
SAISON 21/22

ÖFFNUNGSZEITEN – Für Ihren speziellen Anlass wie z.B. Geburtstag-, Verlobungs- oder Hochzeitsfeier, Geschäfts-, Trauer- oder Weihnachtsessen, sowie Jubiläen jeglicher Art sind wir allzeit bereit, 7 Tage die Woche. Erreichbar sind wir unter 071 646 06 90 oder per mail an info@weinundso.ch

Unsere regulären Öffnungszeiten sind folgende:

Montag	11.30 – 14.00 Uhr	
Dienstag	Ruhetag	
Mittwoch	11.30 – 14.00 Uhr	18.00 - Ende
Donnerstag	11.30 – 14.00 Uhr	18.00 - Ende
Freitag	11.30 – 14.00 Uhr	18.00 - Ende
Samstag	11.30 – 14.00 Uhr	17.00 - Ende
Sonntag	11.30 – 14.00 Uhr	17.00 - 20.00 Uhr

SAISON 21/22

BUFFET CATERING – Je nach Jahreszeit sind zurzeit Servicemitarbeiter erlaubt oder nicht. Das spielt in diesem Fall aber keine Rolle, denn wir liefern Ihnen Ihr Menü an Ihren Wunschort, bauen Ihnen ein Buffet auf und ziehen uns zurück. Wenn Sie dann mit Ihren Gästen eintreffen, steht dem kulinarischen Genuss nichts mehr im Wege.
Auf Anfrage

SAISON 21/22

LUNCH und SO – Ob zum Business- oder einfach nur zum Lunch. Jede Woche bieten wir Montags, Mittwochs, Donnerstags und Freitags drei verschiedene Mittagsmenüs unter, bzw. auch einmal über CHF 20.00 an. Wir servieren ein abwechslungsreiches Angebot von schweizerischer Hausmannskost, ab und an aber auch etwas Exotischeres um in Bewegung zu bleiben. Nachschlagsbuffet inklusive.

Mo, Mi, Do, Fr
11.30 bis 14.00 Uhr

SOMMERÖFFNUNGSZEITEN

Pfeift am Abend im Hochsommer nur der Wind durch das WEIN und SO, schliessen wir unsere Pforten schon um 20.00 Uhr.

JUNI / JULI / AUGUST

SCHWARZ DELIKATESSEN

Wir erweitern unser Geschäftsfeld um eine Tranche Schwarz Geräuchertes, ein Schluck Schwarz Gebräutes und ein „Rädli“ Schwarz Gewurstetes.

Online im Shop oder vor direkt Ort.

Coming 2022

JULI

WEINFACH und SO „Schwizer Obig“ – Schweizer Abend mit regionalen Highlights in toller Atmosphäre. Zum bedienten Essensbuffet dürfen ausgewählte Schweizer Weine zum Probieren an der Weinbar nicht fehlen.

CHF 65.00 pro Person (exkl. Raritäten, Mineral und Kaffee)

18.00 – 22.30 Uhr

31. Juli

Anmeldung erforderlich – Platzzahl limitiert

AUGUST

WEINFACH und SO „Entdeckungsreise durch Amerika“ – Wie die Panamerica ziehen wir kulinarisch und Weintechnisch durch den ganzen Kontinent Amerika. Vom Napa Valley bis in die argentinische Pampa. Olé

CHF 69.00 pro Person (exkl. Raritäten, Mineral und Kaffee)

18.00 – 22.30 Uhr

27. August

Anmeldung erforderlich – Platzzahl limitiert

SEPTEMBER

METZGETE, die I. – Metzgete als Buffet und wie schon zu früheren Zeiten eine riesen Schweinerei. Blut- und Leberwurst, Rippli und Kesselfleisch, Geschnetzeltes und Leberli, gefüllte Schweinsbrust und weiteres Schweinisches. Für den Fleischfresser eine unendliche Geschichte.

17. + 18. September

SEPTEMBER

WEINFACH und SO „Griechenland“ – Hellas!! Griechischer Wein, landestypische Spezialitäten, eine lebensfrohe Atmosphäre, sowie ein Gläschen Ouzo und mehr griechisches Lebensgefühl gibt's nur in Griechenland selbst. Yamas

CHF 69.00 pro Person (exkl. Raritäten, Mineral und Kaffee)

18.00 – 22.30 Uhr

25. September

Anmeldung erforderlich – Platzzahl limitiert

SEPTEMBER / OKTOBER

WILD und SO – Zeit für Reh.Bock auf Wild? Natürlich dürfen Spätzli, Rotkraut, glasierte Maronen und eine feine Wildrahmsauce nicht fehlen. Abends im Angebot auf unserer Speisekarte

September / Oktober

OKTOBER

METZGETE, die II. – Wer auf Schweinereien steht erhält im Oktober eine 2. Chance oder eine Alternative.

22. + 23. Oktober

OKTOBER

WEINFACH und SO „Halloween Brunch“ – Gespenstisch (leer) wird nur das Buffet sein, wenn alle satt sind. Blutrot die Wangen unserer Gäste nach dem durchprobieren der Weinauswahl an der Weinbar. Kreideweiss nur diejenigen, die zu spät reservieren
CHF 69.00 pro Person (exkl. Raritäten, Mineral und Kaffee)
9.30 – 14.00 Uhr
31. Oktober
Anmeldung erforderlich – Platzzahl limitiert

NOVEMBER

WEINFACH und SO „Black Friday“ – Weder Börsencrash noch Ausverkauf, sondern Schwarz Delikatessen-Buffet und Wein-Fach-Bar mit Wein-Challenge. Konsum für Genussmenschen, GeniesserInnen und Lebensfreudige.
CHF 69.00 pro Person (exkl. Raritäten, Mineral und Kaffee)
18.00 – 22.30 Uhr
26. November
Anmeldung erforderlich – Platzzahl limitiert

NOVEMBER/DEZEMBER

CHINOISE und SO – Man munkelt, dass es in der Bundesverfassung verankert werden soll, denn mindestens ein Fondue Chinoise muss laut Gesellschaftsvertrag in der Vor-Weihnachtszeit mit Freunden, Familie, Geliebten verzehrt werden.
Abends im Angebot auf unserer Speisekarte
November – Dezember

SILVESTER/NEUJAHR

ALTJAHRESTAG – Vor- und Dessertbuffet, dazwischen gehen wir beim Hauptgang aufs Ganze. Natürlich servieren wir auch einige Perlen aus dem Weinkeller und pünktlich um Mitternacht wird angestossen.
Prosit N....nonig
Ab 18.00 Uhr
31. Dezember
