



# CHAPLIN

UNSER KULINARISCHES ANGEBOT

WALENSEE-BÜHNE



Wir freuen uns auf Sie!  
Ihr Team der WALENSEE-BÜHNE

WALENSEE-BÜHNE

TSW Musical AG | alte Spinnerei 21 | 8877 Murg/Schweiz  
gastro@walenseebuehne.ch





## MUSICAL BUFFET

---

### VORSPEISEN – DER STILVOLLE AUFTAKT

Melonen-Kaltschale  
Hausterrine  
Knackige Rohkostsalate der Saison  
Antipasti-Auswahl  
Feines Gemüsecarpaccio  
Zartes Roastbeef, kalt aufgeschnitten

---

### HAUPTSPEISEN – DIE GROSSEN MOMENTE

Geschmortes Ossobuco nach Mailänder Art  
Schweinsschnitzel rôti mit grüner Pfeffersauce oder Kräuterbutter  
Seeteufel Szechuan  
Chili sin Carne (vegetarisch)  
Penne an klassischer Tomatensauce

---

### BEILAGEN

Neue Bratkartoffeln  
Duftreis  
Frisches Marktgemüse

---

### DESSERT – DIE SÜSSE ÜBERRASCHUNG

Kleine Köstlichkeiten

---

60 CHF pro Person

---

In Zusammenarbeit mit unserem  
Catering-Partner Hotel Seehof Walenstadt





## FOODTRUCK DINE AROUND

Möchten Sie Ihren Gästen eine vielfältige Auswahl an Speisen und ein besonderes Erlebnis bieten? Dann entscheiden Sie sich für unser Foodtruck Dine Around!

Unsere Streetfood-Anbieter präsentieren eine köstliche Palette, von saftigen Rindsburgern über Hot Dogs und knusprigen Pommes bis hin zu verschiedenen asiatischen Köstlichkeiten und mexikanischen Gerichten und vielem mehr. Ob Fleischliebhaber, Vegetarier oder Veganer, bei uns findet jeder etwas nach seinem Geschmack.

### Die Idee vom Foodtruck Dine Around

Ihre Sitzplätze im Catering-Zelt oder draussen sind reserviert, Ihr Wunschgetränkebuffet wird vorgängig mit Ihnen definiert. Ihre Gäste erhalten nach gegenseitiger Absprache mit Ihnen die Foodtruck Dine Around Bons und können sich so nach Lust und Laune ihre Speisen an den Foodtrucks auslesen.

### Ablauf für Sie und Ihre Gäste

- Sie als Gastgeber entscheiden im Vorfeld, wie viele Bons jeder Ihrer Gäste erhält
- Die Bons werden Ihnen entweder im Vorfeld per Post zugestellt oder am Showtag übergeben

### Am Showtag

- Besammlung Ihrer Gäste im für Sie reservierten Bereich
- Ausschank der ersten Getränke
- Verteilen der Bons und erklären des Konzeptes durch Sie als Gastgeber
- Einlösen der Bons für Speisen auf dem ganzen Areal bis zum Ende der Veranstaltung

### Nach dem Showtag

- Die Abrechnung erfolgt nach der Veranstaltung anhand effektiver Konsumation Ihrer Gäste

Gönnen Sie Ihren Gästen ein kulinarisches Erlebnis, das alle Sinne anspricht! Gerne stellen wir gemeinsam mit Ihnen ein Foodtruck Dine Around Angebot inklusive Ihrer Getränkewahl und den Foodpreisen zusammen.





## UNSER GETRÄNKE ANGEBOT

### Mineralwasser & Süssgetränke

ELMER Mineral mit und ohne Kohlensäure		MW 100cl	9 CHF
ELMER Mineral mit und ohne Kohlensäure		PET 50cl	5 CHF
ELMER Citro		PET 50cl	5 CHF
RAMSEIER Apfelschorle		PET 50cl	5 CHF
RAMSEIER'S Huus-Tee Schweizer Früchte		PET 50cl	5 CHF
SINALCO Original		PET 50cl	5 CHF
Cola (SINALCO)		PET 50cl	5 CHF
Cola Zero (SINALCO)		PET 50cl	5 CHF

### Schützengarten Bier & Moscht mit Alkohol

Edelspez	5.2% Vol.	33cl	5 CHF
St. Galler Landbier Bügelflasche	5% Vol.	33cl	5 CHF
RAMSEIER Suure Moscht	4% Vol.	50cl	6 CHF

