



# Feiern und Geniessen

Menüvorschläge und Informationen  
für Ihren Anlass im Event-Gasthof Tschoppach's

## S` TSCHEPPACH'S – DAS BIJOU IM BUECHIBÄRG

Lieber Gast

Schön, dass Sie vielleicht bald schon bei uns im Tscheppach's feiern. Wir begleiten Ihren Anlass gerne mit herzlicher Gastlichkeit und sorgen dafür, dass Ihre Feier rundum gelingt und zur wertvollen Erinnerung wird.

Ihre Gäste werden Feuer und Flamme sein für unseren ländlichen Event-Gasthof, feiern und geniessen Sie bei uns.

Beispielsweise im einzigartigen Saal, der sich zum Garten hin öffnen lässt und so einen wunderbaren Bezug nach draussen schafft. Oder im kleinen Rahmen im gemütlichen Stübli mit den Liebsten.

Wir hoffen, dass Ihnen das Wasser im Mund zusammen läuft, wenn Sie in den folgenden Seiten stöbern. Viel Spass beim Entdecken unserer kulinarischen Angebote, die Sie pauschal oder individuell arrangieren können.

Unsere Menus können Sie ab 10 Personen als einheitliches Menu kreieren, den BBQ ab 40 Personen. Selbstverständlich stellen wir Ihnen auch ein persönliches Festmenü zusammen, wir orientieren uns an Ihren Wünschen. Am besten lassen Sie sich persönlich durch uns beraten.

Wir freuen uns darauf, Sie im Tscheppach's begrüssen und verwöhnen zu dürfen.

Apero	Seite 3
Bankettvorschläge	Seite 4-7
BBQ-Vorschlag	Seite 8
Für die kleinen Gäste	Seite 9
Checkliste Hochzeitsgäste	Seite 10
Allgemeine Informationen	Seite 11-12

Damaris Strebel  
und das Tscheppach's-Team.

## ZUM AUFTAKT APERO - VORSCHLÄGE

Getränke	Früchtebowle mit/oder ohne Sekt	5.00/4.00
	Tscheppach`s Caipirinha mit/ohne Alkohol	7.00/5.00
	Prosecco 75cl	ab 49.00
	Tröpfler 75cl (ohne Alkohol)	ab 49.00
	Weine auf Empfehlung	ab 42.00
Leckereien	Tscheppachs Crostinis allerlei belegt	9.50
	Griechische Oliven, luftgetrocknete Tomaten und Lombach Alpkäse	7.50
	Speckzopf, Lombach Alpkäse und marinierte Oliven	9.50
	Gemüsecrudites und Tortillaschips mit Dipsauce und Guacamole	6.50
	Tscheppacher Fleisch und Käseplatte mit Zopf und Buurebrot	15.50
	Kombination von frischen Crostinis, marinierten griechischen Oliven, luftgetrocknete Tomaten und Lombach Alpkäse	11.50

## INDIVIDUELL UNSERE BANKETTMENÜS

Ihre Wahl:	Stellen Sie sich Ihr Wunschmenü nach Lust und Laune als Mehrgänger selber zusammen. Buchbar ab 10 Personen.	
Kalte Vorspeise	Tapas Brett mit 5 köstlichen Kreationen Ihrer Wahl	18.00
	Antipasti-Teller mit grilliertem Gemüse serviert mit Ruccolasalat an Balsamicovinaigrette, Rohschinken und Chorizo	18.00
	Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum mit jungem Blattsalat an Weissm Balsamico und Distelöl	16.50
	Bunter Blattsalat an Hausdressing mit marinierten Ravioli, Landrauchschinken und einem Wysüpli im Espressotassli	21.50
	Rinds-Carpaccio mit Zitronenöl, gehobelter Belperknolle und saisonalem Blattsalat	18.00
Salate	Grüner Salat mit Eistreifen, Crôutons und Kernen	9.50
	Bunt gemischter Märli Salat mit Speck, Ei und Käsestreifen	12.50
	Tscheppacher Salat mit zweierlei Rüepli und Käsebaguette	12.50
	Wie wäre es zusätzlich mit einem Süpli im Espressotassli als Beilage zu Ihrer Vorspeise	5.00
Suppen	Solothurner Wysüpli mit einer Rahmhaube	11.50
	Maiscremesuppe mit Chillirahm und Popcorn	10.50
	Tomatencremesuppe mit Gin-Schaum	10.50
	Pfälzer Rüeblisuppe mit Speckchips	10.50
Warme Vorspeisen	Saisonale Ravioli mit Ruccola und Spänen vom Lombach Alpkäse	16.50
	Gebratenes Lachsfilet an einer Dillrahmsauce mit Tagliatelle	24.00

