Langoustine Rose	350 g	CHF	34.00
Halber Hummer	350 g	CHF	38.00
Halloumi (Grillkäse)	120 g	CHF	5.00
Gemischter Grillgemüse Spiess	200 g	CHF	9.00
Ganze Fische auf Anfrage und Saison			

Weitere Spezialitäten:

- Reichhaltige Paella aus der Riesenpfanne
- Reichhaltiges Pastabüffet mit diversen hausgemachten Saucen
- Diverse Currys aus der Wokpfanne
- Spanferkel am Grill
- Chili con Carne

Preis auf Anfrage, je nach Anzahl Gästen und gewünschter Kombination.





Weinkarte

Edition 2016

Wir haben für Sie, in Zusammenarbeit mit Vini Cappelletti, ein massgeschneidertes Weinangebot mit Trouvaillen aus der Schweiz und Europa selektioniert, welches die wunderbare Vielfalt der Traubensorten, der Vinifikation und den Terroires widerspiegelt. Selbstverständlich können wir Ihnen auf Wunsch weitere Weine, Grossflaschen und Weinbau Provenienzen anbieten.

Der Wein wirkt stärkend auf den Geisteszustand, den er vorfindet:
Er macht die Dummen dümmer, die Klugen klüger!
Jean Paul (1763-1825)

Eine Flasche Wein enthält mehr Philosophie als alle Sachbücher.
Louis Pasteur (1822-1895)

Es lebe die Freiheit! Es lebe der Wein!
Johann Wolfgang von Goethe (1749-1832)



Die aktuellen Jahrgänge unserer Trouvaillen geben wir Ihnen auf Wunsch gerne an.



SCHAUMWEINE / CHAMPAGNER

Prosecco Asti DOCG (trocken oder süss)

Martini

Piemont / Italien



100 % Glera ("Tondo")



Der Prosecco Spumante von Martini wird im Drucktank (Metodo Marinotti) bei kontrollierter Temperatur vergoren. So lassen sich Restzucker und Kohlensäure genau dosieren und das Traubenaroma wird geschont.

Lebhafte, strohgelbe Farbe mit feiner und anhaltender Perlage. In der Nase ist der Prosecco aromatisch mit Noten nach Äpfeln und Akazien, im Gaumen elegant lieblich und im Abgang anhaltend und lebhaft mit einer ausgeglichenen Frische.

Preis pro Flasche zu

CHF 52.00

Champagner Bollinger Brut Cuvée Special

Maison Bollinger

Champagne / Frankreich



Pinot Noir / Pinot Meunier / Chardonnay



Mit dem Special Cuvée zeigt sich Bollinger von seiner besten Seite: Ein Champagner mit feiner Perlage, verführerischer Aromatik und einem langen Abgang. In der Nase wie im Gaumen zeichnet sich das Special Cuvée durch sehr vielschichtige, verwobene Aromen aus. Florale Noten fügen sich zu Obst und Beerenfrucht, ergänzt von einem Hauch von Röstaromatik. Ein unerhörter, langer Abgang führt alle Elemente zu einem meisterlichen Schlussbild zusammen. Das Special Cuvée ist besonders charakteristisch für den «Style Bollinger». Das Wissen von Bollinger zeigt sich in der Fähigkeit, jedes Jahr erneut eine Assemblage zu schaffen, die hinsichtlich Stil und Qualität einheitlich ist und in der das Bouquet der Aromen neu zusammengesetzt wird – woraus immer wieder diese einzigartige Mischung aus Körper, Harmonie, Weinigkeit und Eleganz entsteht.

Preis pro Flasche zu

CHF 98.00

WEISSWEINE

Les Bois de Turretin Sauvignon blanc 1er Cru Genève AOC

Château des Bois

Genf / Schweiz



100 % Sauvignon blanc



Gelbe Farbe mit grünen Nuancen, im Mund zunächst intensiv, leicht geschlossen zu Anfang, geprägt durch eine Note frischen Eisenkrauts und rosa Grapefruit. Rund im Geschmack, unterstützt von einem feinen Säuregehalt. Die Frische dringt gleichgewichtig in die Mundmitte mit exotischen Anflügen von Johannis- und Stachelbeeren, sowie Zitrusfrüchten, um dann mit einem unnachahmlichen Mineralton wie Feuerstein und Schiesspulver zu enden. Ein reichhaltiger und komplexer Wein.

