

Festspiele im Schloss Haldenstein

Getränke- und Speisekarte

Gastroangebot an den Vorstellungstagen ab 18 Uhr im Schlossgarten Haldenstein

Getränkekarte

Alkoholische Getränke:

Weissweine

- | | | | | |
|-------------------------|-----|----------|-------|-----------|
| • Baron de Ley, Corteza | 1dl | Fr. 6.00 | 7.5dl | Fr. 40.00 |
| • Santa Sofia, Lugana | 1dl | Fr. 7.00 | 7.5dl | Fr. 49.00 |

Rotweine

- | | | | | |
|------------------------|-----|----------|-------|-----------|
| • Baron de Ley, Rioja | 1dl | Fr. 6.00 | 7.5dl | Fr. 40.00 |
| • Rocca Rubia, Riserva | 1dl | Fr. 8.00 | 7.5dl | Fr. 58.00 |

Schaumweine

- | | | | | |
|--------------------------|-----|----------|-------|-----------|
| • Prosecco, Goccia d'Oro | 1dl | Fr. 7.00 | 7.5dl | Fr. 49.00 |
| • Champagner, Jacquart | | | 7.5dl | Fr. 82.00 |

Sommerdrinks

- | | | | | |
|--------------------------------------|--|-----------|--|--|
| • Hugo | | Fr. 12.00 | | |
| • Aperol Spritz | | Fr. 12.00 | | |
| • Gespritzter Weisswein (süss/sauer) | | Fr. 9.00 | | |
| • Hugo alkoholfrei | | Fr. 6.00 | | |

Bier

- | | | | | |
|----------------|-------|----------|--|--|
| • Bier Spezzli | 3.3dl | Fr. 5.00 | | |
| • Bier Radler | 3.3dl | Fr. 5.00 | | |

Alkoholfreie Getränke:

- | | | | | |
|------------------------------|-----|----------|--|--|
| • Eistee | 5dl | Fr. 5.00 | | |
| • Rivella | 5dl | Fr. 5.00 | | |
| • Coca Cola | 5dl | Fr. 5.00 | | |
| • Coca Cola Zero | 5dl | Fr. 5.00 | | |
| • Fanta | 5dl | Fr. 5.00 | | |
| • Sprite | 5dl | Fr. 5.00 | | |
| • Mineral Passugger mit/ohne | 5dl | Fr. 5.00 | | |
| • Kaffee | | Fr. 4.00 | | |

Speisekarte

Hauptspeisen

Für den Hunger:

- Heisser Fleischkäse mit Kartoffelsalat Fr. 14.00
- Veggie-Schnitzel mit Kartoffelsalat Fr. 12.00
- Kalbsbratwurst mit Kartoffelsalat Fr. 14.00
- Kalbsbratwurst mit Brot Fr. 8.00
- Cervelat mit Kartoffelsalat Fr. 12.00
- Cervelat mit Brot Fr. 6.00
- Salsiz mit Brot (zum selberschneiden) Fr. 10.00
- Bergkäse aus Seewis (zum selberschneiden) mit Brot Fr. 10.00

Dessert:

- Tiramisu Fr. 9.00
- Panna cotta Fr. 8.00

Speisekarte für Gruppen ab 10 Personen

(=> nur mit Reservation an info@kammerphilharmonie.ch)

Apéro 1 (pro Person Fr. 18.00):

- Kalte Platte mit Rohschinken und Melone, Bündnerfleisch, Schinken und Käse
- Gemüse-Spiessli
mit Partybrötli

Apéro 2 (pro Person Fr. 16.00):

- Roastbeef mit Tartarsauce
oder
- Vitello tonnato
- Gemüse-Spiessli
mit Partybrötli

Apéro 3 (pro Person Fr. 16.00):

- Vitello tonnato
oder
- Gemüse-Spiessli
mit Partybrötli

Hauptspeisen (Auswahl):

- Wagyu-Beef-Spiessli mit Kartoffelsalat Fr. 25.00
- Pouletbrüstli mit Kartoffelsalat Fr. 18.00
- Heisser Fleischkäse mit Kartoffelsalat Fr. 14.00
- Veggieschnitzel mit Kartoffelsalat Fr. 12.00

Dessertbuffet in der Pause (pro Person Fr. 15.00):

- Mini Brownies
- Tiramisu
- Panna cotta
- Fruchtsalat