

catering vom schweizweit  
servierte Menues

### menü 1

Nüsslisalat (Feldsalat) mit gebackenen Auberginenröllchen oder mit angemachtem Geissfrischchäs

Maisgüggeli mit Salbei und Speck gebraten, Wintergemüse und Butternuedeli

Dessert

| 18,50 Euro p.Person

### menü 2

Rolf Beelers Alpsbrinz und Bündnerfleisch auf Pinienkern-Lauchsalat

klare Linsensuppe mit Mostäpfelchen

Zanderfilet mit Trauben und Maroni, Wintergemüse und hausgemachten Chnöpfli

Dessert

| 23,50 Euro p.Person

### menü 3

hausgebeiztes Bachsaiblingfilet mit karamelierten Topinambur

Rahmsuppe von frischem Spinat mit Tête de moine

Rinderfilet mit Meerrettichkruste, Wintergemüse und Kartoffel-Birnengratin

Dessert

| 28,50 Euro p.Person

**schweizweit**  
Große Rainstraße 20 • 22765 Hamburg  
Tel.: 040/39 90 70 00 • Fax: 040/39 90 68 95  
e-mail: schweizweit@web.de

catering vom schweizweit  
kleinigkeiten

Unsere Snacks sind hausgemacht und frisch zubereitet.  
Wir servieren alles ofenfrisch und warm.

#### Brötli (Bio- Brot) mit:

grünem Spargel und Bündnerfleisch | St. 2,10 Euro

Geissfrischkäse und Tomatenpesto | St. 1,70 Euro

Bergschinken und Pflümli | St. 1,70 Euro

gebeiztem Lachs und Limonencreme | St. 2,10 Euro

gebratenen Kräuterseitlingen

und Basilikum | St. 1,80 Euro

getrüffeltem Tomme

(kleiner Weichchäs) | St. 2,10 Euro

ofenfrische

**Schinken- oder Chäsöpfeli** | St. 1,00 Euro

**Chäschuechli** (kleine Käsekuchen mit herzhaftem Greyerzer, 7 cm) mit:  
natur

Spinat und Speck

Lauch, Champignons und Tomaten | St. 1,50 Euro

18 monate alter **Alpsbrinz**

mit Feigensenf | St. 2,10 Euro

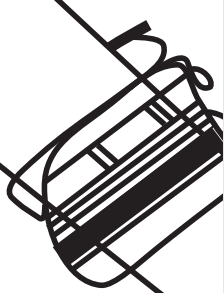
**Egli** im Bierteig mit Orangenmayonaise\*

(mundgerechte Stücke frisch frittirt auf kleiner Holzgabel serviert)

**Chässtängli** mit grünem Spargel\* | St. 2,30 Euro

(\* Wir empfehlen zu diesen Gerichten Bedienungspersonal zu buchen)

**schweizweit**  
Große Rainstraße 20 • 22765 Hamburg  
Tel.: 040/39 90 70 00 • Fax: 040/39 90 68 95  
e-mail: schweizweit@web.de



catering vom schweizweit  
salat + suppe

**Salat** (incl. Brot und Butter):

Bunte Blattsalat mit reichlich Garnitur und leichtem Dressing à parte p.Port. | 3,40 Euro

Pinien-Lauchsalat mit Dörrtomaten knackige Lauchstreifen mit gerösteten Pinienkernen in Balsamessig und Olivenöl, verfeinert mit getrockneten Tomaten p.Port. | 3,80 Euro

Salat von grünen Bohnen, Kirschtomaten und Pfifferlingen\* (nach Saison) p.Port. | 4,50 Euro

Lötschentaler Wurstdalat herzhafter Salat mit Kalbslyoner, Bergchäs und viel frischer Petersilie p.Port. | 4,60 Euro

Waadtländer Kalbfleischsalat gekochter Kalbstafelspitz, Frühlingslauch und Paprika in feiner Weissweinessig-Traubenölmariade p.Port. | 5,20 Euro

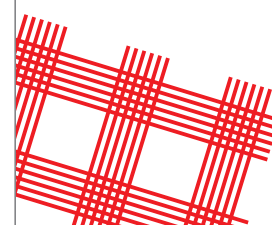
**Suppe:**

Kürbiscremesuppe mit Sprossen 0,25l | 3,80 Euro

frische Spinatrahmsuppe mit angemachtem Geissfrischchäs à parte 0,25l | 4,30 Euro

Minestrone ticinese mit frisch gehobeltem Sbrinz 0,25l | 4,30 Euro

(\* Wir empfehlen zu diesen Gerichten Bedienungspersonal zu buchen)



**schweizweit**  
Große Rainstraße 20 • 22765 Hamburg  
Tel.: 040/39 90 70 00 • Fax: 040/39 90 68 95  
e-mail: schweizweit@web.de



catering vom schweizweit  
warm im chafing dish

Maisgüggeli mit Speck und Trauben, Gemüse und hausgemachte Chnöpfli (Spätzle) p.Port. | 13,50 Euro

