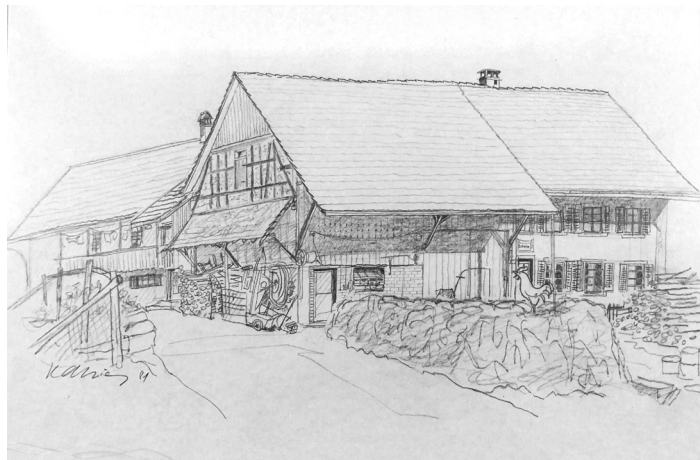


MOSTLAUBE

Für Gruppenanlässe ab 20 Personen
Anfragen Tel. 056 241 25 44

Menüvorschläge für Anlässe

Alle Preise inkl. MWST / März 2022



Wir führen in 5. Generation einen landwirtschaftlichen Bauernhof im Weiler Vogel-
sang mit Rindvieh, Weidemast, Ackerbau und Mosterei. Bis 2010 wurden in der
«Mostlaube» bis zu 14 Kühe gemolken. Wir beschlossen, aus wirtschaftlichen
Gründen, die Milchviehhaltung aufzugeben und neue Wege zu gehen. Es entstand
aus Stall und Schüür die Besenbeiz «Mostlaube».

Seit 2022 treten wir etwas kürzer und bieten unseren Service und unsere Lokali-
täten ausschliesslich für Gruppenanlässe an. Sie finden bei uns moderne Räum-
lichkeiten für Veranstaltungen und Feste bis zu 60 Personen. Im Sommer mit Son-
nenterrasse und herrlichem Ausblick in gemütlicher ländlicher Umgebung.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch
Familie Laube und Team
www.mostlaube.ch

Kleinigkeiten zum Apéro

Preise in CHF

Salznüssli und Pommes Chips	pro Person	1.50
Speckzopf	pro Person	3.00
Flammchueche mundgerecht		17.00

Vorspeisen

Grüner Blattsalat		6.50
-------------------	--	------

Hauptspeisen

Küche Metzgerei Werder, Endingen

1	Spaghettiplausch mit 4 verschiedenen Saucen: Napoli, Bolognese, Pesto und Melanzana (Zucchetti, Peperoni, Auberginen)	21.00
2	Heisser Beinschinken mit Kartoffelsalat (ohne Gemüse)	19.00
3	Schweinsrahmschnitzel Champignon	31.00
4	Kalbsrahmschnitzel Champignon	43.00
5	Aargauer Schweinsbraten	32.00
6	Rindsgeschnetzeltes Burgunder Art	33.00
7	Rindsbraten an Bratenjus oder Rahmbratensauce	35.00
8	Rindsstroganoff	33.00
9	Rindsstroganoff (Huft in Streifen)	42.00
10	Riz Casimir (ohne Gemüse)	21.00

Es sind zwei Gemüsesorten sowie eine Beilage nach Wahl inbegriffen:

Gemüse: Rüebli, Bohnenbürdeli, Blumenkohl

Beilagen: Nüdeli, Spätzli, Reis, Kartoffelstock,
(mit Kartoffelgratin Zuschlag CHF 2.-/Person)

Küche Mostlaube

11	Schweinssteak (Nierstück) an Kräuterbutter und mit Pommes-frites (ohne Gemüse)	22.00
12	Pouletbrüstli an Kräuterbutter und mit Pommes-frites (ohne Gemüse)	20.00
13	Raclette à discrétion	27.50
14	Fondue Chinoise à discrétion mit leckeren Beilagen (250 gr. Fleisch/Person)	41.00
15	Fondue Chinoise à discrétion mit leckeren Beilagen (300 gr. Fleisch/Person)	45.00

Deklaration der Fleischherkunft:

Rindfleisch vom Hof, Schweinefleisch, Kalbfleisch sowie Poulet aus der Region/Schweiz

Vegetarisch

Anstelle Fleisch offerieren wir Ihnen zwei Gemüseschnitzel.

