



# Bäuerinnen Apéro

## «En Munziga»

Es Hüppli...

Fleisch\*

Chäs\*

Brot

CHF 8.50 pro Person, inkl. 7.6% MwSt

## «En Wärschafta»

Mostbröckli\*

Rohess-Speck\*

getrocknete Bauernwürste\*

Chäs (mild/rezent) nach Saison\*

Suurchäs aus dem Werdenberg\*

Frischchäs

Quark-Aufstrich auf Brötli\*

Tügggenbrot

Ribelbrot

Vollkornbrötli

Apfel- und Birnbrot\*

CHF 13.00 pro Person, inkl. 7.6% MwSt

**Alle Apéros werden ab 20 Personen geliefert.**



# Bäuerinnen Apéro

## «En Choschtliga»

### Grundangebot:

Mostbröckli\*

Rohess-Speck\*

getrocknete Bauernwürste\*

Chäs (mild/rezent) nach Saison\*

Suurchäs aus dem Werdenberg\*

Frischchäs

Quark-Aufstrich auf Brötli\*

Türggenbrot

Ribelbrot

Vollkornbrötli

Apfel- und Birnbrot\*

CHF 13.00 pro Person, inkl. 7.6% MwSt

### Zusatzangebot zu Ihrer Auswahl:

Blätterteigchräpfli mit Quarkfüllung CHF 2.70

Hefeschnecken mit Fleischfüllung CHF 2.70

Laugenbrötli mit Meerrettichrahm CHF 2.20

Gemüsedips mit Kräuterquark\* CHF 2.70

Spinatwähe CHF 2.20

Ribelwähe, pikant CHF 2.20

inkl. 7.6% MwSt

**Alle Apéros werden ab 20 Personen geliefert.**



# Bäuerinnen Apéro

## «Werdenberger Schloss-Apéro»

### Zu Ihrer Auswahl:

Mostbröckli\*

Chämispeck oder Grabser Älplerspeck\*

Werdenberger-Schinken\*

Werdenberger Rahmkäse\*

Frischchäs

Suurchäs aus dem Werdenberg\*

Werdenberger Schloss-Suppe (warm)

Ribeltaler (warm)

Ribelkroketten (warm)

Ribelbretzel (warm)

Städtli-Chüechli (warm)

Werdenberger-Raclette (warm)\*

### Brote:

Ribelbrot

Türggenbrot

Fölebrot

Gerne stellen wir für Sie ein individuelles Angebot zusammen.

ab CHF 13.00 pro Person, inkl. 7.6% MwSt

**Alle Apéros werden ab 20 Personen geliefert.**



# Bäuerinnen Apéro

## Unsere Wein- und Getränkeliste für Apéro (gilt nur für Aussenlieferung)

### Weissweine

---

#### Frümsner Federweiss\*

---

Der Federweisse entsteht durch das sofortige Abpressen von Blauburgunder Trauben. Dadurch entsteht ein heller, bernsteinfarbiger und fruchtiger Weisswein. Dank seiner feinen Restsüsse eignet er sich vorzüglich zu einem Apéro.

Landwirtsch. Zentrum SG, Salez 7.5 dl CHF 30.00

#### Frümsner Müller Thurgau\*

---

Die Traubensorte «Riesling x Sylvaner» heisst in ganz Europa «Müller-Thurgau». Der Frümsner Müller-Thurgau besticht durch sein fruchtiges, leicht muskatartiges Bouquet.

Landwirtsch. Zentrum SG, Salez 7.5 dl CHF 27.00

#### Saxer Chardonnay\*

---

Der Saxer Chardonnay besticht durch seine blumige Note. Er ist weich, füllig und leicht süsslich. Nicht zuletzt wegen seiner guten Struktur eignet er sich bestens zu jedem leichteren Essen.

Brunner, Hemberg 7 dl CHF 29.00

#### Pinot blanc\*

---

Das Traubengut für den feinfruchtigen, zierlichen Pinot blanc von Ulrich Brunner gedeiht an der Sunnehalde am Winterberg in Sax. Dieser elegante Tropfen ist die perfekte Krönung zu jedem leichten Essen. Er erfreut Auge und Gaumen.

Brunner, Hemberg 7 dl CHF 29.00

### Rotweine

---

#### Saxer Blauburgunder\*

---

Der Saxer Blauburgunder ist ein dichter, rubinroter Wein. Er zeichnet sich durch ein beeriges, mit Gerbstoffen eingebundenes Aroma aus.

Brunner, Hemberg 7 dl CHF 29.00

#### Gretschinser Schmittastutz

---

Dieser kräftige Rotwein wurde erstmals im Jahr 2000 gekeltert. Durch den intensiven Geschmack und die kräftige Farbe lässt er sich leicht mit Weinen aus südländischen Provinzen vergleichen.

Rohner Weine, Sax 7 dl CHF 26.00

### Spezialitäten

---

#### «Chlepfmoscht»:

#### Werdenberger Apfelschaumwein\*

---

Die erste Gärung macht der Saft in grossen Holzfässern, bevor er in schwere Champagnerflaschen abgefüllt wird. Bei dieser Flaschengärung bildet sich die Kohlensäure, die das Prickeln in den Rheinstern bringt.

