



Vielen Dank für Ihr Interesse am Cafe Boy.

Wählen Sie aus unseren verschiedenen Menüvariationen das Passende für Sie und Ihre Gäste aus. Es hat für jeden Geschmack etwas dabei. Auch für Vegetarier, Veganer, Gäste mit einer Laktoseintoleranz oder Glutenallergie finden wir immer ein passendes Gericht.

### **Aperovorschlag:**

"No Name", Blanc de Blancs, Charles Rolaz, Hammel SA, Rolle (Chardonnay/Pinot Gris)  
72.- Sfr.

Château Le Grand Verdus blanc, Sadirac, Bordeaux Supérieur AOC  
(Semillon, Sauvignon blanc, Muscadelle) 55.- Sfr.

Bier, Wasser, Saft, Softgetränke, sowie nach Absprache diverse Drinks mit oder ohne Alkohol stehen auch zur Wahl.

### **Aperohäppchen: (Preis pro Stück)**

- Crostini mit Humus und Rohschinken 5.00
- Rindstatar auf Avocado mit Knäckebrot 5.00
  - Rauchlachstatar auf Foccacia 5.00
- Gebackene Samosa mit Frühlingszwiebeln 4.00
  - Kleines Saisonsüppchen im Glas 3.50
    - Spinat-Käsequiche 4.00
    - Crostini mit Waldpilzen 4.50
    - Falafel mit Joghurdip 3.50
- Lauwarmer Linsen-Kichererbsensalat im Glas 3.50

### **Menüs:**

#### **Menü Surprise: (bis 50 Personen)**

Lassen Sie sich von unserem Küchenteam überraschen.....  
3-4 Gänge die wir speziell für Sie aussuchen.

3 Gänge 69.- Sfr.

4 Gänge 80.- Sfr.

Dazu können wir Ihnen nach Wunsch auch zu jedem Gang  
den passenden Wein ausschenken.

3 Glas 25.- Sfr.

4 Glas 33.- Sfr.



### **Kleine Karte ( bis 20 Personen)**

Bis 20 Personen können wir Ihnen auch eine kleine saisonale a la Carte Karte zusammenstellen.

4 Vorspeisen zwischen 10.50 Sfr. Bis 22.- Sfr.  
5 Hauptgänge zwischen 30.- Sfr. Bis 54.- Sfr. und  
3 Dessert zur Wahl zwischen 7.50 Sfr. Bis 14.50.- Sfr.  
Die Gerichte werden 3 Tage vor Ihrem Anlass zusammengestellt.

### **Unsere beliebte "Cafe Boy Tavolata" (bis 60 Personen)**

Zur Vorspeise gibt es 4 saisonale Gerichte in die Mitte der Tische serviert so das sich jeder Gast selber nehmen kann. (es gibt auch eine vegetarische Variante)

Hauptgang serviert : Ein auserlesenes Stück Fleisch von unserem Metzger aus dem Toggenburg (z.B. Kalbsschulter, Mistkratzerli, Hohrücken, BBQ Rindsbraten etc.) mit 2 Stärkebeilagen und Gemüse (es gibt auch eine vegetarische Variante)

3 kleine Dessertvariationen in die Mitte der Tische serviert zum selber nehmen

Menü 80.- Sfr.  
Vegi: 68- Sfr.

### **Oder Sie stellen sich Ihr Menü aus folgenden Gerichten selber zusammen:**

Vorspeisen:

- Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen und Sprossen  
an Balsamicodressing 11.50
- LauwarmerMorchelflan auf Bresaolacarpaccio mit Parmesancreme 21.-
- Büffelmozzarella an Pesto auf lauwarmem Gemüsesalat an Nussdressing 18.-
  - Marinierter Orangen-Basilikumlachs mit Kartoffelblini  
und Karotten-Ingwer-Salat 21.-
- Carne Cruda vom Kalb mit Kalbsmilken-Knusperli  
Feldbacher Kren, gebratene Eschalotten und Barba di Frate 22.50
- Riesenkrevette an Limetten-Currybutter auf gebratenem Blumenkohl 21.-
  - Saisonsuppe 11.50
- Kressesuppe mit Jakobsmuschel 18.- (ohne Jakobsmuschel 10.50)
  - Artischockensuppe mit Mandeln 12.50

## Hauptgänge:

- Toggenburger Kalbsrücken mit Haselnuss-Rosmarinkruste an Portweinjus mit Limettenrisotto und glasiertem Gemüse 52.-
- Roastbeef vom Weiderind mit Rotweinbuttersauce  
Kartoffelgratin und grünen Bohnen 48.-
- Osso-Bucco vom Toggenburger Kalb an Rosmarinjus mit kleinem Schmorgemüse und jungen Kartoffeln 40.-
- Kleiner Hackbraten an Sherrysauce mit Magerquarkspätzli und Gemüse 40.-
- Brasato vom Toggenburger Rind an Merlotjus, sautierten Champignons und Speckstreifen mit Kartoffelstock 40.-
- Gebratenes Maispouardenbrüstli auf Artischocken-Tomatenragout und Safranrisotto an Rotweinbutter 36.-

## Vegi:

- Auberginencurry mit Papayachutney, Falafel, Joghrt-Gurkendip und Basmatireis 28.-
- Zucchini-Piccata auf Tomatenrisotto 26.-
- Linsen-Kichererbsengulasch mit gebratenem Fenchel und Kartoffel-Sauerrahmstampf 30.-
- Frischkäseravioli an Salbeibutter mit Cipollotti, Dörrtomatenwürfel und Pinienkernen 28.-

## Dessert:

- Erdbeer-Rhabarber Tiramisu 13.50
- Kleiner Apfelstrudel mit Vanilleeis 13.50
- Quarkmousse mit marinierten Beeren, Dulce di Leche und Mandelhippe 13.50
- Panna-cotta mit Himbeersauce im Glas 10.50
- Maracaibo Schokoladen-Tarte mit Passionsfruchtrahm 14.50
- Kleiner Ziegenkäse auf heissem Stein mit Honig, Wildblüten und Feigenkompott 13.50
- Kleine Auswahl an Schweizer Rohmilchkäse 14.-



## **AGB**

Bei der Zusammenstellung Ihres Menüs nach Wahl bitten wir Sie sich jeweils nur ein Gericht pro Gang auszusuchen so das es ein einheitliches Menü gibt (Vegetarier ausgeschlossen).

Gerne senden wir Ihnen auch ein paar Weinvorschläge zu. Bei Grossen Gruppen eignen sich auch Grossflaschen.

Da wir für Ihren Anlass schon 2 Tage vorher mit den Vorbereitungen beginnen bitten wir Sie uns die genaue Personenzahl 3 Tage vorher zu melden. Bei kurzfristigen Absagen oder einer Reduktion der Gästezahl behalten wir uns vor die reservierte Menge an Speisen in Rechnung zu stellen.

Wir freuen uns Sie bald bei uns begrüßen zu dürfen.

Für weitere Fragen können Sie uns erreichen unter

**044 240 40 24**

oder

**[restaurant@cafeboy.ch](mailto:restaurant@cafeboy.ch)**

**Das ganze Cafe Boy Team**