## DER MITTELPUNKT DIE HAUPTGÄNGE

Geflügel	Maispoulardenbrust an rosa Pfeffersauce Weisswein Mascarpone Risotto Saisonales Gemüse	32.00
Schweinefleisch	Schweinskarrebraten «Schwedische Art» mit Dörrpflaumen gespickt Röstikroketten Saisonales Gemüse	36.00
	Schweinsfilet am Stück gebraten an Apfel-Calvadosauce Tschepach`s Kartoffelgratin Saisonales Gemüse	39.00
	Schweins Cordon-bleu mit Schlosskäse gefüllt Pommes Frites Saisonales Gemüse	36.00
Kalbfleisch	Kalbsnierstück Braten an Thymianrahmsauce Hausgemachter Kartoffelstock Saisonales Gemüse	47.00
	Saftiger Kalbshohrücken Braten an einer Salbei Marsalajus Cremiges Safranrisotto mit Merlot Bianco Saisonales Gemüse	49.00
	Kalbssteak mit Morchelrahmsauce Butter Nudeln Saisonales Gemüse	51.00
	Kalbs Cordon-bleu mit Schlosskäse gefüllt Pommes Frites Saisonales Gemüse	47.00

## DER MITTELPUNKT DIE HAUPTGÄNGE

Rindfleisch	«Suure Mocke» Hausgemachter Kartoffelstock Saisonales Gemüse	29.00
	Roastbeef vom Rinds Entrecôte an Kräuter Hollandaise Rosmarin Bratkartoffeln Saisonales Gemüse	49.00
	Grilliertes Entrecôte Double an Rosmarinjus Mascarpone Risotto Saisonales Gemüse	52.00
	Rindsfilet am Stück gebraten an Barolojus Mascarpone Risotto mit Trüffel Saisonales Gemüse	56.00
Lammfleisch	Lammkarre «Provenzalische Art» an kräftigem Merlot-Jus Rosmarinbräterli Saisonales Gemüse	44.00
Vegetarisch	Crêpes-Cordon Bleu mit Frischkäse und Zucchini	29.00
	Gemüseburger im Sesam Bun, BBQ-Sauce und Käse	23.00
	Grillkäse mit Tomatensalsa	23.00
	Auberginen Picatta mit Tomatensauce	23.00
Beilagen	Tscheppach`s Kartoffelgratin, Rosmarinbräterli, Risotto Saisonales Gemüse	
Vegan	Süsskartoffel Massaman Curry mit Jasminreis	26.00

## DER SÜSSE AUSKLANG DESSERT – TRÄUME

Dessert	Brönnti Creme mit Nidle	10.50
	Süssmost Creme mit Nidle	10.50
	Schoggimousse auf Himbeerspiegel und Nidle	12.50
	Dessert Trilogie Lassen Sie sich überraschen was die Küche für Sie auf den Teller zaubert	15.50
	Tscheppach's Tiramisu mit Espresso und Amaretto Panna Cotta mit Himbeersauce Sauerrahmglace	15.50
	Saisonaler Sorbet Trilogieteller mit Früchten garniert	14.50
	Hausgemachte Vacherintorte mit Glacenaromen Ihrer Wahl	12.50
Torte	Lieblingstorte von uns zelebriert Gerne organisieren wir die Torte Ihrer Wahl. Wir dekorieren den Dessertteller passend nach Ihren Wünschen	

