

## GASTRONOMIE IM ALTERSZENTRUM BREITE HAUS WIESLI & HAUS STEIG



### ZU GAST IM ALTERSZENTRUM BREITE

Liebe Bewohnerinnen, liebe Bewohner  
Liebe Besucherinnen, liebe Besucher

Unsere bestens geschulten Mitarbeiter garantieren für Qualität im Umgang mit dem Gast aus Nah und Fern. Mit viel Erfahrung und ebenso viel Engagement im Herzen gewährleisten wir Ihnen einen reibungslosen und unbekümmerten Aufenthalt im Alterszentrum Breite

Bei der Planung und Umsetzung Ihrer Veranstaltung richten wir uns ganz nach Ihren Wünschen und Ihrem persönlichen Bedarf.

Individualität ist alles. Von der kleinen Vorstandssitzung bis zum Bankett, vom Meeting oder Seminar bis zur Familien- oder Geburtstagsfeier.

Nehmen Sie Kontakt mit uns auf, damit Sie einen Einblick in unsere aktuellen Menüvorschläge erhalten.

Wir freuen uns Ihren Anlass persönlich vor Ort zu planen.



## SEMINARRÄUME

In unseren beiden Häusern stehen diverse Räume von 8 bis 40 Personen zur Verfügung. Das Sitzungszimmer und die Mehrzweckräume sind mit einer entsprechenden technischen Infrastruktur ausgerüstet. Ausstattung: WLAN, Screen mit Click Share System, Flipchart, Moderatorenkoffer.

Wünschen Sie Getränke oder Verpflegung zur Sitzung oder in den Pausen?

Lassen Sie sich von den nachfolgenden Angaben inspirieren und nehmen Sie mit unserer Assistentin Zentrumsleitung für Raumreservierungen Kontakt auf: 052 635 06 16

Bitte informieren Sie uns über allfällige Allergien oder Unverträglichkeiten. Unser Leiter Verpflegung geht gerne auf Ihre Wünsche ein und bietet saisonale Alternativen: 052 635 06 38

### Raumangebot

Sitzungszimmer	Haus Wiesli	für 8 Personen	CHF 40.00
Mehrzweckraum	Haus Wiesli	bis 40 Personen	CHF 100.00
Mehrzweckraum	Haus Steig	bis 30 Personen	CHF 100.00
Restaurant	Haus Steig	bis 40 Personen	
Restaurant	Haus Wiesli	bis 40 Personen	

### Seminarverpflegung

Buchen Sie zum Seminarraum gleich die gewünschte Verpflegung dazu und nutzen Sie unsere vorteilhaften Pauschalpreise (alle Preise pro Person, inkl. MwSt; Preisänderungen vorbehalten):

**Tagespauschale** CHF 45.00

Morgenspause mit Kaffee, Tee, Gipfeli, Obst  
3-Gang-Mittagessen mit Süssgetränken und Kaffee  
Nachmittagspause mit Kaffee, Tee, Gebäck und Obst  
Mineralwasser im Seminar

**Halbtagespauschale inkl. Lunch** CHF 33.00

Morgenspause mit Kaffee, Tee, Gipfeli, Obst  
**oder** Nachmittagspause mit Kaffee, Tee, Gebäck und Obst  
3-Gang-Mittagessen mit Süssgetränken und Kaffee  
Mineralwasser im Seminar

**Halbtagespauschale** CHF 12.00

Morgenspause mit Kaffee, Tee, Gipfeli, Obst  
**oder** Nachmittagspause mit Kaffee, Tee, Gebäck und Obst  
Mineralwasser im Seminar

## RESTAURANT

Selbstverständlich können Sie unser Gastronomieangebot jederzeit spontan nutzen.

Unsere Restaurants im Haus Wiesli und im Haus Steig sind täglich von 07:30 bis 18:00 Uhr geöffnet und bieten Ihnen über den ganzen Tag Snacks, Getränke sowie Kaffee und Kuchen an.

