



# Familien-, Vereins- und Firmenanlässe

## Angebot:

Gruppen von 10 – 25 Personen (in der warmen Jahreszeit bis 50 Personen) können den Pistolen Schützenbund Reiden für einen Anlass besuchen. Während der Winterzeit stehen 10 Scheiben für Luftpistolenschiessen auf 10 Meter, zur Sommerzeit 10 Scheiben für Kleinkaliber Sportpistolen auf 25 Meter zu Verfügung. Die Teilnehmer ab 10 Jahren, werden von fachkundigen Schützen bestens betreut, denn Unfälle können Sie sich und wir uns keine leisten. Das Schiessen ist natürlich fakultativ. Trotzdem macht es Sinn, einmal einen Einblick in unsern Sport zu erhalten, wenn man schon einen Schiessstand besucht. Dabei zeigen wir Ihnen gerne, dass angehende Rambos bei uns nicht willkommen sind. Unsere Mitglieder betreiben einen anspruchsvollen aber friedlichen Sport. Schiessen kann man bei uns täglich, ausser an Sonn- und kirchlichen Feiertagen. Natürlich halten wir die örtlichen Ruhezeiten ein. Luftpistole hat gar keine Zeitlimate, da im Schiesskeller geschossen wird. Für den kulinarischen Teil sorgt ein Küchenteam wobei wir Getränke, einen Apero, eine Mahlzeit oder alles zusammen servieren.

Für eine möglichst frühzeitige Voranmeldung sind wir dankbar. Eine Miete unserer Anlagen ohne Betreuung ist ausgeschlossen!

## Preise:

### Schiessanlagen:

Miete 25 Meter Schiessanlage für 2 Stunden inkl. Kleinkalibermunition, Sportpistolen und Betreuung			
5 Scheiben	Fr. 200.00	10 Scheiben	Fr. 300.00
Miete 10 Meter Schiessanlage für 2 Stunden inkl. Munition, Scheiben, Luftpistolen und Betreuung			
5 Scheiben	Fr. 200.00	10 Scheiben	Fr. 300.00
Pro weitere Stunde:			
5 Scheiben	Fr. 80.00	10 Scheiben	Fr. 120.00

### Verpflegung ab 10 Personen, pro Person:

#### Apero:

A1	Gemüsedip (4 Sorten Gemüse, 3 Saucen)	4.00
A2	Mini Brötli belegt oder Mini Eingeklemmte	5.50
A3	Belegte Brote (diverse Sorten)	7.50
A4	Blätterteiggebäck aus dem Ofen	5.00
A5	Verschiedene Fleischbällchen warm, mit Brot	6.00
A6	Kalte Fleischplatte mit Käse und Garnitur	9.00
A7	Aufschnittplatte garniert	6.00
A8	Salzgebäck, Nüssli	3.00
A9	Chippis (fast alle Zweifel-Arten)	2.00
A10	Buttergipfeli	1.20
A11	Weggli, Brötli mit Butter	1.40

Getränke gemäss unserer Getränkekarte.

**Suppen:** (keine Fertigsuppen)

S1	Bouillon mit frischem Gemüse	3.00
S2	Gebundene Gemüsesuppe (Sellerie, Rübli, Blumenkohl, Lauch, Kürbis usw.)	3.00
S3	Pilzsuppe (Champignon, Steinpilz, Eierschwämmli)	3.50
S4	Geflügelsuppe mit Bananen	4.00
S5	Pollentasuppe (ein Traum)	3.50
S6	Fenchelsuppe mit Gryerzerschnittli	4.00
S7	Bärlauchsuppe, Frühlingszwiebelsuppe (Saison)	3.00
S8	Böhmische Kartoffelsuppe (sehr reichhaltig)	4.00
S9	Mascarponesuppe	3.50
S10	Emmentaler Brot und Käsesuppe	4.00

**Vorspeisen:**

V1	Viamala-Mousse aus Bündnerfleisch im Brüsseler Schiffchen	6.00
V2	Bündner Carpaccio auf Toastbrot	6.00
V3	Lachsronellen mit Käse überbacken	5.00
V4	Spargelgipfel mit Schinken und Käse (Saison)	4.00
V5	Crostini mit verschiedensten Belägen (Fisch, Fleisch, Käse usw.)	3.50
V5	Frittierter Käse (Tomme, Mozerella paniert)	3.50
V6	Kleiner Trockenfleischsteller	6.00
V8	Grillierter, gefüllter Riesen-Champignon	4.00
V9	Kleine Portion Teigwaren (z.B. Penne all'arrabiata)	3.00
V10	Morcheltorte nach Schultheiss Pfyffer (Käsewähe mit Speck, Zwiebeln und Morcheln)	6.00