Lammkeule geschmort mit Champignons und Speckcroutons, Gemüse und Rosmarinkartoffeln p.Port. | 14,20 Euro

Kalbsbraten mit Thymiansauce, Gemüse und Kartoffelpüree p.Port. | 14,50 Euro

**vegetarisch:**

Schmetterlingsnuedeli mit Safran, Kirschtomaten und Salbei und Berglinsen p.Port. | 7,80 Euro

hausgemachte Quarknocken auf Blattspinat mit gebackenen Tomaten p.Port. | 7,80 Euro



**schweizweit**  
Große Rainstraße 20 • 22765 Hamburg  
Tel.: 040/39 90 70 00 • Fax: 040/39 90 68 95  
e-mail: schweizweit@web.de





catering vom s c h w e i z w e i t  
**raclette + fondue**

### Raclette

Wir servieren Ihnen und Ihren Gästen  
„ächt Schwyzer“ Raclette!

Traditionell frisch unterm Grill geschmolzen  
und serviert incl. Salat- und Beilagenbufett  
bestehend aus Cornichons, Silberzwiebeln,  
Gschwelli (Pellkartoffeln) und gebratenen  
Champignons

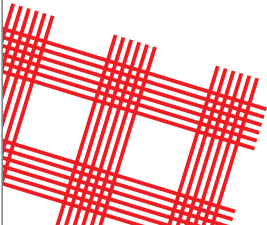
p.Pers. | 17,50 Euro

### Fondue

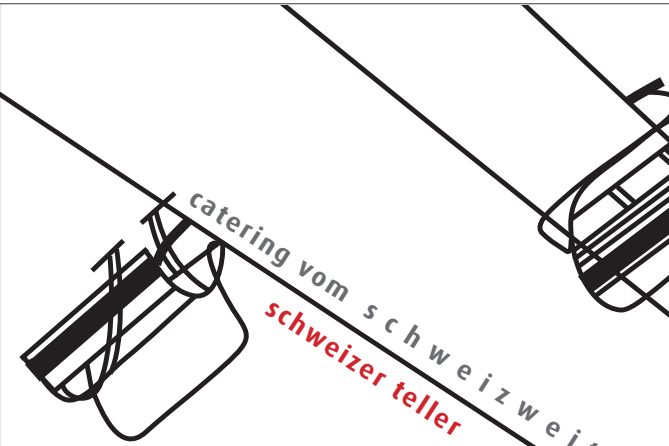
Wählen Sie aus unseren Hausmischungen  
mild, kräftig oder moitié-moitié.

Auch unser Fondue gibt es incl. Salat- und  
Beilagenbufett bestehend aus Cornichons,  
Silberzwiebeln, Gschwelli (Pellkartoffeln)  
und gebratenen Champignons

p.Pers. | 17,50 Euro



**schweizweit**  
Große Rainstraße 20 • 22765 Hamburg  
Tel.: 040/39 90 70 00 • Fax: 040/39 90 68 95  
e-mail: schweizweit@web.de



catering vom s c h w e i z w e i t  
**schweizer teller**

### Die ganze Schweiz im Menü!

Wir servieren Ihnen ein kulinarischen Alpenrundflug  
über die Schweiz. Kalte und warme Köstlichkeiten,  
auf kleinen Tellern oder Schälchen angericht  
ganz unkompliziert im Stehen zu geniessen.

**Bodensee-Egli** auf Herdöpfelsalat  
Barschfilet auf pikantem Kartoffelsalat

Bünder **Pizokeln** mit Mangold und Fonduta  
Buchweizenspätzle auf Mangold mit  
geschmolzenem Käse

Tessiner **Kürbisrisotto** mit Maroni  
aus echt Tessiner Arborioreis mit Esskastanien

**Papet vaudoise**  
herzhaftes Waadtländer Lauchgemüse mit Wurst

Zürcher **Geschnetzeltes auf Röschti**  
Das wohl bekannteste Schweizer Gericht

**Vacherin Mont d'Or** mit Gschwelli  
Den berühmten Weichkäse gibt es nur im Winter!

**Rüeblischnitte** mit Rahm  
Möhrenkuchen mit geschlagener Sahne

p.Pers. | 27,50 Euro



**schweizweit**  
Große Rainstraße 20 • 22765 Hamburg  
Tel.: 040/39 90 70 00 • Fax: 040/39 90 68 95  
e-mail: schweizweit@web.de



catering vom schweizweit  
käsig + cremig

### Käseplatte

Käse aus der Theke incl. Brot u. Butter

| Preis nach Gewicht + 10 Euro

### Dessert

**Schoggimousse** mit glasierten Maroni

p.Port. | 3,50 Euro

**Trauben-Mascarpone**mousse

p.Port. | 3,50 Euro

**Rueblischnitte** mit Rahm

p.Port. | 3,50 Euro

**"Grosis Grieschöpfli"**

Griesflammeri mit Himbeersauce

p.Port. | 3,50 Euro

Für einige Gerichte/Menüs ist unbedingt Personal bzw. extra abzurechnendes Equipment erforderlich.

