



# Menuvorschläge

für

Anlässe und Begegnungen aller Art

Badstrasse 52, CH-5116 Schinznach-Bad  
Telefon +41 56 443 24 43 Telefax +41 56 443 24 45 [www.bad-stuebli.ch](http://www.bad-stuebli.ch) E-Mail [mail@bad-stuebli.ch](mailto:mail@bad-stuebli.ch)

## Apéritif

Ein schöner Aperitif stimmt Ihre Gäste positiv und überbrückt allfällige Wartezeiten auf noch nicht eingetroffene Gäste. Nebst einem kreativen Angebot an Getränken und kleinen Häppchen kann die Umgebung zu einer guten Atmosphäre beitragen. Bei schönem Wetter servieren wir Ihren Apéritif gerne in unserem wunderschönen Gartenrestaurant oder auf der Wiese unter uraltem Baumbestand vor dem Rundbau. Ein Glas Champagner oder Weisswein verleiht Ihrem persönlichen Anlass von Anfang an einen schönen Einstieg und versetzt Ihre Gäste in erwartungsvolle Stimmung. Gerne beraten wir Sie auch bei der Auswahl der passenden Weine - oder nennen Sie uns Ihr Budget, welches Sie gerne auslegen möchten und wir arrangieren für Sie in diesem Betrag ein Pauschal-Angebot. Apéro-Catering bieten wir auch auf der nahe gelegenen Kurzgolfanlage für Jedermann „Pitch & Putt“ an.

## Snacks und Häppchen

pro Stück

Canapées: Toastbrot scheiben belegt mit:

Salami, Schinken, Ei-Tatar, Spargel, Cantadou Fr. 5.00

Bündnerfleisch, Rinds-Tatar, Roastbeef, Rauchlachs Fr. 7.00

Melonenspiesschen mit San Daniele Rohschinken Fr. 3.50

Frischkäse-Mousse auf Pumpernickelbrot Fr. 2.50

Mini-Frühlingsrolle mit sweet & sour Sauce zum Dippen Fr. 2.50

Gebackene Crevettenschwänze mit sweet Chilisaucen Fr. 3.50

Schinkengipfeli, Minipizza, Mini-Chäs- und Spinatchüechli Fr. 2.00

Bruschetta italienische Art mit Mozzarella und Basilikum Fr. 3.50

Beef Meet Balls an pikanter Tomatensauce Fr. 3.00

Satéspiessli von Poulet- oder Rindfleisch (ca. 10 cm) Fr. 4.50

pro Pers.

Cruditée - Rohes Gemüse zum Dippen mit verschiedenen Saucen Fr. 4.00

Gestochener Parmesan und Oliven Fr. 4.00

Chips - Nüssli - Salzgebäck Fr. 3.00

pro 100 gr

Hausgemachtes Blätterteiggebäck: Kümmel, Sesam, nature Fr. 10.00

Badstrasse 52, CH-5116 Schinznach-Bad

Telefon +41 56 443 24 43 Telefax +41 56 443 24 45 [www.bad-stuebli.ch](http://www.bad-stuebli.ch) E-Mail [mail@bad-stuebli.ch](mailto:mail@bad-stuebli.ch)

Apéro - Vorschläge für Sie zusammengestellt

gültig ab 10 Personen

Variante 1

Fr. 7.50

pro Person

Italienische Bruschetta mit Tomaten  
Gestochener Parmesan und schwarze Oliven

Variante 2

Fr. 9.50

pro Person

Frischkäse-Mousse auf Pumpernickelbrot  
Melonenspiesschen mit San Daniele Rohschinken  
Mini-Frühlingsrolle mit sweet & sour Sauce zum Dippen

Variante 3

Fr. 13.00

pro Person

Schinkengipfeli, Mini-Chäs- und Spinatchüechli  
Cruditée – Rohes Gemüse zum Dippen mit verschiedenen Saucen  
Tatarbrötli geviertelt

