



## Die Burestube im Limpach's.

Erfrischend anders. – Schön, dass Sie bald unser Gast sind.

## Die Burestube – Ihr Eventort ab 10 Feiernden

---

Lieber Gast

Gerne begleiten wir Sie bei Ihrem Anlass im Limpach's und sorgen dafür, dass Ihre Feier rundum gelingt und zur wertvollen Erinnerung wird.

Die Burestube im Limpach's ist der ideale Ort um im kleinen Kreis zu feiern. Sie können mit dem Apéro in der Burestube starten, doch wir empfangen Sie und Ihre Gäste gerne im romantischen Buregarte oder in der Lounge zum Apéro.

Anschliessend begeben Sie sich an Ihren festlich dekorierten Tisch in der Burestube und geniessen Ihr Fest.

Auf den Folgeseiten finden Sie unsere kulinarischen Angebote, die Sie pauschal oder individuell arrangieren können.

Unsere Menukreationen können Sie ab 10 Personen als einheitliches Menu ordern. Selbstverständlich stellen wir Ihnen auch ein persönliches Festmenu, wir orientieren uns an Ihren Wünschen und Ihrem Kostendach.

Wir freuen uns darauf, Sie im Limpach's zu begrüßen.

## Der grosse Tag – Auftakt und Einstieg

---

Wir empfangen Sie im romantischen Buregarte, in der Lounge oder in der Burestube. Hier geniessen Sie und Ihre Gäste den Einstieg mit einem kulinarischen Auftakt.

---

Getränke	Hausgemachtes Früchtecüpli mit Sekt	5.-
	oder alkoholfrei	4.-
	Weisswein 75cl	ab 41.-
	Prosecco	ab 50.-

---

Leckereien	Dazu empfehlen wir Ihnen unsere feinen Kleinigkeiten:	
	Flammkuchen Original, mit Speck, Sauerrahm, Frühlingszwiebeln	9.-
	Crostini lauwarm serviert, mit Parmaschinken und Tomaten-Caprese mit Chipolotten	7.-
	Griechische Oliven, luftgetrocknete Tomaten und Sbrinzwürfel	7.-

---

## Edel und serviert Unsere Drei- und Viergänger.

Wählen Sie aus verschiedenen Gängen aus und stellen Sie sich  
Ihr eigenes Menü zusammen.

3-Gänger	76.-
4-Gänger	91.-

---

Kalte Vorspeisen	Rauchlachs Variation mit Meerrettich und Dill Ziegenkäsemousse auf Gemüse-Couscous Rindfleisch Tartar mit gepickelten Gemüsen und Zwiebelkonfit
Suppen	Solothurner Wysüpli mit Rahmhaube und Kräuterciabatta-Chips
Saisonale Suppen	Spargeln (Frühling) Gazpacho (Sommer) Kürbiscrème (Herbst)
Hauptgänge	Kalbsnierstück rosa gegart, an Cognacsauce serviert mit Kartoffelgratin und saisonalen Gemüse  Rindsfilet am Stück gegart an Rotweinjus, mit Thymianrisotto und saisonalen Gemüse  Filet vom Schwein auf Trüffeljus, mit Rosmarinkartoffeln und saisonalen Gemüse
Dessert	Schoggimousse-Trilogie mit Toblerone, weisser Schokolade und brauner Surfin-Schoggi  Limpach`s Dessert Überraschung
Saisonale Desserts	Marinierte Erdbeeren mit Joghurtglace (April bis August) Vermicelle mit Vanilleglace & Rahm (September bis November)
Käse	Käseteller mit 5 Regionalen Käsen und Früchtebrot

---

## Klassisch und gut Unsere Dreigänger.

Wählen Sie aus verschiedenen Gängen aus und stellen Sie sich  
Ihr eigenes Menü zusammen.

3-Gänger mit Poulet

51.-

3-Gänger mit Kalb

62.-

---

### Kalte Vorspeisen

Grüner Salat je nach saisonalem Angebot kombiniert, an Limpach`s Sauce  
Bunt gemischter Salat mit saisonalen Gemüsen an Hausdressing

---

### Saisonale Suppen

Spargeln (Frühling)  
Gazpacho (Sommer)  
Kürbiscrème (Herbst)

---

### Hauptgang

Pouletbrust gebraten, an Rosmarinjus mit Bratkartoffeln  
und saisonalen Gemüsen

Kalbsnierstück, am Stück rosa gebraten, an Thymianjus  
mit Kartoffelgratin und saisonalen Gemüsen

---

### Dessert

Panna Cotta mit Waldbeerencoulis  
Limpach`s Schokoladenmousse

## Highlights – zur Ergänzung.

---

Gerne passen wir unsere Menus für vegetarische Gäste an. Teilen Sie uns bitte frühzeitig mit, wenn Sie Gäste mit Allergien oder Unverträglichkeiten einladen. Wir sind Ihnen dankbar, wenn Sie uns bereits beim Bestellen des Menus Spezialwünsche bekanntgeben.

Nachfolgend finden Sie einige vegetarische Hauptgang-Empfehlungen.

---

Gemüse	nach Wellington Art	32.-
Weissweinrisotto	mit saisonalen Gemüsen	29.-
Fregola Sarda	mit feinen Gemüsen und pochiertem Ei	32.-

---

## Limpach's – Gut zu wissen.

---

Weine	Wählen Sie von unserer reichhaltigen Weinkarte Ihren gewünschten Wein aus. Wir beraten Sie gerne.
Dekorationen	Die Dekorationen wechseln bei uns nach Saison. Ihre individuellen Wünsche für Blumen oder spezielle Tischfarben nehmen wir gerne entgegen und werden diese nach Möglichkeit berücksichtigen.
Preise	Die angegebenen Preise verstehen sich inklusive 7,7% Mehrwertsteuer und sind ab 10 Personen gerechnet.
Zahlungsbedingungen	Sie können im Restaurant in Bar, mit EC-, Post- oder Kreditkarte bezahlen. Auf Wunsch stellen wir Ihnen auch eine Rechnung aus, die Sie innerhalb von 10 Tagen begleichen.
Personenzahl Menuwahl Spezielles	Bitte teilen Sie uns die genaue, verbindliche Anzahl Gäste bis 48 Stunden vor dem Anlass mit. Wir bitten Sie, aus den Menüvorschlägen ein einheitliches Menu für Ihre Gesellschaft zusammen zu stellen. Unsere Vorschläge gelten ab 10 Personen.  Für vegetarische Gäste und an Allergien leidende Personen beachten Sie bitte unter Highlights zur Ergänzung unseren Hinweis.
Kontakt	Limpach's Restaurant & Events Unterdorf · 4587 Aetingen T 058 586 40 40 events@limpachs.ch · www.limpachs.ch

---