Mosterei Zogg, Grabserberg 7.5 dl CHF 30.00

### Weiteres Getränkeangebot

---

Goldmelissensirup CHF 3.50 / 1.0 Liter

Holunderblütensirup CHF 3.50 / 1.0 Liter

Süssmost pasteurisiert\* CHF 6.50 / 1.0 Liter

Saurer (vergorener) Most CHF 4.50 / 0.5 Liter

Mineralwasser «Heidiland»\* CHF 6.50 / 1.0 Liter

Ribelbier\* CHF 3.50 / 0.3 Liter

**Alle Getränke werden nach Aufwand separat verrechnet (inklusive MwSt).**

## Allgemeine Bestimmungen

### Bedienungszeit

Im Verkaufspreis sind 1.5 Stunden Bedienungszeit inbegriffen, inklusive Aufstell- und Abräumarbeiten. Dies gilt ausdrücklich für Apéros. Andere Anlässe nach separater Absprache. Möchten Sie unsere Servicedienste verlängern, wird Ihnen eine Aufwandsentschädigung von CHF 35.00 pro Stunde und Person verrechnet. Sie haben das volle Anrecht auf die übrig gebliebenen Speisen.

In der Region Werdenberg sind die Fahrspesen im jeweiligen Apéro-Preis einkalkuliert. Für Lieferungen ausserhalb der Region Werdenberg: Nach Absprache.

### Haftung

Wir übernehmen keinerlei Haftung für Sach-, Personen- und sonstigen Vermögensschäden an Kunden und deren Gäste.

Für Schäden an Mietobjekten, Räumlichkeiten und deren Infrastruktur, durch Verschulden des Kunden oder deren Gästen, übernehmen wir ebenfalls keine Haftung.

### Konditionen

Unsere Leistungen sind nach Erhalt der Rechnung innert 10 Tagen rein netto zu bezahlen. Werden andere Konditionen abgemacht, muss dies schriftlich im entsprechenden Bestellformular festgehalten werden.

Für die Rechnungsstellung gilt die bis fünf Tage vor dem Anlass bestellte Anzahl Portionen und Personen. Bis zu diesem Zeitpunkt können auch Änderungen entgegengenommen werden. Für zusätzliche Personen wird der Aufpreis separat verrechnet.

Bestellungen können bis sieben Tage vor dem Apéro-Termin entgegengenommen werden. Eine komplette Annullierung des gesamten Anlasses muss schriftlich und mindestens zehn Tage vor dem geplanten Anlassdatum erfolgen, andernfalls wird der volle Betrag verrechnet.

### Was ist im Preis inbegriffen?

Die im Vertrag abgemachten Speisen und Getränke (inklusive Gläser und Geschirr, Servietten, Tischtücher), die Bedienung innerhalb der festgesetzten Zeit, eine der Jahreszeit angemessene kleine Buffet-Dekoration, das Aufstellen und Abräumen des Buffets, sowie die Reinigung der Infrastruktur im Bereich unseres Buffets.

### Was ist im Preis nicht inbegriffen?

Sitzmöglichkeiten, Raumdekorationen, Entsorgung diverser Abfälle (ausser unserem selbst produzierten Abfall), Saalmiete, spezielle Bewilligungskosten von Ämtern, usw. müssen wir separat nach Aufwand in Rechnung stellen.

Für Gläser und Geschirr, das wir zur Verfügung stellen, haftet der Kunde.

Gerne stellen wir Ihnen für die Beschaffung weiterer Infrastruktur eine Offerte zusammen.

Wenn die Getränke nicht von der Apéro-Gruppe geliefert werden, wird ein Zapfengeld auf alkoholische und nichtalkoholische Getränke verrechnet. Ebenso wird dann eine Miete für die von uns gelieferten Gläser erhoben.

Wein/Sekt	CHF	6.00 pro Flasche
Bier/Most	CHF	2.00 pro Flasche
Mineral	CHF	2.00 pro Liter

Überarbeitete Bestimmungen gültig ab Januar 2006

### Für die Werdenberger Apéro-Gruppe:

Barbara Dürr-Bruhin

## Bestellformular

Bestellungen senden an: Barbara Dürr-Bruhin, Karmaad 1924, 9473 Gams  
Tel. 081 771 46 20, Fax 081 740 62 00, E-Mail: apero@werdenberg.ch

---

### Werdenberger Bäuerinnen-Apéro

---

Datum: \_\_\_\_\_ Zeit: \_\_\_\_\_

Lieferadresse: \_\_\_\_\_

Anzahl Personen: \_\_\_\_\_

<input type="checkbox"/> «En Munziga»	Preis pro Person (inkl. 7.6% MwSt.) CHF 8.50
<input type="checkbox"/> «En Wärschafta»	CHF 13.00
<input type="checkbox"/> «En Chostliga» (ab CHF 13.00)	CHF _____

