

Kulinarisches im Zirkusdorf Mugg

- Ihre Familienfeier
- Ihren Geburtstag
- Ihre Hochzeit
- Ihre Taufe
- Ihre Konfirmation
- Ihr Firmenjubiläum
- Ihr Mitarbeiterausflug
- Ihren Kundenanlass
- usw.



Herzlich Willkommen im Zirkusdorf Mugg

Geschätzter Gast

Sie haben etwas zu feiern und suchen Ideen? Es soll kein 0/815 sein, etwas Besonderes zur Feier des Tages für Ihre Gäste.

Grossartig, dies freut uns ausserordentlich. Denn, wir haben die Ideen und das Know-how, um Ihre Wünsche und Bedürfnisse mit ein fließen zu lassen.

Stöbern Sie durch unsere Ideen und Vorschläge.

Ihr Vorteil, wenn Sie Ihr Fest bei uns planen, halten Sie in der Hand:

- Klare Abläufe
- Menüvorschläge
- Einfache Preiskalkulation

Und trotzdem nicht starr und stur, sondern anders, farbenfroh, fröhlich und natürlich auf Sie persönlich zugeschnitten.

Wir freuen uns Ihr Fest mit Ihnen zu planen und durchführen zu dürfen

Ihre Zirkusfamilie und Team



Zirkus Brunch de Luxe

ab 30
Personen

Brunch Buffet mit einer reichen Auswahl an Müesli, Joghurt, frischem Fruchtsalat, Käse- und Fleischplatte, Brot, selbstgebackene Nuss/Früchtebrot, Zopf und Gipfeli, verschiedene Salate und warmen Speisen wie Porridge, Rösti, Rührei und Gratin, mit Dessertvariationen

pro Person/ CHF
64.00
25.00 Kind

Kaffee (nicht Filter), Teeauswahl, Milchgetränke, verschiedene Fruchtsäfte, Mineral

Buffet und Getränke auf 2 Std. beschränkt

Inklusive: Zeltmiete inkl. Bestuhlung und Heizung, Tischtücher, Stoffservietten, personalisiert Menükarte, Zirkusdekoration (Tischläufer, Rechaud Kerzen, Clown Figuren)
Optional: Apéro Begleitung und Show mit Milu und Ischa, Prosecco und Traubensecco



Das ganze Jahr für Sie

| | | |
|----------------------|--|---|
| ab 15 Pers | Inä gügslì Apéro Welcome, Führung durch das Zirkusdorf mit Blick hinter die Kulissen (45 Min) Zirkus Apéro mit Wähenhäppchen, Käse- und Fleischplatte, bunte Gemüsedip, Tomaten-Mozzarella-Spiessli und Popcorn *** Zirkus-Weisswein, Orangensaft und Mineral (im Preis inbegriffen) Buffet auf 1 Std. beschränkt | pro Person/ CHF 39.00 16.00 Kind |
| Inklusive: | Zeltmiete inkl. Bestuhlung und Heizung, Tischtücher, Führung 45min | |
| Optional: | Apéro Begleitung und Show mit Milu und Ischa, Weisswein nach Ihrer Wahl (gegen Aufpreis) | |

| | | |
|----------------------|---|---|
| ab 35 Pers | Zirkus Apéro Riche Steh-Schmaus als Hauptmahlzeit Buffet mit Käse-und Fleischplatte, Gazpacho, Salat im Glas, dreierlei Meterbrote, bunte Gemüsedip, salzige Wähenhäppchen und zwei warmen Speisen Süsses wie Cremen, Mousses und Fruchtsalat aus dem Glas, Kuchen und süsse Wähen *** Zirkus-Weisswein, Orangensaft, Mineral (im Preis inbegriffen) Buffet auf 2 Std. beschränkt | pro Person/ CHF 64.00 25.00 Kind |
| Inklusive: | Zeltmiete inkl. Bestuhlung und Heizung, Tischtücher, Zirkusdekoration | |
| Optional: | Apéro Begleitung und Show mit Milu und Ischa, Weisswein nach Ihrer Wahl (gegen Aufpreis) | |