Frühstück vom Buffet	07.45 Uhr bis 09.30 Uhr
Mittagsmenu vom Buffet	11.30 Uhr bis 13.00 Uhr
Abendmenu vom Buffet	17.30 Uhr bis 18.00 Uhr

### Tischreservation

Reservieren Sie sich einen Tisch in unseren Restaurants (ab 6 Personen ist Reservation erwünscht):

Alterszentrum Breite	052 635 05 05	<a href="mailto:info@alterszentrum-breite.ch">info@alterszentrum-breite.ch</a>
Restaurant Haus Steig	052 635 04 08	
Restaurant Haus Wiesli	052 635 06 08	

### Frühstück

Frühstück vom Buffet (inkl. Kaffee, Tee, Ovomaltine, Orangensaft)	CHF 13.00
Kinder bis 6-jährig: gratis; Kinder von 7 bis 12 Jahre:	CHF 7.00

### Z'Nüni Hit bis 10.00 Uhr

Sandwiches (Schinken, Salami, Fleischkäse, Käse) mit Kaffee, Espresso, Tee, oder 3 dl Mineral	CHF 8.00
--	----------

### Mittagsmenu

Gruppen bis 20 Personen können sich am Buffet bedienen, bei grösseren Gruppen erfolgt Tellerservice

Tagesmenu, Vegi-Menü, Wochenhit (inkl. Suppe, Salat, Dessert und Hahnenwasser) Montag - Samstag	CHF 18.00
--	-----------

Tagesmenu, Vegi-Menu (inkl. Suppe, Salat, Dessert und Hahnenwasser) Sonntag / Feiertage	CHF 24.00
--	-----------

Kinder bis 6-jährig: gratis; Kinder von 7 bis 12 Jahre	CHF 12.00
--	-----------

### Bistroangebot

Sie finden in unserem Bistro ein leckeres und abwechslungsreiches Torten und Canapés Angebot.

Tagessuppe mit Brot	CHF 5.00
Eingeklemmtes Brot (Wurst, Schinken, Salami, Käse)	CHF 6.00
Birchermüesli 450g mit Rahm und Früchten, Brot und Butter	CHF 10.00
Wurstsalat einfach	CHF 9.00
Wurstsalat garniert mit 6 Salaten und Brot	CHF 14.00
Wurst-Käsesalat einfach	CHF 12.00
Wurst-Käsesalat garniert mit 6 Salaten	CHF 16.00
Salatteller mit Ei	CHF 14.00
Wienerli mit Brot und Senf	CHF 7.00

### Abendmenu

Abendmenu vom Buffet (inkl. Suppe, Hahnenwasser, Kaffee oder Tee)	CHF 15.00
Kinder bis 6-jährig: gratis; Kinder von 7 bis 12 Jahre	CHF 9.00



## APÉROVORSCHLÄGE

Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl Ihres Apéro. Bitte beachten Sie, dass es sich bei den Vorschlägen um einen Auszug handelt. Sollten Sie weitere Varianten wünschen, so stehen wir Ihnen für spezielle Wünsche selbstverständlich persönlich zur Verfügung.

### Knabbereien

	Preise pro Pers.
Salzstängeli, Pommes Chips, Erdnüsse	CHF 5.00
Oliven pro Schälchen	CHF 3.00

### Fingerfood

Gefüllte Mini Bagel	CHF 3.00
Navettes Brezel gefüllt (Rohschinken, Lachs, Frischkäse)	CHF 3.00
Gemüsesticks im Glas auf Haus Dip	CHF 4.00
Spiessli mit Cherrytomaten und Mozzarella	CHF 4.00
Spiessli mit Melone und Rohschinken	CHF 4.00

### Canapés

pro Dreieck (1/2 Toast)

Vegane Apéro-Alternativen nach Absprache im Voraus möglich

Canapé mit Schinken oder Salami	CHF 3.00
Canapé mit Hüttenkäse und Schnittlauch	CHF 3.00
Canapé mit Ei	CHF 3.00
Canapé mit Rauchlachs	CHF 4.00
Canapé mit Rindstatar	CHF 4.00

### Aus dem Ofen

Kleines Schinkengipfeli	CHF 3.00
Mini Chäschüechli	CHF 3.00
Mini Frühlingsrolle mit Sweet Chili Sauce	CHF 3.00
Mini Burger	CHF 3.00

## MENÜVORSCHLÄGE FÜR BANKETTE UND VERANSTALTUNGEN AB 10 PERSONEN

Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl Ihres Menus. Bitte beachten Sie, dass es sich bei den Vorschlägen um einen Auszug handelt. Sollten Sie ein anderweitiges Gericht wünschen, so stehen wir Ihnen für spezielle Wünsche selbstverständlich persönlich zur Verfügung und machen ein Angebot.