Apéro Riche

Fr. 23.50

pro Person

Gestochener Parmesan und Oliven, Lachsbrötli geviertelt  
Melonenspiesschen mit San Daniele Rohschinken  
Italienische Bruschetta mit Basilikum und Mozzarella  
Gebackene Crevettenschwänze mit sweet Chilisauce

Weinberatung

Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl der passenden Weine. In unserem Keller lagern verschiedene Provenienzen, die von Ihnen entdeckt werden möchten. Auch Bankettweine für jedes Budget und aus verschiedenen Herkunftsländern sind vorhanden.

Badstrasse 52, CH-5116 Schinznach-Bad

Telefon +41 56 443 24 43 Telefax +41 56 443 24 45 [www.bad-stuebli.ch](http://www.bad-stuebli.ch) E-Mail [mail@bad-stuebli.ch](mailto:mail@bad-stuebli.ch)

## Salate und kalte Vorspeisen

Kleiner Menusalat bunt gemischt	Fr. 6.50
Marktfrische grüne Blattsalate mit Kernen	Fr. 7.50
Farbenfrohes gemischtes Salatbouquet	Fr. 8.80
Kabissalat mit gebratenen Speckwürfeli	Fr. 7.80
Nüsslisalat "Mimosa" mit gehacktem Ei	Fr. 9.50
Saisonsalat mit gebratenen Pouletstreifen	Fr. 10.50
Saisonsalat mit Rauchlachsstreifen	Fr. 11.50
Saisonsalat mit sautierten Riesencrevetten	Fr. 15.50
Rucola-Salat mit gebratenen Kalbsmilken oder Kaninchenrückenfilet	Fr. 15.50
Geräuchertes Forellenfilet, Meerrettichschaum, Toast und Butter	Fr. 13.50
Crevettencocktail an rassisiger Cocktailsauce, Toast und Butter	Fr. 14.50
Geräucherter Norwegischer Rauchlachs, Toast und Butter	Fr. 15.50
Bündner Rauchfleischsteller mit Toast und Butter	Fr. 11.50
Seranoschinken auf Melonenfächer	Fr. 12.50
Rinds-Carpaccio mit Pesto marmoriert auf Ruccolasalat	Fr. 14.50
Duett von Lachs- und Rinds-Tatar auf Gartensalaten, Toast und Butter	Fr. 19.50
Gemischtes italienisches Antipasto auf Platten zum Selbernehmen	Fr. 24.50

## Suppen und warme Vorspeisen

Crèmesuppe je nach Saison	Fr. 7.00
Rinds-Bouillon Royale	Fr. 7.80
Tomatencremesüppchen mit Gin parfümiert	Fr. 8.50
Petersiliencreme mit Rahmtupfer	Fr. 8.50
Geflügelessenz mit Pilzravioli und buntem Gemüse	Fr. 10.50
Ricotta-Ravioli an Salbeibutter	Fr. 14.50
Weissweinisotto mit sautierten Steinpilzen	Fr. 15.50
Pikante Knoblauch-Garnelen mit Olivenbruschetta	Fr. 18.50
Pochiertes Lachs-Ragoût auf hausgemachten breiten Nudeln	Fr. 18.50
Loup de mer gebraten auf Wok-Gemüse, Reistimbalé	Fr. 23.50
Gebratene Gänseleber an Amarenakirschensauce auf Sellerie-Kartoffelstock	Fr. 25.50

Badstrasse 52, CH-5116 Schinznach-Bad

Telefon +41 56 443 24 43 Telefax +41 56 443 24 45 [www.bad-stuebli.ch](http://www.bad-stuebli.ch) E-Mail [mail@bad-stuebli.ch](mailto:mail@bad-stuebli.ch)

