

Schloss Ueberstorf
Hotel / Restaurant
3182 Ueberstorf
Telefon 031 741 47 17
Telefax 031 741 47 94
info@schlossueberstorf.ch
www.schlossueberstorf.ch

Schloss Ueberstorf

Raclette im Pelz in der Gartenlaube (für 2 bis max. 20 Personen)

Die Gartenlaube ist extra für die winterliche Sentimentalität eingerichtet.

Ab dem 31. Oktober 2020 zelebrieren unsere Gäste Raclette im Pelz. Die **Käserei Bongard** liefert klassisches Raclette, Ziegenkäseraclette, Raclette bleu, geräuchertes Raclette und viele weitere Magen und Herz erwärmende Sorten. Mit der Familie oder im Team unter dieser samtig nach Käse riechenden Dunstglocke zu sitzen ist Geborgenheit pur und zum Ausflippern schön.

Raclette 230 g CHF 29.50
Raclettekäse natur plus zwei weitere wechselnde Sorten je nach Angebot der Käserei
Gschwelkti, Gürkli und Zwiebeln

Zusätzliches Angebot

Winterblattsalat	CHF	9.00
Speckwürfeli 50 g	CHF	4.50
Trockenfleisch 50 g	CHF	7.00
Kürbis süss-sauer	CHF	3.00
Flipperkasten pro Game	CHF	1.00

Inklusive Sitzen auf Schafpelz (mit Abstand, falls gewünscht), Decken zum Einwickeln, Heizung mit Gasofen. Die Gartenlaube ist von **Mon étagère** mit käuflicher Deko geschmückt. Ausserdem verkaufen wir "**Lehmann's Zibeletzöpf**" und Kränze, kunstvolle Holzkerzenständer und köstlichen Honig.

Den kühlen Weissen, Glühwein, Teelein, Kafi zum Abrunden und das Dessert nach dem Schmaus bestellen Sie zusätzlich nach Wunsch. Für die Kaffee-Dessert-Schlussrunde kann man ins Schloss zügeln (je nach Verfügbarkeit).

Offen gemäss den Restaurant-Öffnungszeiten oder auf Anfrage.

Reservationen ab 10 Personen auch ausserhalb dieser Öffnungszeiten möglich.

www.schlossueberstorf.ch/restaurant • 031 741 47 17