Preis pro Flasche zu

CHF 48.00

Chardonnay della Venezia IGT Corte Giarà

Allegrini

Venetien / Italien



100 % Chardonnay



Vielschichtiges Bukett mit blumigen und fruchtigen Noten. Delikat und frisch, fruchtig mit spritziger Säure. Von entschiedener, anhaltender Struktur.

Preis pro Flasche zu

CHF 32.00

Moonlite Bianco IGT

Rocca della Macie

Toskana / Italien



Pinot Grigio / Vermentino / Chardonnay / Trebbiano



Eine nicht ganz alltägliche Assemblage aus dem Herzen der Toskana.

In der Nase dezente Noten von weissen Flieder. Am Gaumen frisch und mineralisch, mit Nuancen von Zitrone und Ananas.

Preis pro Flasche zu

CHF 38.00

ROTWEINE

Primoduca Primitivo di Manduria DOC



Vinicola Mediterranea

Puglia / Italien



100 % Primitivo



Die Charakterzüge dieses südländischen Europäers präsentieren sich bereits in der Nase: Intensität, Konzentration, Gehalt und Nuancenreichtum. Das Bukett ist von reifer Fruchtaromatik, süsslich-exotischen Gewürznoten und einer Prise von Pfeffer und Röstaromen geprägt. Die grosse Stärke dieses Primitivo di Manduria DOC liegt in der Offenbarung von saftiger Gerbstofftextur und fruchtiger Struktur, begleitet von einem Süsseindruck, der kennzeichnend für reifes Traubengut ist. Es ist ein klassischer Italiener, der sowohl verführerisch-leckere als auch typisch-fruchtige Seiten aufweist.

Preis pro Flasche zu

CHF 38.00

Barbera d'Alba Superiore DOC Croere



Az. Terra da Vino

Piemont / Italien



100 % Barbera



Die neuste „creazione“ aus dem Hause Terre da Vino ist ganz schlicht gesagt eine Wucht. Dieser Reinsortige aus Alba, der in Barriques ausgebaut worden ist, kann es ohne weiteres mit den besten Barberas aufnehmen. Zwar noch etwas jung besticht er schon jetzt durch seinen ungeheuren Aromareichtum. In der Nase voll und nuancenreich, im Gaumen kräftig, betörend, ausgewogen und warm. Das Finale dann langanhaltend und bemerkenswert elegant.

Preis pro Flasche zu

CHF 48.00

Parcela 23 Vino de la Tierra



Finca Constancia

Castilla / Spanien



100 % Tempranillo



In der Nase offenbaren sich gereifte Fruchtnoten, die an Zwetschge, Brombeere und schwarze Johannisbeere denken lassen. Dazu gesellen sich dezente Ausbauaromen (Zedernholz) und rauchige Noten. Das Traubengut (100% Tempranillo) stammt aus einer Parzelle: Parcela 23. Runde, samtige Gerbstoffe und eine fruchtige Struktur hinterlassen im Gaumen einen spannenden Sinneseindruck. Das fruchtige Finale ist lange anhaltend.

Preis pro Flasche zu

CHF 42.00

Selbstverständlich können wir Ihnen auf Wunsch auch weitere Flaschenweine anbieten.



Softgetränke & Bier Karte

Edition 2016

CHF

SOFTGETRÄNKE

Valser mit / ohne Kohlensäure Glasflasche	75cl	7.50
Softgetränke Offenausschank	30cl	5.00
Coca Cola, Coca Zero, Sprite, Nestea Lemon	150cl	14.50
Lemon, Tonic	100cl	12.00
Michel Orangensaft	100cl	12.00
Red Bull normal und sugarfree	25cl	6.00