## TSCHEPPACH`S BARBECUE BUFFET

Feuer und Flamme	Stellen Sie sich Ihren Barbecue nach Ihrem Gusto zusammen, oder ergänzen Sie Ihr Wunschmenü mit einem Vorspeisen/Dessert Buffet. Buchbar ab 40 Personen.	
Vorspeise Salat-Buffet	Verschiedene Salate von Rüeblü, Mais, Randen, Linsen und Kabis Saisonale Blattsalate mit zweierlei Hausdressing Garnituren und Brotauswahl	21.00
Vorspeise Buffet	Tomatensalat mit Basilikum und Mozzarella di Buffalo Saisonale Salate mit zweierlei Dressing und Garnituren Rinds-Carpaccio mit Rucola und gehobelter Belperknolle Grilliertes Antipasti in vielen verschiedenen Variationen Fein aufgeschnittener Rohschinken dazu marinierte Melonen mit Honig Vitello tonnato an Thonsauce und Kapernäpfeln Brotkorb von Tomaten-, Oliven und Butterzopf	29.00
Vorspeise Tavolata	Bunt gemischter Märtsalat mit Speck und Ei Rinds Carpaccio mit Rucola und gehobelter Belperknolle Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum Frischkäseravioli mit Baumnüssen Tschepbach`s Wysüppli im Espressotassli	24.00
Hauptgang Buffet	Grilliertes Entrecôte, Krustenbraten vom Schwein Pouletbrust Supreme mit Thymian und Zitrone, verschiedene Würstli dazu Chimichurri Sauce, BBQ und Kräuterbutter Tschepbach` Kartoffelgratin, Fregola Sarda mit Basilikum und feines Grill- oder Saisongemüse Grillierter Lachs am Stück Crevetten Piri Piri Grillkäse und Tofu	56.00    pro Person +9.50 pro Person +9.50 pro Person +6.50
Dessert Buffet	Verschiedene Shots mit zartschmelzendem Schoggimousse Tiramisu mit Amaretto und erfrischendem Panna Cotta mit Beeren Frisch aufgeschnittene Früchte Glace in verschiedenen Aromen, mit Rahm und Meringues Lauwarme Schoggichüechli Regionale Käseauswahl, Feigensenf, Früchte und Nussbrot	26.00    +7.50
Dessert Tavolata Zum Kaffee	Shots, Früchte, 2 Kugel Glace, Schoggichüechli Feinstes Kaffeegebäck und Praline	19.00 5.00



## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kid's Choice	Beliebte Kindergerichte	
Vorspeise	Kleiner grüner Salat	4.50
	Kleiner Gartensalat mit Ei	5.50
Hauptgang	Hamburger im Sesam Bun mit BBQ-Sauce	12.00
	Hamburger im Sesam Bun mit BBQ-Sauce und Pommes Frites	18.00
	Pommes Frites	6.00
	Chicken Nuggets mit Pommes Frites	15.00
	Wurst-Spiessli mit Pommes Frites	15.00
Dessert	Kids World Stracciatellaglace	6.00
	Kleiner Coupe Dänemark	7.50

## CHECKLISTE FÜR UNSERE HOCHZEITSPAARE

---

Checkliste

Um Ihnen die Vorbereitung zu erleichtern, haben wir für Sie einige wichtige Punkte zusammengestellt, damit bei Ihrem Fest nichts vergessen geht.

---

- Hochzeitsdatum & Budget
- Gästeliste, Trauzeugen, Einladungen
- Besprechung & Offerte erstellen
- Allergiker, Vegan, Vegi, Kids-Food, Spezialwünsche abklären
- Merci-Essen buchen & genießen, Weine und Kulinarik definieren
- Nachbesprechung, Bestätigung
- Timing des Anlasses koordinieren
- Tischplan, Tischordnung, Tischkarten
- Stuhlhussen, Deko, Blumen, Technik
- Hotelzimmer, evtl. Taxi
- Abholung der Geschenke, Deko, etc. abklären

Wir freuen uns auf Euer Feedback nach einem unvergesslichen Fest bei uns

[tscheppachs@emmenpark.ch](mailto:tscheppachs@emmenpark.ch)

