



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.

Pinot Blanc, La Maison du Moulin, Reverolle, Waadt, Schweiz 2016 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 Foccacia mit Safranmayonnaise 5.00
 - Rauchlachstatar auf Foccacia 5.00
- Gebackene Samosa mit Frühlingszwiebeln 4.00
 - Kleines Saisonsüppchen im Glas 3.50
 - Käsequiche 4.00
 - Crostini mit Waldpilzen 4.50
 - Falafel mit Joghurtdip 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.-

4 Gänge 84.-

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

3 Glas 27.-

4 Glas 36.-



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 56.- 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 84.-

Vegi: 72.-

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

Vorspeisen:

- Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen und Sprossen
an Balsamicodressing 12.50
- Lauwarmer Steinpilzflan auf Bresaolacarpaccio mit Parmesancreme 21.-
- Büffelmozzarella an Pesto auf lauwarmem Gemüsesalat an Nussdressing 18.-
 - Mariniertes Orangen-Basilikumlachs mit Kartoffelblini
und Karotten-Ingwer-Salat 21.-
- Carne Cruda vom Rind mit Eigelbcreme, getrüffeltem Selleriepürée und
Bergkartoffelchips 22.50 .-
- Riesenkrevette an Limetten-Currybutter auf gebratenem Blumenkohl 24.-
 - Saisonsuppe 12.50
- Maissuppe mit Jakobsmuschel 18.- (ohne Jakobsmuschel 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 Maispoulardenbrüstli auf Artischocken-Tomatenragout und Safranrisotto an Rotweibutter 36.-

Vegi:

- Reis Bowle mit Wakame, buntem Gemüse
Sojazwiebeln, Pilzen und Sesam 24.-
- 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:

- Zwetschgen - Tiramisu 13.50
- Kleiner Apfelstrudel mit Vanilleeis 13.50
- Sauerrahmmousse mit Kirschenkompott und Crostata 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

Das ganze Cafe Boy Team