Wir beraten Sie gerne und stehen für Ihre Fragen und Vorschläge gern zur Verfügung.

**schweizweit**  
Große Rainstraße 20 • 22765 Hamburg  
Tel.: 040/39 90 70 00 • Fax: 040/39 90 68 95  
e-mail: schweizweit@web.de

catering vom schweizweit  
flüssiges

### Rivella

rot/blau(kal.-arm)/grün(mit Grüntee)

0,33l | 1,30 Euro

Rivella rot/blau

1,0l | 1,80 Euro

Coca-Cola

0,2l | 1,20 Euro

Fanta, Cola light

0,2l | 1,20 Euro

Valser Mineralwasser (m. Kohlens.)

0,33l | 1,30 Euro

Valser Mineralwasser

0,75l | 2,00 Euro

Evian stilles Wasser

0,5l | 1,50 Euro

### Säfte

Apfel klar/trüb,

Orange, Rhabarber, Traube

1,0l | 4,00 Euro

### Bier

Beck's

0,33l | 1,30 Euro

Beck's gold

0,33l | 1,30 Euro

Beck's alkoholfrei

0,33l | 1,30 Euro

Schneider Weisse Weizen

0,5l | 1,90 Euro

nur bei uns!!!

swizly- swiss cider mit Holunderblüte

5% Alk.

0,33l | 1,80 Euro

Die xellent-Wodka!bar!

Wir mixen Ihnen Cocktails mit

xellentSwissVodka und Rivella!

und selbstverständlich auch andere Cocktails

im Original xellent-Glas 0,2l

p.Cocktail | 4,30 Euro

Weitere Spirituosen

und Digestif auf Anfrage

**schweizweit**  
Große Rainstraße 20 • 22765 Hamburg  
Tel.: 040/39 90 70 00 • Fax: 040/39 90 68 95  
e-mail: schweizweit@web.de



catering vom schweizweit  
weisse weine

#### Waadt

Chasselas/Gutedel  
Morges AOC, Henri Cruchon, Échichens  
1,0l | 10,20 Euro

Chardonnay  
2004 Morges AOC, Cuvee Gourmande,  
Henri Cruchon, Échichens 0,75l | 15,50 Euro

#### Graubünden

RieslingxSilvaner  
2004 Malanser, Scadenagut P. Wegelin, Malans  
0,75l | 13,50 Euro

#### Wallis

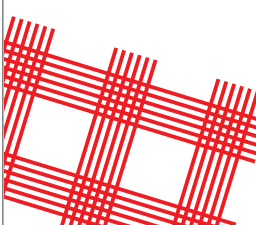
Fendant/Gutedel  
2004 Fendant Le Pirouette,  
A. Mathiert&Fils, Salgesch VS 0,75l | 11,00 Euro

Johannisberg/Sylvaner  
2004 Salgesch AOC  
A. Mathiert&Fils, Salgesch VS 0,75l | 13,50 Euro

Heida  
2004 Gletscherwein AOC, O. Chanton, Visp  
0,75l | 17,00 Euro

Petite Arvine  
2004 Tschafen, O.Chanton, Visp 0,75l | 18,00 Euro

Sekt  
Brut blanc Methode traditionnelle  
Henri Cruchon, Échichens VD 0,75l | 21,00 Euro



**schweizweit**  
Große Rainstraße 20 • 22765 Hamburg  
Tel.: 040/39 90 70 00 • Fax: 040/39 90 68 95  
e-mail: schweizweit@web.de



catering vom schweizweit  
rote weine

#### Waadt

Salvagnin rouge  
Morges AOC, Henri Cruchon, Échichens  
1,0l | 10,20 Euro

Gamaret  
2004 Les Feriades Morges AOC, H.Cruchon, Échichens  
0,75l | 13,50 Euro

#### Graubünden

Pinot noir  
2004 Malanser AOC,  
P.Wegelin Scadenagut, Malans 0,75l | 14,20 Euro

#### Wallis

2004Dôle du Valais  
A.Mathier & Fils, Salgesch 0,75l | 13,50 Euro

#### Aargau

2002 Pinot noir Malbec  
Im Lee Döttingen AOC,  
Weingut zum Sternen, Würenlingen AG  
0,75l | 21,00 Euro

2002 Pinot noir reserve barrique  
Kloster Sion Klingnau AOC  
0,75l | 34,00 Euro



**schweizweit**  
Große Rainstraße 20 • 22765 Hamburg  
Tel.: 040/39 90 70 00 • Fax: 040/39 90 68 95  
e-mail: schweizweit@web.de