## Hauptgerichte

Gebratene Lachstranche auf Blattspinat, Salzkartoffeln, Sauce Hollandaise	Fr. 38.50
Zanderfilet an Limonenbutter auf Trockenreis, Asiagemüse	Fr. 38.50
Pochiertes Steinbuttfilet auf Lauchbeet an Weissweinschaum, Salzkartoffeln	Fr. 39.50
Riesencrevetten mit Kräutern serviert auf buntem Gemüsereis	Fr. 39.50
Poulet-Stroganoff an rassischer Paprikarahmsauce, serviert im Reising	Fr. 35.50
Zarte Pouletbrust mit Kräuterfüllung auf Safran-Risotto	Fr. 37.50
Perlhuhnbrüstchen an Morchelrahmsauce, hausgemachte breite Nudeln	Fr. 39.50
Aargauer Braten gefüllt mit Dörrzwetschgen, Kartoffelgratin, Rüebligemüse	Fr. 37.50
Schweinscarréebraten mit Kräuterfüllung, Saisongemüse, Rosmarinkartoffeln	Fr. 38.50
Schweinsfilet im Blätterteig an kräftigem Barolojus, Kartoffelstock, Gemüse	Fr. 42.50
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Pilzrahmsauce und Butterrösti	Fr. 38.50
Kalbshaxen "Cremolata" (Osso Bucco) an Merlotsauce, Tessiner Polenta	Fr. 39.50
Kalbs-Piccata auf hausgemachten Spaghettini an rassischer Tomatensauce	Fr. 39.50
Tafelspitz mit Bouillongemüse, Meerrettichschaum, Rosmarinkartoffeln	Fr. 34.50
Hausgemachter Hackbraten, Kartoffelstock, Saisongemüse	Fr. 34.50
Rindsschmorbraten "Tessiner Art" an Merlotsauce, Polenta, Broccoli	Fr. 36.50
Rinds-Stroganoff an Paprikarahmsauce, serviert im Reising	Fr. 38.50
Am Stück gebratenes Roastbeef, Kroketten, Blattspinat, Sauce Béarnaise	Fr. 42.50
Lammkotelette am Stück gebraten an Kräuterjus, Pommes Dauphines, Spinat	Fr. 36.50
Lammrückenfilet rosa gebraten, Kartoffelgratin, Bohnenbündeli mit Speck	Fr. 38.50

## Vegetarier's - Ecke

Zitronen-Ravioli mit Ricotta-Füllung an bekömmlicher Rahmsauce	Fr. 28.50
Hausgemachte breite Nudeln mit sautierten Pilzen an leichter Rahmsauce	Fr. 28.50
Zucchini-Piccata auf hausgemachten Tomatenspaghetti	Fr. 29.50
Champagner-Risotto mit Steinpilzen, abgeschmeckt mit Parmesan	Fr. 29.50

Badstrasse 52, CH-5116 Schinznach-Bad

Telefon +41 56 443 24 43 Telefax +41 56 443 24 45 [www.bad-stuebli.ch](http://www.bad-stuebli.ch) E-Mail [mail@bad-stuebli.ch](mailto:mail@bad-stuebli.ch)

## Gourmet - Genuss

Im Ofen gebratenes Kalbsfilet (Faux Filet) in Médailles geschnitten mit reichhaltiger Gemüseauswahl, hausgemachte Spätzli, Morchelrahmsauce Fr. 47.50

Klassisches Rindsfilet im Teig "Filet Wellington", gefüllt mit frischer Kräuterfarçe und Champignons, hausgemachte breite Nudeln Fr. 47.50

Château - Briand mit reichhaltiger Gemüseauswahl, Sauce Béarnaise, Beilagen und Garstufe gemäss Ihren Wünschen, 2. Services Fr. 54.00

"Les trois Filets" - Kalbs-, Rind- und Schweinsfilets-Médailles mit Morchelrahmsauce, Café de Paris, Calvadosauce Kartoffelkroketten, hausgemachte Nudeln, buntes Gemüsebouquet  
1. Service: Kalbs- und Rindsfilet - 2. Service Schweinsfilet Fr. 55.00