Das ganze Jahr für Sie

| | | |
|----------------------|--|---|
| ab 30 Pers | Glarner Stolz Glarner Apéro Zigerbrüt, Glarner Birnbrot mit Weichkäse, Glarner Alpkäse, Bauernschüblig, Wurzelbrot und Popcorn *** Glarner Alp Käsetatar auf Dörrfrüchtebrot begleitet von einem Salatbouquet *** Schweinsfilet im Birnbrotteig nach Glarner Art oder Pastetli gefüllt mit feiner Zigercreme an Rahmsauce mit Birne und Baumnüssen (vegetarisch) serviert mit Maisschnitte und Saisongemüse *** Glarner Berggeistschnitte mit Magenträs Parfait und Rotweinzwetschgen | pro Person/ CHF 78.00 31.00 Kind |
| Inklusive: | Zeltmiete inkl. Bestuhlung und Heizung, Tischtücher, Stoffservietten, personalisiert Menükarte, Zirkusdekoration (Tischläufer, Rechaud Kerzen, Clown Figuren) | |
| Optional: | Apéro Begleitung und Show mit Milu und Ischa, Menüänderungen gem. Seite 10 & 11 | |



Versammlungen (HV, GV), Seniorenbesuche usw.

| | | |
|----------------------|--|---|
| ab 30 Pers | Einfach und Guet Pasta Bolognese (Fleisch- und Vegivariante) mit Reibkäse *** Streuselkuchen mit Rahm | pro Person/ CHF 30.00 12.00 Kind |
| inklusive: | Zeltmiete inkl. Bestuhlung und Heizung, Papierservietten, kleine Deko (Tischläufer, Rechaud Kerzen und Menü- und Getränkearten), einfacher Service | |
| optional | Apéro Begleitung und Show mit Milu und Ischa | |

Das ganze Jahr für Sie

ab
30 Pers

Einfach und bizli meh

Schweinsplätzli an Rahmsauce mit Champignons
oder

Marinierter Kürbis an einer Rahmsauce mit Champignons (vegetarisch)
dazu Nudeln und Saisongemüse

Mousse au Chocolat mit Fruchtgarnitur

pro Person/ CHF
36.00
15.00 Kind

inklusive: Zeltmiete inkl. Bestuhlung und Heizung, Papierservietten, kleine Deko (Tischläufer, Rechaud
Kerzen und Menü- und Getränkekarten), einfacher Service
optional Show mit Milu und/ oder Ischa



| | | |
|----------------------|--|---|
| ab 30 Pers | Frühlingserwachen Blattsalat mit Gurken, Radiesli und Dill, dazu Bärlauch-Dressing und geröstetes Brot *** Gebratene Hühnerbrust in Kräutermantel oder Pochiertes Ei im Kräutermantel (vegetarisch) dazu Risotto mit Frühlingszwiebeln, begleitet von Ofen-Spargeln *** Holunder-Mousse mit warmen Rhabarber-Erdbeer-Kompott | pro Person/ CHF 64.00 25.00 Kind |
| Inklusive: | Zeltmiete inkl. Bestuhlung und Heizung, Tischtücher, Stoffservietten, personalisiert Menükarte, Zirkusdekoration (Tischläufer, Rechaud Kerzen, Clown Figuren) | |
| Optional: | Apéro Begleitung und Show mit Milu und Ischa, Menüänderungen gem. Seite 10 & 11 | |

| | | |
|----------------------|---|---|
| ab 30 Pers | Sommer - Fest Sommerliche-Bruschetta Variationen dazu ein buntes Salatbouquet *** Saftiger Rindsbraten mit Kräuterbutter oder Mugg's Nussburger mit Kräuterbutter (vegetarisch) begleitet von Hasselback-Kartoffeln (schwedischer Art) dazu gefüllte mediterrane Tomaten *** Hausgemachtes Panna Cotta auf Beerenspiegel mit Rahm dazu Aprikosen gebacken im Orangen-Lavendelsirup und gerösteten Mandeln | pro Person/ CHF 64.00 25.00 Kind |
| Inklusive: | Zeltmiete inkl. Bestuhlung und Heizung, Tischtücher, Stoffservietten, personalisiert Menükarte, Zirkusdekoration (Tischläufer, Rechaud Kerzen, Clown Figuren) | |
| Optional: | Apéro Begleitung und Show mit Milu und Ischa, Menüänderungen gem. Seite 10 & 11 | |