**Eintöpfe:**

E1	Gemüsesuppe mit Spatz (150 g Rindfleisch)	8.50
E2	Ungarischer Gulasch (150 g Rindfleisch)	9.00
E3	Gemüseintopf mit Speck und Sausicon (140 g Fleisch)	9.00
E4	Risotto (mit Steinpilzen oder Tomaten) (vegetarisch)	8.50
E5	Risotto Nature (vegetarisch)	8.00
E6	Husarentopf (Pouletschenkelfleisch, Gemüse, Risotto) (120 g Fleisch)	9.50
E7	Chili con carne	9.50

**Teigwaren:**

T1	Äpler Magronen, Apfelmus (vegetarisch oder mit Schinkenwürfeli)	8.00
T2	Penne all'arrabiata (scharfe Tomatensauce) (vegetarisch)	8.00
T3	Ma-Mee, Indonesisches Nudelgericht mit Gemüse und Pouletstreifen (100 g Fleisch)	8.50
T4	Spätzlipfanne (mit Gemüse, Schinken, Käse und Rahm)	9.00
T5	Krautschupfnudeln (Spätzli mit Sauerkraut und Gnagistücken)	9.50
T6	Spaghetti (Carbonara, ai Funghi, al Pesto, Orientalisch (Poulet), Bolognese)	9.00

**Grilladen:** (inkl. hausgemachter Kräuterbutter)

G1	Bratwurst Kalbs oder Schweins (160 g)	6.00
G2	do. mit Zwiebelsauce	8.00
G3	Servelat (150 g)	4.00
G4	Schweinssteak vom Karree (ca. 180 g)	11.00
G5	Lammrückenfilet (ca. 160 g AU, NZ)	15.00
G6	Rindssteak vom Hohrücken (ca. 200 g)	15.00
G7	Pouletplätzli vom Schlegel (ca. 150 g)	11.00
G8	Grillspiessli (3-6 Sorten Fleisch oder Fisch ca. 150 g, CH, AU, VT)	9.00 – 15.00
G9	Fischspiessli (3-5 Sorten Fisch und/oder Krustentiere ca. 150 g, CH, VT)	10.00 – 16.00
G10	Forellenfilet (ca. 160 g)	12.00
G11	Entenbrust rosa gebraten (ca. 350 – 450 g (F), reicht für 2 Personen)	18.00 – 25.00
G12	Grillplatte (reichhaltige Fleisch-, Wurst- und Fischplatte zum selbst Grillieren)	16.00 – 25.00

**Beilagen, Salate:**

B1	Teigwaren, Reis, Risotto	2.50
B2	Pommes frites, Krokette	3.00
B3	Bratkartoffeln, Rösti	3.00
B4	Kartoffelgratin	4.00
B5	Gemüsebeilage (3 Sorten)	4.00
B6	Gemüsegratin	5.00
B7	Salatbuffet 4 - 8 Salate	6.00 – 12.00
B8	Einfacher Menü-Salat (Mischsalat)	3.00
B9	Tomatensalat mit Mozzarella, Basilikum, Olivenöl, Balsamicoessig	6.00

B10	Griechischer Tomatensalat mit Feta, Basilikum und Gurken	8.00
B11	Kartoffelsalat	4.00
B12	Teigwarensalat	3.00