## Tatarenhut - Grill - Vergnügen ab 2 Personen p.P. Fr. 54.-

Tatarenhut - Essen, ein köstlicher Genuss! Jeder Teilnehmer hängt Stück um Stück seines Grillgutes an eines der Häkchen und lässt es nach seinem Gutdünken garen. Nach ca 10 bis 15 Minuten ist auch die Bouillon in der Hutkrempe für den Genuss bereit und das Gemüse knackig gegart. Die Fleischstückchen können auch zusammen mit dem Gemüse in der Hutkrempe gar gemacht werden.

Fleischsorten: Kalb, Schwein, Rind, Truten- und Pouletbrust, Lamm, Riesencrevetten

Beilagen: Nach Wahl: Pommes Frites, Trockenreis, Kroketten, Nudeln

Begleiter: Tomaten, Gurken, Maiskölbchen, Silberzwiebeln, Mixed pickles, Ananas

Saucen: Curry, Cocktail, Knoblauch und Tartaresauce

## Tischgrill "Feuer & Flamme" das feurige Erlebnis im Freundeskreis

Sie grillieren Ihren Fleisch- oder Gemüsespiess auf offener Flamme direkt am Tisch!

Hawaiï: Pouletfleisch mit Ananasstücken Fr. 33.50

Diavolo: Rindfleisch mit frischen Zwiebeln und Peperonistücken Fr. 38.00

Blue Lagoon: Meerfisch & Riesencrevetten Fr. 39.50

Beilagen: Baked Potatoe mit Sour Creamsauce

Dip's: Sweet & Sour, Curry- und Barbequesauce

Badstrasse 52, CH-5116 Schinznach-Bad

Telefon +41 56 443 24 43 Telefax +41 56 443 24 45 [www.bad-stuebli.ch](http://www.bad-stuebli.ch) E-Mail [mail@bad-stuebli.ch](mailto:mail@bad-stuebli.ch)

## Menus für Sie arrangiert

### Menu 1

Fr. 53.–

Marktfrische Blattsalate mit gerösteten Kernen

oder

Aargauer Braten gefüllt mit Dörrzwetschgen, Kartoffelgratin, Rüebligemüse

oder

Hausgemachtes Caramelchöpfli mit Rahm

### Menu 2

Fr. 57.–

Saisonsalat mit gebratenen Zwiebelringen

oder

Perlhuhnbrüstchen an Morchelrahmsauce, hausgemachte breite Nudeln

oder

Krokant-Parfait mit Amaretto-Zabaione

### Menu 3

Fr. 63.–

Bunt gemischtes Salatbouquet

oder

Schweinsfilet im Blätterteig an kräftigem Barolojus, Kartoffelstock, kleines Gemüse

oder

Caramelisierte Birne mit Vanilleglacé und Schlagrahm

### Menu 4

Fr. 65.–

Nüsslisalat „Mimosa“ mit gehacktem Ei

oder

Bouillon mit hausgemachten Flädli

oder

Kalbhaxen „Cremolata“ (Osso bucco) an Merlotsauce, Tessiner Polenta

oder

Panna Cotta auf Himbeerspiegel mit Früchten garniert

Badstrasse 52, CH-5116 Schinznach-Bad

Telefon +41 56 443 24 43 Telefax +41 56 443 24 45 [www.bad-stuebli.ch](http://www.bad-stuebli.ch) E-Mail [mail@bad-stuebli.ch](mailto:mail@bad-stuebli.ch)