Frühling/ Sommer

| | | |
|----------------------|---|---|
| ab 30 Pers | Sommer - Grillparty Kalte Melonensuppe verfeinert mit Feta und Pfefferminze *** Gourmet-Salatbuffet Mehr als 10 verschiedene rohe und gekochte Salate (variiert je nach Saison), Gurken gefüllt mit Hüttenkäse, Aubergine nach palästinensischer Art, gefüllte Champignons und vieles mehr *** Direkt vom Grill: Grosse Auswahl an Fleisch, Wurst und vegetarischen Varianten, Nussburger (Hausspezialität), begleitet von hausgemachten Saucen und Gschwellti *** Coupe Mugg mit wagemachtem Popcorn Glacé | pro Person/ CHF 72.00 28.00 Kind |
|----------------------|---|---|

Inklusive: Zeltmiete inkl. Bestuhlung und Heizung, Tischtücher, Stoffservietten, personalisiert Menükarte, Zirkusdekoration (Tischläufer, Rechaud Kerzen, Clown Figuren)
Optional: Apéro Begleitung und Show mit Milu und Ischa, Menüänderungen, Seite 10 & 11



| | | |
|----------------------|--|---|
| ab 30 Pers | Herbstwind Knuspriger Kürbisstrudel mit einem Salatbouquet *** Kalbsrahmgescnnetzertes verfeinert mit Pilzen oder Dinkel-Käse-Cordon Bleu begleitet von Pilzrahmsauce (vegetarisch) und wagengemachten Dinkelspätzli dazu Rotkraut und glasierte Maroni *** Aargauer Biskuitschnitte mit Orangenfilets und Kardamomschaum | pro Person/ CHF 64.00 25.00 Kind |
| Inklusive: | Zeltmiete inkl. Bestuhlung und Heizung, Tischtücher, Stoffservietten, personalisiert Menükarte, Zirkusdekoration (Tischläufer, Rechaud Kerzen, Clown Figuren) | |
| Optional: | Apéro Begleitung und Show mit Milu und Ischa, Menüänderungen gem. Seite 10 & 11 | |

| | | |
|----------------------|---|---|
| ab 35 Pers | Winterzauber Apero: Warmer Trunk um die Zirkus-Esse mit Knabbereien und Popcorn *** Topinambur-Parmesan-Schaumsuppe mit Randen-Chips *** Wiener Rahmgulasch oder Vegetarisches Rahmgulasch mit Seitan begleitet von frischem Kartoffelstock parfümiert mit Zitrone dazu ein buntes Rüebli gemüse mit gebackenem Blumenkohl *** Schokoladen-Tarte mit Rosmarin und Haselnüssen dazu Orangensalat verfeinert mit Grand Marnier | pro Person/ CHF 73.00 29.00 Kind |
| Inklusive: | Zeltmiete inkl. Bestuhlung und Heizung, Tischtücher, Stoffservietten, personalisiert Menükarte, Zirkusdekoration (Tischläufer, Rechaud Kerzen, Clown Figuren) | |
| Optional: | Apéro Begleitung und Show mit Milu und Ischa, Menüänderungen gem. Seite 10 & 11 | |

Varianten Apero, Vorspeisen, Hauptgerichte, Dessert

Gerne dürfen Sie einzelne Speisen durch die untenstehende Auswahl ersetzen.
Beachten Sie das diese je nach Menü, gegen Aufpreis verrechnet wird.

Apero

- Apero-Knabbereien mit frischem Popcorn, Kartoffelchips (Nature & Paprika) 5.00 p.P.
- Meterbrote nach Zirkusart belegt mit: 12.00 p.P
Brie und grillierten Pfirsichen, Rucola Pesto und Chicorino rosso, Hummus mit feinen Antipasti (vegan),
Rohschinken mit Parmesan, Tomaten, Salat, gedünstete Zwiebeln, dazu frisches Popcorn und Kartoffel- und Maischips.

