



Villa Vilette

Im Park am See

Marianne und Turi Thoma

Villa Vilette Restaurant, Villetterpark, CH-6330 Cham

Telefon 041 780 55 36, Fax 041 780 55 60

info@restaurant-villette.ch

www.restaurant-villette.ch

Banketträumlichkeiten 10 bis 60 Personen

Dienstag Ruhetag

ab 6. Okt. Di und Mi geschlossen bis Dez.

Januar und Februar Betriebsferien

Aperovorschläge

Marianne und Turi Thoma

Villetterpark 6330 Cham

041 780 55 36

info@restaurant-villette.ch / www.restaurant-villette.ch



Kleinigkeiten

<i>Gemügesticks mit diversen Saucen (50gr.)</i>	<i>pro Pers.</i>	<i>CHF 4</i>
<i>Chips 40gr. Nüssli 40gr. Blätterteigstangen 3 Stück</i>	<i>pro Pers.</i>	<i>CHF 5</i>
<i>Blätterteigstangen 5Stück</i>	<i>pro Pers.</i>	<i>CHF 4</i>

Aperopauschalen pro Person erhältlich ab 10 Personen

<i>Cham</i>	<i>pro Pers.</i>	<i>CHF 15.50</i>
<i>Créperouladen 1x Frischkräuterkäse, 1x Rohschinken</i>	<i>2 Stk.</i>	
<i>Knackige Gemügesticks mit verschiedenen Saucen</i>	<i>50 gr.</i>	
<i>Zanderknusperli mit Sauce Remoulade</i>	<i>2 Stk.</i>	
<i>Mini Aperochüechli / Käse, Gemüse etc.</i>	<i>3 Stk.</i>	

<i>Hünenberg</i>	<i>pro Pers.</i>	<i>CHF 16</i>
<i>Gebackene Speckpflaume</i>	<i>1 Spiess.</i>	
<i>Mini Frühlingsrollen und Samosas</i>	<i>3 Stk.</i>	
<i>Rüebli-Orangen-Ingwersüpli im Trinkglas (warm oder kalt)</i>	<i>80 gr.</i>	
<i>Gebeitztes Felchenfilet mit bunter Gemüsevinaigrette im Glas</i>	<i>1 Glas</i>	

inkl. MwSt.

eventuelle Preisänderungen vorbehalten

Risch	<i>pro Pers.</i>	CHF 22.50
<i>Hausgemachte Sushi / Fisch, Gemüse</i>	<i>2 Stk.</i>	
<i>Tartar vom Rind auf Toast</i>	<i>1 Stk.</i>	
<i>Tandoori und Kurkuma Crevette auf Cuacamole (Avocado) im Gourmetlöffel</i>	<i>2 Stk.</i>	
<i>Mini Aperochüechli / Käse, Gemüse etc.</i>	<i>3 Stk.</i>	
<i>Spiessli mit Cherry Tomaten und Mozzarella</i>	<i>1 Stk.</i>	

Zug	<i>pro Pers.</i>	CHF 18.50
<i>Knackige Gemüsesticks mit verschiedenen Saucen</i>	<i>50 gr.</i>	
<i>Mini Schinkengipfeli</i>	<i>1 Stk.</i>	
<i>Mini Aperochüechli / Käse, Gemüse etc.</i>	<i>2 Stk.</i>	
<i>Geräuchertes Saiblingfilet mit Meerrettich auf Toast</i>	<i>1 Stk.</i>	
<i>Blätterteigstangen</i>	<i>3Stk.</i>	
<i>Limonensüppi mit Kokosschaum (kalt oder warm)</i>	<i>80 gr.</i>	

Walchwil	<i>pro Pers.</i>	CHF 23.50
<i>Pizzetinis</i>	<i>3 Stk.</i>	
<i>Konfiertes Salmfilet mit Orangenöl, Vanillesalz, auf Wakame im Glas</i>	<i>1 Glas</i>	
<i>Blauschimmelkäse auf Pumpernickel</i>	<i>1 Stk.</i>	
<i>Pouletspiess mit Curry und Sesam</i>	<i>1 Stk.</i>	
<i>Panierte Crevette</i>	<i>2 Stk.</i>	

*inkl. MwSt.
eventuelle Preisänderungen vorbehalten*

Köstlichkeiten zum selber zusammen stellen



Frittiertes / Gebackenes

<i>Mini Frühlingsrollen und Samousas</i>	<i>3 Stk.</i>	<i>CHF 3.5</i>
<i>Mini Aperochüechli / Käse, Gemüse etc.</i>	<i>3 Stk.</i>	<i>CHF 4</i>
<i>Zanderknusperli mit Sauce Remoulade</i>	<i>2 Stk.</i>	<i>CHF 6</i>
<i>Malakoffs Käsekrapfen</i>	<i>1 Stk.</i>	<i>CHF 4</i>
<i>Pizzetinis</i>	<i>3 Stk.</i>	<i>CHF 3</i>
<i>Panierte Crevetten mit sweet Chillisauce</i>	<i>1 Stk.</i>	<i>CHF 3</i>
<i>Schinkengipfeli „Hug“</i>	<i>1 Stk.</i>	<i>CHF 3</i>