### Schützengarten Bier & Moscht alkoholfrei

Panaché Grapefruit		33cl	5 CHF
India Pale Ale		33cl	6 CHF
RAMSEIER Suure Moscht		50cl	6 CHF

### Kaffee & Tee

Espresso			4 CHF
Kaffee			4 CHF
Tee			4 CHF



## WEINKARTE

### Weissweine Schweiz

#### **Quintum Federweisser, KÜMIN**

50cl

24 CHF

*Traubensorte: Pinot Noir*

*Degustationsnotiz: Quitten, Rosenduft, Apfelkompott*

*Herkunft: St. Gallen AOC, Schweiz*

*12% Vol.*

#### **Walenstadter Chardonnay Traditionell AOC,**

#### **Felixer am Oelberg**

75cl

44 CHF

*Traubensorte: Chardonnay*

*Degustationsnotiz: Reintöniges brillantes Bouquet, Lindenblüten, Margeriten, gelbe Pflaumen. Am Gaumen herrlich gradlinig frisch, wunderschön anhaltend.*

*Herkunft: Walenstadt, Schweiz*

*13.5% Vol.*

### Weissweine Österreich

#### **Grüner Veltliner, Heideboden, Weingut Nittnaus**

75cl

46 CHF

*Traubensorte: Grüner Veltliner*

*Degustationsnotiz: Hellgelb, intensiv duftend in der Nase, zarte Kräuterwürze, am Gaumen saftig, elegante Frucht, erinnernd an Stachelbeeren, fein würzig und köstlich, harmonischer Abgang, frisch und präzise.*

*Herkunft: Heideboden, Burgenland, Österreich*

*12.5% Vol.*

### Weissweine Italien

#### **Lugana Zeni DOC**

75cl

46 CHF

*Traubensorte: Trebbiano di Soave*

*Degustationsnotiz: Die Trauben werden von Hand gelesen. In der der Nase intensive, fruchtige Noten von Pfirsich und Zitrusfrüchten. Am Gaumen rassig, erfrischend und fruchtig*

*Herkunft: Bardolino, Italien*

*13.5% Vol.*



## **Tosone Grillo Sicilia DOC**

*Traubensorte: Grillo*

*Degustationsnotiz: Dieser goldene, frische und harmonische Weisswein bezaubert mit fruchtigen Aromen von Zitrone, Mandarine, Apfel und Birne. Im Gaumen zeigt der Grillo zudem zarte mineralische Noten. Der volle, langanhaltende Körper und die kraftvolle Aromatik runden den Genuss ab.*

*Herkunft: Sizilien, Italien*

*13 % Vol.*

75cl

48 CHF

## **Weisswein Spanien**

### **Verdejo «Alvarez y Diez», Rueda**

*Traubensorte: Verdejo*

*Degustationsnotiz: Ein helles Strohgelb gepaart mit grünen Reflexen. Intensiv fruchtiges Bouquet mit Zitrus- und Blumennoten.*

*Der Gaumen ist frisch, strukturiert mit einer ausgewogenen Säure.*

*Herkunft: Duero-Tal, Spanien*

*13% Vol.*

75cl

46 CHF

## **Prosecco Italien**

### **Prosecco Villa Sandi il Fresco DOC**

*Traubensorte: Glera*

*Degustationsnotiz: Duftet nach exotischen Früchten und reifen Äpfeln. Im Gaumen hat er eine feine Perlage, unheimlich fruchtig-frisch*