**Menu 5**

Fr. 69.–

Saisonsalat mit sautierten lauwarmen Pilzen

☞

Tomatencrèmesüppchen mit Gin parfümiert

☞

Saftiger Kronenbraten vom Söili an Bratenjus, Rosmarinkartoffeln, Broccoligemüse

☞

Parfait Glacé Grand-Marnier

**Menu 6**

Fr. 78.–

Saisonsalat mit gebratenen Riesencrevetten

☞

Zitronengrass-Süppchen mit Rahmtupfer

☞

Kalbsrücken in der Kräuterkruste frisch vom Ofen, Weissweinsrisotto, Gemüsebouquet

☞

Schokoladensoufflé von der Valrhona Schokolade mit weichem Kern und Rahmglacé

**Menu 7**

Fr. 84.–

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum, Toast und Butter

☞

Geflügelessenz mit Pilzravioli und buntem Gemüse

☞

Am Stück gebratenes Roastbeef, Sauce Béarnaise, Kroketten, Blattspinat

☞

Kleiner Käseteller von Rolf Beeler's gepflegten Dessertkäsen, Birnenbrot

☞

Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglacé

**Menu 9**

Fr. 95.–

Gemischtes italienisches Antipasto auf Platten zum Selbernehmen (ab 20 Personen)

☞

Ricotta-Ravioli an Salzeibutter

☞

„Les trois Filets“ – Kalbs- Rinds- und Schweinsfilets-Médailles (2 Services)

Kroketten, Weisswein-Risotto, saisonales Gemüsebouquet

Morchelrahmsauce, Hausgemachte Kräuterbutter, Calvadosrahmsauce

☞

Sorbet au Champagne oder Wodka

Badstrasse 52, CH-5116 Schinznach-Bad

Telefon +41 56 443 24 43 Telefax +41 56 443 24 45 [www.bad-stuebli.ch](http://www.bad-stuebli.ch) E-Mail [mail@bad-stuebli.ch](mailto:mail@bad-stuebli.ch)

## Wandergruppen - Menus

### Menu 10

Fr. 34.-- / ohne Dessert Fr. 29.--

Saisonsalat oder Tagessuppe

oder

Schweins-Piccata „Milanese“ auf Tomatenspaghetti

oder

Kleiner Apfelstrudel mit Vanillesauce

### Menu 11

Fr. 32.-- / ohne Dessert Fr. 26.--

Menusalat oder Tagessuppe

oder

Zweierlei G'Hacket's mit Hörnli **oder** Hacktätschli mit Kartoffelstock

oder

Rahmglacé mit Schokosplitter (Viennetta)

### Menu 12

Fr. 33.-- / ohne Dessert Fr. 27.--

Menusalat oder Tagessuppe

oder

Poulet - Stroganoff an leichter Paprikarahmsauce, Gemüsereis

oder

Hausgemachtes Caramelchöpfli mit Rahm

### Menu 13

Fr. 34.-- / ohne Dessert Fr. 29.--

Saisonales Salatbouquet

oder

Rahmschnitzeli mit hausgemachten breiten Nudeln

oder

Kleiner Apfelstrudel mit Vanilleglacé

### Menu 14

Fr. 37.-- / ohne Dessert Fr. 29.50

Bouillon mit Gemüsejuliennes oder Tagessuppe

oder

Bunter Fitneß-Teller mit viel Salat und Pouletbrüstli oder panierten Schweinsschnitzeli

oder

Mini-Coupe Danemark

Badstrasse 52, CH-5116 Schinznach-Bad

Telefon +41 56 443 24 43 Telefax +41 56 443 24 45 [www.bad-stuebli.ch](http://www.bad-stuebli.ch) E-Mail [mail@bad-stuebli.ch](mailto:mail@bad-stuebli.ch)