### Vorspeisen

Salatbowl mit Blattsalat	CHF 6.00
Gemischter Salat	CHF 8.00
Nüsslisalat mit Ei und Speck	CHF 12.00
Insalata Caprese Tomaten, Mozzarella, Basilikum und Balsamico Vinaigrette	CHF 10.00
Egliknusperli serviert mit Tartar Sauce und Blattsalat	CHF 15.00
Gebackene Frühlingssrolle mit Gemüse serviert mit Sweet Chili Sauce	CHF 14.00

### Suppen

Rindkraftbrühe Flädli oder Gemüsestreifen	CHF 8.00
Tomaten Cremesuppe	CHF 7.00
Schaffhauser Riesling Suppe	CHF 9.00
Saisonale Suppe	CHF 8.00

### Fisch

Eglifilets mit Mandelbutter Salzkartoffeln und Blattspinat	CHF 30.00
Tranche vom Lachs mit Zitronensauce Trockenreis und Lauchrahmgemüse	CHF 34.00

### Fleisch

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Butterrösti und Kräutertomate	CHF 33.00
Paniertes Schweineschnitzel mit Zitrone Pommes und Erbsli mit Rüeblli	CHF 24.00
Kalbsschnitzel Piccata Spaghetti mit Tomatensauce und Zucchetti	CHF 36.00
Saltimbocca vom Schweinsnierstück an Marsalajus Safranrisotto und Broccoli mit Mandelbutter	CHF 30.00
Rindsgeschnetzeltes "Stroganoff" mit Pilzen und Peperoni Eierspätzli und Fenchelgemüse	CHF 35.00
Schweinsbraten mit Kräuterjus Kartoffelgratin und Mischgemüse	CHF 24.00
Pouletgeschnetzeltes "Casimir" an Currysauce Im Reisring mit Fruchtgarnitur	CHF 25.00

### **Vegetarisch**

Gebackene Frühlingsrollen Auf Gemüsereis mit Sweet Chilisauce	CHF 22.00
Tofustroganoff mit Pilzen, Peperoni Crème Fraîche und Rösti	CHF 19.00
Zucchini Piccata mit Tomatensauce und Risotto	CHF 18.00

### **Für unsere kleinen Gäste**

"Bluey" Chicken Nuggets mit Pommes frites	CHF 9.00
"Tonies" Spaghetti mit Tomatensauce	CHF 8.00
"Elsa" Schweineschnitzel mit Rahmsauce und Nudeln	CHF 13.00

### **Dessert**

Panna Cotta mit Waldbeeren	CHF 7.00
Caramelchöpfli mit Rahm	CHF 7.00
Frischer Fruchtsalat	CHF 7.00
Zuger Kirschtorte, Schwarzwälder Torte oder Zitronen Quarktorte	CHF 7.00

### **Gedeckaufschlag**

Für mitgebrachte Torten/Kuchen verrechnen wir eine Aufwandentschädigung	pro Gedeck CHF 2.00
---	------------------------



## BRUNCH AM WOCHENENDE AB 20 PERSONEN

Brunchen heisst „Genuss pur am Wochenende!“ Gemütlich und über mehrere Stunden schlemmen und sich so oft man möchte am Buffet bedienen. Der Mix aus Frühstücksleckereien und warmen Speisen erfüllt jedes Schlemmerherz mit Freude.

### Brunch Variante 1

pro Person CHF 22.00

Gipfeli, Butterzopf und Buurebrot, Butter, Konfitüre, Honig, Früchte- und Naturjoghurt, hausgemachtes Birchermüesli, Fruchtschale, Rührei, gebratenem Knusperspeck  
Aufschnitt - und Käseplatte  
Milch, Kaffee, Tee, Orangenjus, Ovomaltine, heisse Schoggi

### Brunch Variante 2

pro Person CHF 27.00

Gipfeli, Butterzopf und Buurebrot, Butter, Konfitüre, Honig, Früchte- und Naturjoghurt, hausgemachtes Birchermüesli, Fruchtschale, Rösti und Spiegeleier, Rührei, gebratener Knusperspeck, Aufschnitt- und Käseplatte  
Milch, Kaffee, Tee, Orangenjus, Ovomaltine, heisse Schoggi

### Brunch Variante 3

pro Person CHF 35.00

Gipfeli, Butterzopf und Buurebrot, Butter, Konfitüre, Honig, Früchte- und Naturjoghurt, hausgemachtes Birchermüesli, Rösti und Spiegeleier, Rührei, gebratener Knusperspeck, Poulethackbällchen, Heisser Bauernschinken- und Schweinsbraten mit Jus, Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Aufschnitt- und Käseplatte, Früchteplatte und Süssgebäck.  
Milch, Kaffee, Tee, Orangenjus, Ovomaltine, heisse Schoggi

Gerne erfüllen wir auf Anfrage und Aufpreis auch spezielle Wünsche wie Prosecco etc.