**Menus:** (Beilagenänderung nach Absprache)

M1	Luzerner Chügeli-Pastetli mit Erbs und Rüepli	9.50
M2	Raclette mit Essiggemüse und Kartoffeln (Nachservice 5.00 / Portion)	7.00
M3	Raclette kombiniert mit Tischgrill	14.00
M4	Schweinsgeschnetzeltes „Marsala“ (150 g Fleisch) mit Teigwaren	12.50
M5	Schweinsarrostini mit Risotto (200 g Fleisch)	12.50
M6	Schweinshaxe mit Risotto (200 g Fleisch)	12.50
M7	Hackbraten mit Gemüse und Teigwaren (200 g Fleisch)	9.50
M8	Schweinsbraten mit Gemüse und Kartoffelstock (180 g Fleisch)	12.00
M9	Rindsbraten mit Gemüse und Kartoffelstock (180 g Fleisch)	13.50
M10	Lammgigot-Braten mit Gemüse und Bratkartoffeln (180 g Fleisch AU, NZ)	12.50
M11	Schweinsrahmschnitzel mit Früchte und Nudeln (150 g Fleisch)	10.50
M12	Kutteln an Tomatensauce mit Salzkartoffeln (200 g Fleisch)	7.50
M13	Waadtländer Sausicon auf Lauch oder Kohl mit Kartoffeln (150 g Wurst)	10.50
M14	Berner Teller (Sauerkraut, Speck, Rippli, Siedfleisch, Kartoffeln) (250 g Fleisch)	15.00
M15	Pouletgeschnetzeltes Curry mit Reis und Früchte	9.50
M16	Piccata Milanese mit Risotto (150 g Schweinefleisch)	12.50
M17	Gehacktes mit Hörnli und Käse und Apfelmus	9.50
M18	Südtiroler Schlachtplatte (Sauerkraut, Bohnen, B+L-Wurst, Haxe, Schinken, Kartoffeln)	15.00
M19	Braumeisterragout mit Spätzli (150 g Schweinefleisch)	12.00
M20	Walliser Käseschnitte mit Schinken, Tomate, Speck und Gurke	11.00
M21	Wiener Rahmgulasch (Kalb) mit Spätzli und Bohnen	15.00
M22	Schweinsfilet mit Eierschwämmimantel in Teig, Salate	15.00
M23	Rindsgeschnetzeltes Stroganoff mit Reis	13.00
M24	Schweinsnack aus dem Ofen, Gemüse, Bratkartoffeln	15.00
M25	Lammrückenfilet mit Gratin und Bohnen	15.00

**Kalte Speisen:**

K1	Speckbrättli (180 g) mit Tomate, Gurke, Zwiebel, Käse und Brot	9.50
K2	Wurstsalat einfach mit Brot	7.00
K3	Wurst-Käsesalat garniert mit Brot	9.00
K4	Siedfleischsalat (150 g Rindfleisch) garniert	10.00
K5	Pouletsalat Florida (150 g Fleisch) garniert	10.00
K6	Hammenteller (200 g) mit Kartoffelsalat	10.00
K7	Reichhaltige Trockenfleischplatte „Vier Länder“ (150 g CH, I, AU, D)	15.00
K8	Aufschnitteller (150 g) garniert	8.50
K9	Eingeklemmte (Schinken, Salami, Fleischkäse, Thon, Käse) 2 Grössen	4.00 – 6.00
K10	Käseplatte (100-200 g) 3 – 8 Sorten, Früchte Salate siehe Beilagen	8.00 – 16.00

**Desserts:**

D1	Kuchenbuffet 3-6 Sorten	3.00 – 6.00
D2	Crème (Gebrannte, Vanille, Schokolade oder Früchte) mit Rahm	3.50
D3	Glacedessert (nach Absprache ist fast alles möglich)	3.50 – 7.50
D4	Frischer Fruchtsalat mit Rahm und Kirsch	5.00
D5	Frischer, exotischer Fruchtsalat mit Rahm und Likör	8.00
D6	Tortenstücke (Schwarzwäldler, Früchte, Quark, Kirsch, Fүүrwehr)	4.00
D7	Patisserie (Crèmeschnitte, Zigerkrapfen, Cornet etc.)	2.50
D8	Nussgipfel, Mandelgipfel	2.00
D9	Früchte nach Saison	3.00 – 4.00
D10	Schleckglacen (Magnum)	2.50

## **Herkunft unserer Lebensmittel:**

Fleisch, Geflügel, Fisch, Meeresfrüchte  
Gemüse  
Brot und Backwaren  
Milchprodukte

Metzgerei Markus Wyss, 6260 Reiden  
Gemüsebau Franz Schildknecht, 4806 Wikon  
Bäckerei Hans Nyfenegger, 6260 Reiden  
Molkerei Rudolf Wolfisberg, 6260 Reiden

Zweitlieferant (alle Waren)

Prodega Neuendorf

Herkunftsländer der Fleischwaren:

Wo nicht anders deklariert, CH  
Fisch, Meeresfrüchte CH, D, VT, JP  
Poulet nur CH  
Ente F  
Trockenfleisch CH, I, D, AU  
Lamm AU, NZ  
Schwein, Kalb, Rind CH, AR, BR

Wirklich nichts gefunden? – Dann nehmen Sie mit uns Kontakt auf. Irgend etwas kriegen wir schon hin.

Pistolen Schützenbund  
Postfach  
6260 Reiden

Präsident  
Kassier, Vereinskoch

(Markus Birrer, Spitzhubelstrasse 6, 6260 Reidermoos) 062 758 28 87  
(Werner Kurmann, Zentrumstrasse 5, 4806 Wikon) 062 751 82 48