---

## INFORMATIONEN & KONDITIONEN

Allgemeines	Unser Angebot ist schriftlich festgehalten und enthält verbindliche Preise, die sich auf die vereinbarte Personenzahl beziehen.
Personenzahl	Bitte teilen Sie uns die definitive Anzahl Gäste bis 48 Stunden vor dem Anlass mit. Diese ist verbindlich und wird auch verrechnet.
Vor-/Nachbereitung	Die Saalbenützung ist im Preis inbegriffen. Es werden lediglich Kosten für Vor-, Nachbereitung verrechnet: Pauschal: CHF 300.00 pro Anlass
Bestuhlungsvarianten	Sitzordnungen erstellen wir wenn immer möglich nach Ihren Wünschen. Folgende Kapazitäten können wir anbieten. <b>Stübli:</b> Lange Tafel bis 14 Personen Einzelne Tische bis 24 Personen L – Form bis 17 Personen <b>Saal:</b> Apero: bis 50 Personen Runde Tische für 8 bis 10 Personen bis 90 Personen
Saalbenützung	Der Saal kann ab dem Eintreffen bis um 01.00 Uhr benützt werden. Ab 01.00 Uhr Verlängerung pro Stunde = 250.00. (ohne Musik)
Technik	Benützung von Leinwand, Beamer, Mikrofon und Musikanlage (Background-Musik) CHF 80.00
Musik	Musik ist in angemessener Lautstärke bis um 01.00 Uhr erlaubt.
Feuerwerk	Feuerwerk und alle Feuerwerkskörper sind in der Gemeinde Tscheppach's nicht erlaubt.
Zapfengeld	Sie möchten Ihren speziellen Wein mitbringen? Wir verrechnen Ihnen CHF 30.00 pro 75cl Flasche. Magnum CHF 60.00 pro 150cl Flasche.
Laktose, Gluten, Vegan	Kein Problem! Bitte teilen Sie uns Allergien oder Vorlieben bei der Reservation mit.

## WEITERES & GUT ZU WISSEN

Dekorationen	<p>Stofftischtücher und Servietten sind inklusive. Ebenso unsere klassischen Menükarten. Kerzenständer/Kerzenglas, pro Tisch <span style="float: right;">15.00</span> Blumenarrangement, pro Tisch <span style="float: right;">je nach Budget</span> Unser Partner: <a href="http://www.marti-garten.ch/blumenart-by-marti-garten">www.marti-garten.ch/blumenart-by-marti-garten</a></p>
Chic & edel	<p>Stuhlhousen in Écru, pro Stuhl <span style="float: right;">9.90</span> Wegpauschale <span style="float: right;">40.00</span> Unser Partner: <a href="http://www.hussenzauber.ch">www.hussenzauber.ch</a></p>
Hochzeitstorte	<p>Auf Ihren Wunsch bestellen wir Ihnen sehr gerne Ihre individuelle Hochzeitstorte oder Sie lassen sich direkt beraten . Unser Partner <a href="http://www.rapperswilerbeck.ch">www.rapperswilerbeck.ch</a></p>
Kinder	<p>Für die kleinen Gäste können Sie gerne von der Kinderkarte bestellen. Bei den Bankett-Menüs ist folgendes gültig: 6 – 12 Jahr : 2/3 vom Menüpreis Ab 12 Jahre : regulärer Preis</p>
Sonderreinigung	<p>Aufwändige Reinigungsarbeiten werden nach Aufwand verrechnet.</p>
Preise   Konditionen	<p>Die angegebenen Preise verstehen sich in CHF, inklusive 7.7% MwSt und sind gegen Rechnung innerhalb von 10 Tagen zahlbar. Im Weiteren gelten die AGB's der Emmenpark AG <a href="http://www.emmenpark.ch/allgemeine-geschaeftsbedingungen/">http://www.emmenpark.ch/allgemeine-geschaeftsbedingungen/</a></p>
Kontakt	<p>Event-Gasthof Tschoppach's Mühledorfstrasse 27 4576 Tschoppach</p> <p>T 032 661 20 02 <a href="mailto:tschoppachs@emmenpark.ch">tschoppachs@emmenpark.ch</a> / <a href="http://www.tschoppachs.ch">www.tschoppachs.ch</a></p>