Suppen

- Sämige Kürbiscremesuppe mit flüssigem Gold aus der Steiermark
- Klare Tomatensuppe mit Zitronenverveine und Röstbrot
- Sämige Weissweinsuppe mit Croutons

Vorspeisen

- Ein Duett aus karamellisierter Kartoffel-Oreganotarte und Zwiebel-Käse-Quiche, begleitet von Salatbouquet
- «Vreneli's Gärtli» Gemüsejalousie begleitet mit Salaten und Zigerdressing
- Chicoréesalat mit süss-säure-bitterspiel (weisser & roter Chicorée mit Orangen und Datteln an unserem Zitronendressing)



Varianten Vorspeisen, Hauptgerichte, Dessert,

Hauptgerichte

- Rinds-Stroganoff oder vegetarisches Stroganoff mit Pilawreis und saisonalem Gemüse
- Roastbeef oder Mugg`s Nussburger (vegetarisch)
an einer Kürbis-Haselnusssauce (Herbst/Winter) oder Kräuterbutter (Frühling/Sommer)
dazu Hasselback-Kartoffeln und Saisongemüse
- Rindsschmorbraten an Rotweinjus oder mediterrane Cevapcici an Tomaten-Basilikumsauce (vegetarisch)
serviert mit Hörnliwähe und Saisongemüse.
- Vegetarisch: Wagentemachte Kürbis- oder Kartoffel-Gnocchi (variiert je nach Saison) im Salbeibutter
dazu unsere Hausspezialität pikante Nussburger auf einer Café-de-Paris-Sauce und saisonales Gemüse

Aufpreis zum Menü 5.00 p.P

Einfache Hauptgerichte

- Ziger- und Käsehörnli mit Röstzwiebeln und serviert mit Apfelmus
- Riz Casimir mit Poulet

Dessert

- Dessertbuffet mit bewährten Klassikern
wie Mousse au chocolat, Caramelköpfl, Streusselkuchen, neue Variationen je nach Saison,
Käseecke mit Weich- und Hartkäse, Glarner Alpkäse & Glarner Birnbrot
- Wagentemachtes Caramelköpfchen mit Haselnuss-Candtucci
- Marmorierter Schoko-Bananen-Cheesecake mit Fruchtgarnitur
- Ananas-Carpaccio mit Minze auf einem Joghurtspiegel mit Kokosmakronen

Aufpreis zum Menü 14.00 p.P



Mineral/ Süssgetränke/ Kaffee/ Tee/ Bier

| | cl | Preis CHF |
|--|-----|-----------|
| Welcomedrink, unser spritziges Aperogetränk mit Traubensecco | 20 | 8.00 |
| Suure Moscht, Ramseier | 50 | 6.00 |
| Traubensecco Lilienthal Bio | 75 | 28.00 |
| Elmer Mineral mit/ ohne Kohlensäure | 100 | 9.50 |
| Elmer Mineral mit/ ohne Kohlensäure | 50 | 5.50 |
| Elmer Citro, Coca Cola, Apfelschorle | 33 | 4.00 |
| Coca Cola | 33 | 4.00 |
| Bio Tea von Holderhof, Zitrone und Alpenkräuter | 33 | 4.00 |
| Orangensaft | 100 | 9.50 |
| Kaffee/ Espresso | | 4.30 |
| Cappuccino/ Milchkaffe | | 5.50 |
| Tee, grosse Auswahl der Marke Sonnentor | | 4.30 |

Alkoholische Getränke

| | | |
|--|----|-------|
| Welcomedrink, unser spritziges Aperogetränk mit Prosecco | 20 | 10.00 |
|--|----|-------|

Biere

| | | | |
|--|------|----|------|
| Mugg Bier, Zirkusbier gebraut durch die Hopstache Brewing Brothers | 5.1% | 33 | 6.50 |
| Panix Perle, helles Spezialbier der Brauerei Adler | 5.2% | 29 | 4.50 |
| Adler Pfiff, Panache mit Elmer Citro | 5.0% | 29 | 5.00 |
| Suure Moscht, Ramseier | 4% | 50 | 6.00 |

Spirituosen

| | Vol. | | |
|---|------|---|------|
| Grappa Paesanella Amarone Barrique oder Moscato | 41% | 2 | 6.50 |
| Glerner Alpenbitter | 26% | 4 | 6.50 |