## Desserts

Apfelstrudel mit Vanillesauce- oder Glacé	Fr. 8.50
Ananas-Schiffchen mit Schlagrahm	Fr. 9.50
Caramelchöpfli hausgemacht mit Schlagrahm	Fr. 7.50
Frischen Fruchtsalat mit Vanilleglacé	Fr. 10.50
Grosi's „Brönnti Crème“ mit Rahmtupfer	Fr. 8.80
Hot Berrie's – heiße Beeren mit hausgemachter Sauerrahmglacé	Fr. 9.50
Kaiserschmarr'n mit Zwetschgenkompott und Schlagrahm	Fr. 9.50
Krokant-Parfait mit Amaretto-Zabaione	Fr. 9.50
Marinierte Zwetschgen auf Zimtglacé	Fr. 10.50
Oepfelchüechli mit Zimtzucker und Vanillesauce	Fr. 10.50
Original Meringues aus dem Emmental mit Schlagrahm und Glacé	Fr. 9.50
Panna Cotta auf Himbeerspiegel garniert mit Saisonfrüchten	Fr. 10.50
Parfait-Glacé Grand-Marnier	Fr. 9.50
Schokoladensoufflé von der Valrhona-Schokolade mit weichem Kern	Fr. 11.50
Zitronen-Sorbet mit Wodka oder Champagner	Fr. 11.50

**Spicy – Ice-Cream hausgemacht und trendig** pro Kugel Fr. 3.90

Brombeer – Chili

Mango-Curry

Ananas-Blue Caraçao

Prosecco-Litshi

### Lust auf Rolf Beeler's gepflegte Käseauswahl?

Wir führen ein umfangreiches Sortiment zum Selberwählen vom Wagen n. Aufw.

### Saisonale Dessertvariationen

Offerieren wir Ihnen gerne in der gegebenen Jahreszeit!

Badstrasse 52, CH-5116 Schinznach-Bad

Telefon +41 56 443 24 43 Telefax +41 56 443 24 45 [www.bad-stuebli.ch](http://www.bad-stuebli.ch) E-Mail [mail@bad-stuebli.ch](mailto:mail@bad-stuebli.ch)

## Tipps und Gastgeber - Hinweise

### Menuvorschlage

Unsere Bankettmenus gelten ab 10 Personen. Die einzelnen Komponenten von Vorspeisen bis Desserts sind frei wahl- oder austauschbar. Wir bitten Sie aus unseren Vorschlägen ein Einheitsmenu zusammenzustellen. Kinder können vor Ort aus der Kinderkarte auswählen. Gerne stellen wir Ihnen weitere Menus nach Ihren persönlichen Wünschen je nach Anlaß oder saisonalen Angeboten zusammen.

### Menubesprechung

Wir danken Ihnen, wenn Sie den Besprechungstermin telefonisch mit uns vereinbaren, damit wir die notwendige Zeit für eine optimale Beratung für Sie reservieren können.

### Menukarten

Wir drucken Ihre persönliche Menukarte mit dem von Ihnen gewünschten Titel kostenlos.

### Tischordnung / Saali-Reservation

Wir beraten Sie gerne über die optimale Lösung für Ihren Anlaß. Leider ist es uns nicht möglich, Sonntagmittag das Saali unter 40 Personen zur Einzelbenutzung vergeben zu können. Wir bitten Sie hierfür um Verständnis.

### Teilnehmerzahl

Wir sind darauf vorbereitet, in Ausnahmefällen bis zu 10% mehr Gäste zu verpflegen unter Verrechnung der effektiven Anzahl. Für bereits reservierte und nicht gekommene Gäste sind wir leider gezwungen, 50% vom Menupreis in Rechnung zu stellen.

### Dekoration - Blumenschmuck

Gerne organisieren wir für Sie individuellen Blumenschmuck oder - Arrangements. Die Preise verrechnen wir nach Aufwand.

### Stuhlhussen

Darf es noch festlicher sein? Unsere Stuhlhussen verschönern jeden Anlaß! Für einen Aufpreis von Fr. 10.– pro Person verwandeln wir Ihren gedeckten Tisch in eine Festtafel.