Suppen im Trinkglas

<i>Limonensüppi mit Kokosschaum (kalt oder warm)</i>		<i>CHF 4.50</i>
<i>Rüebli-Orangen-Ingwersüppi (kalt oder warm)</i>		<i>CHF 4.50</i>
<i>Spanische eiskalte Gazpacho</i>		<i>CHF 4.50</i>
<i>Kalte Andalusische Melonensuppe rassig gewürzt</i>		<i>CHF 4.50</i>
<i>Andere Süppi je nach Saison und Wunsch</i>		

Aufgespiesst

<i>Cherry Tomaten und Mozzarella</i>	<i>1 Stk.</i>	<i>CHF 4</i>
<i>Früchtespiess</i>	<i>1 Stk.</i>	<i>CHF 4</i>
<i>Pouletspiess mit Curry und Sesam</i>	<i>1 Stk.</i>	<i>CHF 4</i>
<i>Meat Balls mit Sweet Chillisauce</i>	<i>1 Stk.</i>	<i>CHF 4</i>
<i>Speckplaume 2 Stück</i>	<i>1 Spiess</i>	<i>CHF 4</i>

inkl. MwSt.

eventuelle Preisänderungen vorbehalten

Spezielles

<i>Sushi mit Seeforelle oder anderem Zugerseefisch</i>	<i>2 Stk.</i>	<i>CHF 6</i>
<i>Sushi Vegetarisch</i>	<i>2 Stk.</i>	<i>CHF 5</i>
<i>Gebeiztes Felchenfilet mit Gemüse Vinaigrette im Glas</i>	<i>1 Stk.</i>	<i>CHF 5</i>
<i>Gebratener Zuger Eglifleischkäse auf Gurken-Dillsalat</i>	<i>1 Stk.</i>	<i>CHF 4</i>
<i>Tandoori und Kurkuma Crevette auf Cuacamole (Avocado) im Gourmetlöffel</i>	<i>2 Stk.</i>	<i>CHF 5</i>
<i>Geräucher Niederwiler Saiblingfilet auf Toast mit frischem Meerrettich</i>	<i>2 Stk.</i>	<i>CHF 5</i>
<i>Créperouladen 1x Frischkräuterkäse, 1x Rohschinken</i>	<i>2 Stk.</i>	<i>CHF 3</i>

Süsses

<i>Bananencake mit Ingwer, Kokos, Lemongras</i>	<i>2 Stk.</i>	<i>CHF 5</i>
<i>Zitronen Tartelette</i>	<i>2 Stk.</i>	<i>CHF 5</i>
<i>Zuger Kirsch Küssli</i>	<i>1 Stk.</i>	<i>CHF 6</i>
<i>Crème Catalan</i>		<i>CHF 4</i>

Wir geben unser Bestes, dass Ihr Fest zu einem gelungenen und unvergesslichen Tag wird

Marianne und Turi Thoma mit Team



Getränkervorschläge zum Apero

eine detaillierte Weinkarte finden Sie auf der Internetseite



Bowlen mindest Bestellmenge **2 Liter** und bestellen bitte Sie nur eine Geschmacksorte

Frühling	Waldmeister	pro Liter	CHF 29
	Holunderblüten	pro Liter	CHF 29
	Erdbeer / Himbeer	pro Liter	CHF 29

Sommer	Waldbeer	pro Liter	CHF 29
	Cheisi	pro Liter	CHF 29
	Exotic Dream	pro Liter	CHF 29

Herbst/Winter	Apfel-Zimt	pro Liter	CHF 29
	Weisser Glühwein heiss	pro Liter	CHF 29
	Quitten-Birne	pro Liter	CHF 29

Alle Bowlen ausser Glühwein sind auch ohne Alkohol erhältlich	pro Liter	CHF 20
---	-----------	--------

Fruchtsäfte	Orange, Multi Vitamin, Apfel	pro Liter	CHF 14
--------------------	------------------------------	-----------	--------

Sekt und Champagner	1dl	7,5 dl
Val d'Eve Winzersekt aus dem Waadtland Hammel SA	CHF 8	CHF 49
Laurent Perrier	CHF 15	CHF 89
Zuger Kir mit Chriesi-Kirschlikör	CHF 10	
Rimus (ohne Alkohol)		CHF 19

inkl. MwSt.

eventuelle Preisänderungen vorbehalten

