

 **Wittnau...**
natürlich regional



Selbst grillen mit Freunden
in gemütlicher Atmosphäre
... auch im tiefsten Winter

Der Winter Hit in der Krone Wittnau, die finnische Grill-Kota

Erleben Sie gemeinsam mit Freunden und Bekannten unvergessliche Stunden. Selbst bei Eis und Schnee erwartet Sie in der Grillhütte ein Lauschiges Plätzchen. Zwischen 8 und 15 Personen finden Bequem Platz. In kürzester Zeit erreicht die Grill-Kota ihr Wohlfühl-Raumtemperatur. Buchbar von Dienstag bis Sonntag von anfangs Oktober bis jeweils anfangs April.

Infos finden Sie auch unter www.grill-kota.ch

Grill-Erlebnis Kota Minimal 8 Maximal 15 Personen

Kota Menüs

Unser Hit, der Tundra Plausch



Traditioneller heisser Kota Apéro Glögg „Kesäkeitto“-Eintopf –Suppe
Mischsalat mit Brot Grillplausch mit diversen Sorten Fleisch vom Rind,
Schwein, Würste, Poulet, Hirsch, mit Saucen Feuerkartoffeln, kleines
Lappland Dessert 3 Sorten Pro Person ohne Getränke 55.--
(ab 8 Personen) Pommes– frites plus 3.--



Jurapark Plausch

Heisser Apfel Punsch, Fricktaler Brotsuppe, Wintersalat mit Brot, Fleisch
vom Rind, Schwein, Würste, Poulet, Hirsch oder Reh, Verschiedene
Saucen, Feuerkartoffeln, Dessert Vanilleglace mit Wittnauer Apfelchüchli
100 % aus der Region und in der Region Produziert. Pro Person ohne
Getränke 59.00 (ab 8 Personen)



Äpler Plausch

Heisser Apfel Punsch, Brotsuppe, Wintersalat mit Brot, Raclette und Grill
Plausch mit Pfeffer-,Paprika-, Nature-Raclettekäse verschieden Sorten
Einmach-Früchte, Würste, Bratspeck, Saucen „Gschwelli“
Dessert Vanilleglace mit Wittnauer Apfelchüchli
Pro Person ohne Getränke 58.-- (ab 8 Personen)



Swissness Plausch

Heisser Apfel Punsch, Brotsuppe, Wintersalat mit Brot, 2verschiedene
Fondue, (Steinpilz-Fondue und moitiés-moitiés) 55.--



Lappland Plausch

Traditioneller heisser Kota Apéro Glögg „Kesäkeitto“-Eintopf –Suppe
Mischsalat mit Brot Grillplausch mit diversen Sorten Fleisch vom Rind,
Schwein, Rentier, Hirsch, Würste, Honig-Brettlachs,
verschiedene Saucen Feuerkartoffeln und Pommes– frites
Lappland Dessert Pro Person ohne Getränke 73.-- (ab 10 Personen)

Suppen Wechsel von Ketekeito zu Lohikeito (Lachssuppe)plus 5.—

Reservation und Bestellung aines Menü unbedingt erforderlich !



weitere echt finnische Arrangement unter www.grill-kota.ch

Grill-Kota Ratgeber

Zeitbedarf min 3-4 Std.

Grillspass am offenen Feuer; geruchs Einwirkungen und Temperatur
Schwankungen gehören dazu !

Festliche Kleidung ist nicht geeignet (am Besten Jeans und Pullover)

Das Fleisch wird auf der Glut gebraten.

Die Kota wird nur durchs Feuer erwärmt, und am Anfang nur leicht vorge-
wärmt. Je nach Aussentemperaturen ist es am Anfang mit kühlen
Temperaturen zu rechnen.

Haben Sie Fragen oder
Wünsche? Sprechen Sie uns an
Landgasthof Krone
Hauptstrasse 86
5064 Wittnau
Reservation unter
062 8711222

Infos finden Sie auch unter
www.grill-kota.ch