Badstrasse 52, CH-5116 Schinznach-Bad

Telefon +41 56 443 24 43 Telefax +41 56 443 24 45 [www.bad-stuebli.ch](http://www.bad-stuebli.ch) E-Mail [mail@bad-stuebli.ch](mailto:mail@bad-stuebli.ch)

## Geschlossene Gesellschaft / Verlängerung

Geschlossene Gesellschaften - auch mit Verlängerung sind ab einer Gästeanzahl von 55 Personen möglich. Der Nacht-Unkostenzuschlag pro Mitarbeiter und Stunde beträgt Fr. 50.--.

## Rechnungsstellung / Kreditkarten

Wir bitten Sie, uns für die Rechnungsstellung die genaue MWST-konforme Adresse zu hinterlassen. Kreditkarten können wir leider bei Banketten nicht mehr annehmen.

## Parkplätze

Befinden sich gleich gegenüber. Von Montag bis Sonntag erhalten Sie bei der Parkuhr ein Doppelticket, das weiße legen Sie bitte gut sichtbar in Ihren Wagen, jenes mit dem roten Querstrich geben Sie unseren Servicemitarbeitern, wir erstatten Ihnen die Parkgebühren zurück. Ab 18.00 Uhr ist das Parkieren gratis.

## Anfahrt

Per Auto erreichen Sie uns ganz einfach über die Landstrasse zwischen Brugg und Aarau. Ab Autobahn von Zürich Richtung Birr-Lupfig oder von Bern Ausfahrt Hunzenschwil Richtung Wildegg. Bitte benützen Sie ins Kurgebiet Bad Schinznach die Einfahrt Nord (nicht über Bahnhof).

Per Bahn: Schinznach-Bad verfügt über einen eigenen Bahnhof und liegt sehr verkehrsgünstig und ist ab Bahnhof Aarau innert 15 Minuten und ab Brugg innert 5 Minuten erreicht.

Zu Fuß sind es ab Bahnhof Schinznach Bad bis zu uns nur wenige Gehminuten.

Per Velo finden Sie uns problemlos entlang des Aareufers in unmittelbarer Nähe des Golfplatzes Schinznach-Bad. Die Umgebung bietet Velofans traumhafte Wege der Aare entlang oder ins nahe gelegene Schenkenbergertal.

## Newsletter / Aktivitäten

Pro Jahr führen wir verschiedene Themenwochen mit entsprechender Dekoration durch oder wir bieten Ihnen an schönen Sommerabenden Live-Musik und unterschiedliche Events an. Möchten Sie jeweils darüber informiert werden, senden Sie uns eine Mail, wir tragen Sie in unserem Newslettertool ein und orientieren Sie inskünftig gerne über unsere Aktivitäten, saisonale kulinarische Angebote etc. - (ca. 4 bis 5 mal pro Jahr).

Badstrasse 52, CH-5116 Schinznach-Bad

Telefon +41 56 443 24 43 Telefax +41 56 443 24 45 [www.bad-stuebli.ch](http://www.bad-stuebli.ch) E-Mail [mail@bad-stuebli.ch](mailto:mail@bad-stuebli.ch)

## Hochzeits - Apéro im Grünen

Im Sommer bietet unser Garten und die Parkanlage vor dem Rundbau die perfekte Kulisse für Ihren schönsten Tag



## Einzel - Buffets als Menukomponente

### Buffets ab 10 Personen

Brunchbuffet

Käsebuffet

Dessertbuffet

### Buffets ab 20 Personen

Salatbuffet

Italienisches Antipasti

### Buffets ab 30 Personen

Bauernbuffet

Sommernachtsbuffet

Barbeque mit Grill

Herbstbuffet mit Wild

Badstrasse 52, CH-5116 Schinznach-Bad

Telefon +41 56 443 24 43 Telefax +41 56 443 24 45 [www.bad-stuebli.ch](http://www.bad-stuebli.ch) E-Mail [mail@bad-stuebli.ch](mailto:mail@bad-stuebli.ch)