*Herkunft: Veneto, Italien*

*11% Vol.*

75cl

46 CHF



## Roséweine Schweiz

### Quintum Rosé, Kümin

50cl

24 CHF

*Traubensorte: Pinot Noir*

*Degustationsnotiz: Erdbeeren, Himbeeren, blumige Noten*

*Herkunft: St. Gallen AOC, Walensee, Schweiz*

*12.5% Vol.*

### Walenstadter Pinot Saignée Barrique AOC, Casanova

75cl

44 CHF

*Traubensorte: Pinot Noir*

*Degustationsnotiz: Saftabzug der besten Pinot Noir Trauben.*

*Lachsfarbener Rosé, fruchtig und gehaltvoll, mit einer feinen Säurestruktur.*

*Herkunft: Walenstadt, Schweiz*

*13.2% Vol.*

## Roséwein Spanien

### Rioja Rosado Coto Mayor IGT

75cl

42 CHF

*Traubensorte: Tempranillo, Grenache*

*Degustationsnotiz: Samtiger, weicher Auftakt, filigrane Säure,*

*verführerische Fruchtsüsse, im Gaumen zarte Aromen nach*

*roten Beeren, perfekt ausgewogen.*

*Herkunft: Rioja, Spanien*

*12% Vol.*

## Rotweine Schweiz

### Quintum Rot, Kümin

50cl

24 CHF

*Traubensorte: Pinot Noir*

*Degustationsnotiz: Dunkle Beeren*

*Herkunft: St. Gallen AOC, Walensee, Schweiz*

*12.5% Vol.*

### Walenstadter Pinot Noir AOC, Casanova

75cl

44 CHF

*Traubensorte: Pinot Noir*

*Degustationsnotiz: Ohne Holz, ein Pinot Noir ganz einfach und ehrlich.*

*Herkunft: Walenstadt AOC, St. Gallen, Schweiz*

*12.8% Vol.*



### **Quintner Pinot Noir, Barrique, Kümin**

*Traubensorte: Pinot Noir*

*Degustationsnotiz: Gedörrte Früchte, Vanillearoma, feine Tanninstruktur*

*Herkunft: Quinten, St. Gallen AOC, Schweiz*

*13.3% Vol.*

75cl

44 CHF

### **Rotwein Österreich**

#### **Zweigelt Heideboden, Nittau**

*Traubensorte: Zweigelt*

*Degustationsnotiz: Gebietstypisch und herkunftsbetont. Kirschfruchtig, charmant mit gutem Trinkfluss. Elegant strukturiert und langanhaltend.*

*Herkunft: Heideboden, Burgenland, Österreich*

*13% Vol.*

75cl

46 CHF

### **Rotweine Italien**

#### **Merlot Corvina Veneto IGT, Santa Sofia**

*Traubensorte: Corvina, Merlot*

*Degustationsnotiz: In der Nase zart, mit Noten nach Blüten, Himbeeren und Kirschen, gefolgt von leicht erdigen Tönen nach Lakritze, Unterholz und Tabak. Im Gaumen ist er sehr weich, dynamisch und ausgewogen mit angenehmem Abgang.*

*Herkunft: Veneto, Italien*

*13% Vol.*

75cl

46 CHF

#### **Tosone Nero d'Avola Sicila DOC**

*Traubensorte: Nero d'Avola*

*Degustationsnotiz: Ein fruchtiger, ausgewogener granatroter Wein.*

*Im Gaumen zeigt er saftige Tannine und eine volle, weiche und harmonische Struktur, gekrönt von einem nachhaltigen Abgang.*

*Herkunft: Sizilien, Italien*

*13% Vol.*

75cl

48 CHF



### **Valpolicella Ripasso DOC Zeni**

*Traubensorte: Corvina, Rondinella, Molinara*

*Degustationsnotiz: Intensives Rubinrot. Aromen von reifen Beeren. Weicher, fülliger Körper mit schönem Gleichgewicht.*

*Herkunft: Veneto, Italien*

*14% Vol.*

75cl

52 CHF

### **Amarone della Valpolicella DOCG Classico, Zeni**

*Traubensorte: Corvina, Corvinone, Rondinella*

*Degustationsnotiz: Tiefes rubinrot, intensiver, fruchtiger Geruch, mit Noten an gekochten Früchten und Gewürzen, weich und voll im Geschmack*

*Herkunft: Veneto, Italien*

*15.5% Vol.*

75cl

62 CHF

## **Rotweine Spanien**

### **La Planta Ribera del Duero, Bodegas Arzuaga Navarro**

*Traubensorte: Tempranillo*

*Degustationsnotiz: Tiefes kirschrot, kraftvolle Aromen mit Röstnuancen, würzig und mit weichen Tanninen. Ein Alltagswein, der seinesgleichen sucht.*

*Herkunft: Duero-Tal Castilla y Leon, Spanien*

*14% Vol.*

75cl

48 CHF

### **Egomej Rioja DOCa**

*Traubensorte: Graciano, Tempranillo*

*Degustationsnotiz: Intensives Kirschenrot, intensiver Duft nach süssen, schwarzen Früchten. Gute Fülle und samtene Tannine. Saftig, aromatisch und mit viel Finesse und Eleganz.*

*Herkunft: Rioja Gebiet, Spanien*

*14% Vol.*

75cl

58 CHF