BIERE GEBRAUT IN DER FELSENAU

Bärner Junker offen, im Glas	25cl 5.2%	5.50
Bärner Junker Panaché offen im Glas	25cl	5.50
Bärner Müntschi edeltrüb, Flasche	33cl 4.8%	7.00
Bärni dunkel, Flasche	33cl 5.2%	7.00
Bügel-Spez, Flasche	50cl 5.2%	9.00
Bärner Weizen, Flasche	50cl 5.2%	9.00
Schümli alkoholfrei, Flasche	33cl	5.00
Bärner Junker 5-Liter Partyfass (nur auf Vorbestellung)	500cl 5.2%	68.00

KAFFEE

Kaffee / Espresso oder Tee (Minze, Schwarz)	4.00
---	------

BOWLE

Früchtebowle (saisonal) mit Alkohol, 6 Liter, ca. 30 Portionen	135.00
Früchtebowle (saisonal) ohne Alkohol, 6 Liter, ca. 30 Portionen	90.00
Früchtebowle (saisonal) mit Alkohol, 4 Liter, ca. 20 Portionen	90.00
Früchtebowle (saisonal) ohne Alkohol, 4 Liter, ca. 20 Portionen	60.00
Früchtebowle (saisonal) mit Alkohol, 2 Liter, ca. 10 Portionen	45.00
Früchtebowle (saisonal) ohne Alkohol, 2 Liter, ca. 10 Portionen	30.00

SPIRITUOSEN (pro Flasche)

Im Flaschenpreis inbegriffen:

5x Red Bull (25cl) oder 1 Flasche Tonic / Lemon (100cl) / Coca Cola oder Sprite (150cl)

Wodka Eristoff white	70cl	37.50%	140.00
Wodka Eristoff red / black	70cl	20.00%	140.00
Rum Bacardi white / black	70cl	37.50%	140.00
Whiskey William Lawson's	70cl	40.00%	140.00
Gin Bombay Sapphire	70cl	37.50%	160.00
Rum Bacardi Reserva	70cl	40.00%	160.00
Jack Daniel's Old No. 7	70cl	43.00%	160.00
Wodka Grey Goose	70cl	40.00%	180.00
Wodka Grey Goose	150cl	40.00%	350.00

Weitere Getränke ab Barkarte.



ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Alle Angebote sind nur auf Vorreservation erhältlich.
Selbstverständlich können wir Ihnen auf Wunsch auch individuelle Grill Variationen zusammenstellen, gemäss Ihren Vorstellungen.
Ebenfalls können wir Live Cooking Stationen, Live Dessert Show usw. für Sie organisieren.
Die Mindestpersonenzahl kann gegen einen Aufpreis unterschritten werden.

Getränke

Bedienung durch unsere Servicemitarbeitenden.

Vegetarisch

Alle Grillangebote sind vielfältig und bieten auch für Vegetarier eine grosse Auswahl.

Personal

Für Gruppen ab 60 Personen werden zusätzlich Personalstunden (CHF 45.00 pro Stunde) und allfällige externe Mietkosten für Fremdmaterial verrechnet

Grosse Gruppen

Für Gruppen ab 60 Personen steht zusätzlich der „Parkplatz“ und/oder der grosse Saal zur Verfügung. Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Bezahlung

Wir akzeptieren im ganzen Bierhübeli Debit und Kreditkarten.
Für Firmen ist die Bezahlung mittels Rechnung möglich.

Wetter

Bei schlechter Witterung bietet die Lounge Sitzgelegenheiten für 60 Personen, der grosse Saal für rund 250 Personen.

Weitere kulinarische Erlebnisangebote

Weinseminare – Sensorikparcours – Teamkochen – Champagner Säbeln – Sektpyramide, Show Dessertbuffet von Pâtisserie Weltmeister Rolf Mürner, Käsebuffet von Jumi oder Bruni und vieles mehr...

Kundengeschenke / Give aways

Gerne stehen wir Ihnen zur Verfügung für Kundengeschenke wie Hausgemachte Chutneys, Feinkost Geschenkkörbe, Grissini Gigante und viele weitere Ideen.

Haben Sie zusätzliche Wünsche? Soll Ihr Grillfest unter einem bestimmten Thema/ Motto stattfinden oder möchten Sie Ihre Gäste mit Aktivitäten unterhalten?

Gerne beraten wir Sie.

Wir freuen uns auf Ihre Reservation!