## LEIDMAHL

Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl Ihres Menus. Bitte beachten Sie, dass es sich bei den Vorschlägen um einen Auszug handelt. Sollten Sie ein anderweitiges Gericht wünschen, so stehen wir Ihnen für spezielle Wünsche selbstverständlich persönlich zur Verfügung und machen ein Angebot.

### Knackige Salate

Salatbowl mit Blattsalat	CHF 6.00
Gemischter Salat	CHF 8.00
Nüsslisalat mit Ei	CHF 12.00

### Stokarbergteller

Aufschnitt mit Salami, Käse, Schinken, Rohess- Speck - reich garniert	CHF 23.00
---	-----------

### Fitnesssteller mit 6 Sorten Salat

mit Pouletbrust oder Pouletstreifen	CHF 26.00
mit Schweinssteak und Kräuterbutter	CHF 29.00

### Warme Gerichte

Hausgemachter Hackbraten an Pommery Senfsauce	CHF 25.00
mit Kartoffelstock und glasierten Karotten	
Schweinsgeschnetzeltes «Zürcher Art»	CHF 24.00
mit Röstli und Saisongemüse	
Heisser Beinschinken mit hausgemachtem Kartoffelsalat	CHF 24.00
Fleischkäse mit hausgemachtem Kartoffelsalat	CHF 22.00

### Dessert

Panna Cotta mit Waldbeeren	CHF 7.00
Caramelchöpfli mit Rahm	CHF 7.00
Frischer Fruchtsalat	CHF 7.00
Zuger Kirschtorte, Schwarzwälder Torte oder Zitronen Quarktorte	pro Stk. CHF 7.00



## GETRÄNKE

### Warme Getränke

Kaffee Creme		CHF	4.00
Milchkaffee		CHF	4.00
Espresso		CHF	4.00
Cappuccino		CHF	4.00
Latte Macchiato		CHF	5.00
Kaffee Melange		CHF	5.00
Doppelter Espresso		CHF	5.00
Ovomaltine / Caotina		CHF	4.00
Tee		CHF	4.00
Punsch ohne Alkohol		CHF	4.00

### Kalte Getränke

Mineralwasser Flasche	100 cl	CHF	8.00
Mineralwasser Flasche	33 cl	CHF	4.00
Süssgetränk	33 cl	CHF	4.00
Schweppes	20 cl	CHF	3.00
Sanbitter	10 cl	CHF	3.00
Orangensaft	100 cl	CHF	5.00
Orangensaft Michel	20 cl	CHF	3.00

### Bier / Most

Bier Spetzli	33 cl	CHF	4.00
Bier Alkoholfrei	33 cl	CHF	4.00
Bier Panache	33 cl	CHF	4.00
Möhl Apfelmmost o. Alk.	50 cl	CHF	5.00



## WEINANGEBOT

### Rotweine

Schaffhauser Cuveé Octavia	75 cl	CHF 45.00
Gächlinger Goldsiegel Pinot Noir	75 cl	CHF 40.00
Munötler Pinot Noir	75 cl	CHF 38.00
CR Cuveé Rot	75 cl	CHF 28.00
Nero Cuveé	50 cl	CHF 21.00
Gächlinger Blauburgunder	50 cl	CHF 16.00
Gächlinger Blauburgunder	25 cl	CHF 8.00
Primitivo Negroamaro di Puglia PN	75 cl	CHF 25.00

### Weissweine

Riesling - Silvaner Schaffhausen	50 cl	CHF 16.00
Riesling - Silvaner Schaffhausen	25 cl	CHF 8.00
Reinhalder Pinot blanc	75 cl	CHF 36.00
Munötler Pinot Gris	75 cl	CHF 38.00

### Schaumweine

Cüpli	10 cl	CHF 5.00
Piccolo	20 cl	CHF 8.00
Prosecco	70 cl	CHF 30.00

### Zapfengeld

Pro mitgebrachte Flasche verrechnen wir eine Ausfallentschädigung von	CHF 10.00
---	-----------