---

### Werdenberger Schloss-Apéro

---

Datum: \_\_\_\_\_ Zeit: \_\_\_\_\_

Lieferadresse: \_\_\_\_\_

Anzahl Personen: \_\_\_\_\_

<input type="checkbox"/> Individuelles Angebot	Preis pro Person nach Absprache (inkl. 7.6% MwSt.) CHF _____
	_____
	_____

---

Besondere Vereinbarungen: \_\_\_\_\_

Dekoration: \_\_\_\_\_

Getränke:  durch Apéro-Gruppe (kein Zapfengeld) /  durch andere (mit Zapfengeld)

\_\_\_\_\_

Infrastruktur: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Kontaktperson (Adresse, Telefon): \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Rechnungsadresse: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Ort, Datum: \_\_\_\_\_ Unterschrift: \_\_\_\_\_

# Werdenberger Bäuerinnen

## Unsere Ziele

Es gibt kaum gesünderes und zudem ökologisch vernünftigeres als hochwertige Lebensmittel und Saisonprodukte aus der eigenen Region zu genießen. Lernen Sie daher unsere Ziele, sowie auch unser gluschtiges Apéroangebot kennen. Es lohnt sich ganz bestimmt!

Unsere Leidenschaft liegt in der Herstellung und Präsentation von Apéros aus hochwertigen Werdenberger Produkten.

Der Werdenberger Schloss-Apéro wird nur von Gastronomiebetrieben und Partysevice-Anbietern produziert, die vom Culinarium zertifiziert wurden. Dies gilt auch in Zusammenarbeit mit Verarbeitungsbetrieben aus der Region.



Die Werdenberger Bäuerinnen Apéro-Gruppe.

## Unsere Richtlinien

Für die Werdenberger Apéros dürfen grundsätzlich nur selbst produzierte und verarbeitete Produkte vom Bauernbetrieb oder aus regionalen Verarbeitungs- und Gastronomiebetrieben verwendet werden.

Die Bestimmungen des Trägervereins Culinarium für die zertifizierten Betriebe sind einzuhalten (Reglemente Culinarium: [www.culinariumnet.ch](http://www.culinariumnet.ch)). Das heisst, die Rohprodukte müssen zu 100% aus der Region stammen.

Bei verarbeiteten Lebensmitteln müssen die Rohprodukte zu mindestens 50% aus der Region stammen. Dabei müssen die Zutaten aus landwirtschaftlichem Anbau hauptsächlich aus der Region, beziehungsweise aus der nächstliegenden Umgebung (Rheintal / Heidiland / Toggenburg / Fürstentum Liechtenstein) bezogen werden. Die Wertschöpfung muss dabei mindestens zu 2/3 in der Region vollzogen werden.

Die Lieferanten und Hersteller der Produkte garantieren für deren einwandfreie Haltbarkeit bis zum definierten Ablaufdatum. Selbstverständlich werden nur qualitativ einwandfreie Produkte eingesetzt.

Dabei werden die Grundsätze des Lebensmittelgesetzes, auf der Basis der Selbstkontrolle, eingehalten.



# Werdenberger Bäuerinnen

## Unsere Werdenberger Bäuerinnen

### Wartau

---

Brigitte Sulser-Tischhauser  
Bünt 2, 9479 Oberschan

### Sevelen

---

Käthi Vetsch-Hagmann  
Pfrundriet, 9475 Sevelen

### Buchs

---

Irène Guntli-Segmüller  
Stöck, 9470 Buchs

Martha Rohrer-Bosshard  
Stöck, 9470 Buchs

Maja Schwendener-Lutz  
Saxhof, 9470 Buchs

### Grabs

---

Margrith Keller-Vetsch  
Dorfengrabenstrasse 22, 9472 Grabs

Babette Schlegel-Beusch  
Schalmenlitten, 9472 Grabserberg

### Gams

---

Barbara Dürr-Bruhin  
Karmaad 1924, 9473 Gams

Margrith Vetsch-Gantenbein  
Stockweid, 9473 Gams

### Sennwald

---

Babette Bühler-Goldener  
Im Hof  
Sommer: Alp Eidenen, 9465 Salez

Heidi Preisig-Fuchs  
Erlen, 9467 Frümsern

Beatrice Rohner-Jauernig  
Gemüsebau, 9469 Haag

### Wie komme ich zu meinem Werdenberger Apéro?

Füllen Sie das beiliegende Bestellformular aus oder besprechen Sie Ihren persönlichen Apéro-Wunsch mit Barbara Dürr. Sie wird Ihnen gerne eine Offerte unterbreiten.

**Barbara Dürr-Bruhin, Karmaad 1924, 9473 Gams**  
Telefon 081 771 46 20, Fax 081 740 62 00  
[apero@werdenberg.ch](mailto:apero@werdenberg.ch)

Wir freuen uns darauf, gemeinsam mit Ihnen einen wundervollen Werdenberger Apéro zu gestalten.

Für allfällige Rückmeldungen oder Anregungen sind wir dankbar.