Von der Schnapsbrennerei Pianta, Mollis GL:

| | | | |
|--|-----|---|------|
| Alter Kirsch, Zwetschge, Williams, Hirnibigger | 40% | 4 | 6.50 |
| Häxätropfli, Kirschlikör, Zwätschgälisi, Zwetschgenlikör | 22% | 4 | 6.50 |



Weine & Prosecco

Weissweine Bio:

Gemischter Satz, Weingut Lenz, Schweiz

Der Wein ist geprägt durch die unterschiedlichen Eigenheiten der Sorten: Muscaris setzt den floralen Akzent, Johanniter sorgt für das strukturierte Grundrauschen und Sauvignier gris für knackige Beerigkeit.

dl Preis CHF

1 9.00
7.5 55.00

Heida Champortay, Domaine Gérald Besse, Schweiz

Aus der Lage Champortay stammen die Savagnin-Trauben für den Heida, so nennt man die Sorte im Wallis. Es ist ein aromatischer, straffer Weisswein von guter Länge

7.5 58.00

Chardonnay Felsenstein, Weingut Birgit Braunstein, Österreich

Der auf Muschelkalk wachsende Chardonnay hat ein Hauch Kohlensäure, akzentuierte Lebhaftigkeit und Frische, der Ausbau auf der Hefe die Geschmeidigkeit – alles in allem ein unkompliziertes, doch keineswegs banales Trinkvergnügen.

1 8.00
7.5 46.00

Pinot Grigio, Fidora, Venezia Italien

Pinot grigio ist der beliebteste italienische Weisswein. Dieser Weisse bezaubert durch diskrete Aromen, Feinheit und Ausgewogenheit.

7.5 42.00

Sogno Bianco, Cantine Volpi, Italien

Aus der Traube der Inzolia-Rebe gewonnene Weisse, besticht durch seine gefällige Beerigkeit.

1 7.50
7.5 38.00

Piqueras Wild Fermented Verdejo, Bodegas Tempore, Spanien

Hinreissend, trocken und fruchtgetont kommt dieser aus der Verdejo Traube gewonnen Weisse direkt aus dem Barrique.

7.5 42.00

Roséweine Bio:

Alves Vieira, Herdade do Rocim, Portugal

Touriga Nacional & Aragonez genannt Tinta Roriz entspricht dem spanischen Tempranillo. Dieses kühl wirkende, angenehm trockne Rosé mit delikat, beeriger Note kommt süffig daher.

1 8.00
7.5 42.00

Prosecco Bio:

Raphael dal Bo, Extra Dry

Feines blumiges Bouquet, leicht und erfrischend.

1 10.00
7.5 52.00

Weine & Prosecco

Rotweine Bio:

Roter Lenz, Weingut Lenz, Schweiz

Pinot noir, Cabernet Jura, Léon Millot

Die Cuvée charakterisiert Fruchtigkeit, vor allem Zwetschgengeschmack, frische und gut eingebundenes Tannin – ein saftiger Spasswein.

dl Preis CHF

1 9.00

7.5 52.00

Pinot Noir, Weingut Familie Hansruedi Adank, Graubünden AOC Schweiz

Dieser Herrschäftler zeigt sich mit Struktur und frisch wirkender Säure, ein vorzüglicher Essensbegleiter, der kühl serviert am besten mundet.

7.5 58.00

Zweigelt Mitterjoch, Weingut Braunstein, Österreich

Aromen von Weichselkirschen prägen das Bouquet dieses charmanten, runden und bekömmlichen Weines.

1 8.00

7.5 46.00

Ultimo Sogno, Cantine Volpi, Italien

Dieser Primitivo hat einen unverwechselbaren, würzigen Geschmack und endet mit einem langen, intensiven Fruchtfinale.

1 7.50

7.5 38.00

Valpolicella Ripasso Monte Tabor, Fidora, Italien

Aus dem bekannten Valpolicella-Gebiet stammt dieser kraftvolle, beerige Valpolicella Ripasso mit einer Prise Amarone.

7.5 64.00

Los Losares, Bodegas Piqueras Almansa, Spanien

Garnacha Tintorera ist eine Kreuzung von Garnacha und Petit Bouschet. Elegant vollmundig und mit einem langen Finale.