Dessert

Preise in CHF

Crèmeschnitten	4.50
Monika's Schwarzwäldertorte	4.50
Grosis Linzertorte	4.50
Frischer Fruchtsalat	7.50

Coupe

Laube's Moschti-Coupe (Vanilleglace mit Huusschnaps)	8.50
Coupe Dänemark	8.50
Meringue mit Glace	9.00
Eiscafé	8.50
Apfelsorbet mit Calvados	9.00
Auch Mini-Coupe erhältlich (halbe Portion)	6.50

<u>Dessertbuffet 4 Sorten</u>	pro Person	11.00
-------------------------------	------------	-------

Auswahl:

Crèmes: Beerencreme, Tiramisu, gebrannte Süssmostcreme

Torten: Monika's Schwarzwäldertorte, Linzertorte, Quarktorte, Rüeblitorte

Kuchen: Beerichueche, Sven Epinay (Schoggichueche), Cakes

Früchte: Fruchtsalat

Buure-Brunch ab 20 Erwachsenen

Mit Buurebrot, Zopf, Butter, Honig, Konfitüren, Birchermüesli, Käse- und Fleischplatte, Rösti, Spiegeleier und Speck, Kaffee, Tee, Milch warm und kalt, Süssmost, stilles Wasser 32.00

Ohne Rösti, Spiegeleier und Speck 28.00

Kinderpreise

0 bis 5 Jahre gratis

6 bis 10 Jahre 12.00

11 bis 14 Jahre 16.00

ab 15 Jahren Vollpreis

Bedienen Sie sich und geniessen Sie 2,5 Stunden unser reichhaltiges Frühstücksmenü à discrétion.

Danach bedienen wir Sie gerne gemäss Ihrer Vorbestellung.

Liebe Gäste

Vielen Dank für Ihr Interesse an der Mostlaube.

Wir führen Ihren Anlass gerne ab 20 erwachsenen Personen bis max. 65 Personen durch. Teilen Sie uns die definitive Personenzahl mindestens 5 bis 6 Tage vor dem Anlass mit. Bitte wählen Sie nur ein Menü für Ihren Anlass.

Unsere Dekoration ist im Preis inbegriffen, grössere Dekorationen und spezielle Wünsche werden verrechnet.

Für mitgebrachten Wein verlangen wir ein Zapfengeld von Fr. 12.00 pro Flasche.

Für mitgebrachte Desserts, für Service und Gedeck ein Dessertgeld von Fr. 2.00 pro Person.

Beim Buure-Zmorge geniessen Sie 2,5 Stunden das reichhaltige Frühstücksmenü à discrètion. Danach bedienen wir Sie gerne gemäss Ihrer Vorbestellung.

Bei Anlässen am Abend ist um 24.00 Uhr Wirtsschluss. Wir bitten Sie, auf dem Nachhauseweg Rücksicht zu nehmen. Besonders während der Ruhezeit ist unnötiger Lärm zu vermeiden. Unsere Nachbarn danken es Ihnen.

Im ganzen Haus ist Rauchverbot! Die Raucher-Ecke ist beim Eingang.

Zum Schutz unserer Tiere und Bauernhäuser ist es auf unserem Areal nicht erlaubt Feuerwerk zu zünden.

Die Benutzung der Spielgeräte ist auf eigene Verantwortung. Die Eltern haften für Ihre Kinder.

Die Rechnung kann bar oder per Einzahlungsschein (innert 10 Tagen) per Bank beglichen werden. Angebots- und Preisänderungen vorbehalten.

Bei kurzfristiger Abmeldung werden wir angefallene Kosten verrechnen.

Für Fragen und Unklarheiten stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung. Melden Sie sich frühzeitig. Gerne erfüllen wir Ihre Wünsche nach unseren Möglichkeiten, um Ihrem Fest eine besondere Note zu verleihen. Wir wünschen Ihnen und Ihren Gästen unvergessliche Erlebnisse in der Mostlaube.

Sind Sie zufrieden, sagen Sie es weiter – haben Sie Mängel bemerkt, sagen Sie es uns – wir sind offen für Anregungen Ihrerseits.

Mostlaube, 5426 Lengnau, März 2022

Remo Laube
Vogelsang 256
5426 Lengnau
Tel. 056 241 25 44
www.mostlaube.ch