1 9.00

7.5 52.00

Terrasses du Larzac, Domain Coston, Frankreich

Carignan, Grenache, Syrah und Mourvèdre Trauben verbinden sich zu dieser geschmackvollen Fülle begleitet von Ausgewogenheit und Geschmeidigkeit.

7.5 48.00

Zu Erwähnen

- Für selbst mitgebrachten Wein erheben wir ein Zapfengeld von CHF 30.00 pro Flasche
- Für selbst mitgebrachten Prosecco, Schaumwein, Champagner erheben wir ein Zapfengeld von CHF 35.00 pro



Gastronomie

- Selbstverständlich gehen wir gerne auf Ihre persönlichen Wünsche ein und beraten Sie gerne.
- Unsere Speisen bieten wir auch gluten-/ oder laktosefrei, wie auch vegan an.
- Kleine Anpassungen bei Menüfolgen werden gerne umgesetzt => Vorschläge Menü, Seite 10 & 11
- Ganz nach dem Motto „Nur das Beste für unsere Gäste“ werden alle Speisen frisch und aus mehrheitlich kontrolliert biologischen Zutaten in unserem Küchenwagen zubereitet.
Ausnahmen sind einzelne konventionelle Produkte, wie das Bier der Brauerei Adler, Fleisch der Metzgerei Kern und Brot/ Gebäck der Bäckerei Reichmuth. Hier unterstützen wir unsere langjährigen, regionalen Partner.
- Kinder von 3 - 12 Jahre erhalten 60% auf den Menüpreis. Kinder unter 3 Jahre, die bei den Eltern mitessen, erhalten selbstverständlich ein eigenes Gedeck und einen Kinderhochstuhl ohne Aufpreis.
- Herkunft Fleisch konventionell: Schweiz (Metzgerei Kern, Ennenda)
- Nachmitternachts-Zuschlag:
Ab 24.00 Uhr verrechnen wir für jede angebrochene Stunde CHF 80.00, bis der letzte Gast den Eventbereich verlassen hat.
- Unsere Preise sind in Schweizer Franken angegeben und sind inkl. MwSt.
- Zahlungs- und Stornierungsbedingungen gemäss Offerte/ Auftragsbestätigung.
- Es muss mit Änderungen der Angebote und Preise gerechnet werden.

- **Unser Zirkusküche ist durch bio.inspecta zertifiziert.**



Show & Animation

- Haben Sie artistische Vorlieben, gerne erfüllen wir diese
- Sie möchten ein bisschen mehr Action? Auch dies können wir Ihnen bieten
- Bitte beachten Sie unseren Künstler-Flyer mit unseren
- ServiceErlebnisse – ErlebnisService
Wir bieten Ihnen einen Menüservice der anderen Art, gerne beraten wir Sie.



Abrundungen, Ergänzungen oder Kombinationen (Mindestbelegung 20 Pers)

- **Übernachtung im Zirkuswagen mit Duvet**
 - im 1er - 10er Wagen
 - exkl. Frotteewäsche
 - CHF 55.- p.P./ Nacht
- **Übernachtung im Zirkuswagen mit Schlafsack**
 - inkl. Fixleintuch, Kissen und Wolledecke
 - im 2er - 10er Wagen
 - exkl. Frotteewäsche
 - CHF 40.- p.P./ Nacht
- **Frühstück (nur in Kombination mit Übernachtung)**
 - Einfaches Frühstück 10.- p.P.
(Brot, Konfi, Honig, Butter, Milchgetränke, Kaffee, Tee)
 - Ausgiebiges Frühstück 15.- p.P.
(Müesli mit frischen Früchten, Käse/Fleisch, Brot, Zopf, Konfi, Honig, Butter, Milchgetränke, Kaffee, Tee, Orangensaft, Mineral)



Übernachtung in der Nachbarschaft

- | | | |
|------------------------------------|--|---------------|
| • B&B im Bahnhof, neben dem Zirkus | im-bahnhof.ch | 055 653 16 14 |
| • B&B Claudia Manser, Linthal | ferienwohnung-gl.ch | 055 643 22 61 |
| • B&B CASA SUSANNA, Leuggelbach | casa-susanna.ch | 055 282 53 41 |

