



**Der Schatz im Einmachglas**

Grüne Baumnüsse, am Johannistag gepflückt und würzig eingelegt



**Der «Goldfisch» aus dem Räucherofen**

Geräucherte Felchen aus dem Bodensee



**Der heimliche Liebling aus dem Obstgarten**

Aromatische Quitte, passiert, gezuckert und eingemacht

Bei pfifferling isst man nicht nur mit dem Auge, man riecht auch, was man isst. Denn wir kochen dort, wo gegessen wird. Egal ob im Museumsfoyer, in der Anwaltskanzlei, auf der Dachterrasse oder bei Ihnen zu Hause: Bei der Zubereitung unserer Köstlichkeiten lassen wir uns von Tradition und Moderne inspirieren, suchen nach neuen Kreationen, legen Wert auf das Detail und wissen, dass es sich lohnt, viel Aufmerksamkeit in die Qualität und die Auswahl der Produkte zu legen. Kräuter aus unserem eigenen Garten gehören genauso dazu wie saisonale Produkte – wenn immer möglich, aus der nahen Umgebung.

Bei pfifferling finden Sie für die unterschiedlichsten Anlässe, für grosse wie kleine, den richtigen Ansprechpartner. Wir bewirten zwei Personen genauso gerne wie 200 und sind auch für Apéros bis 2000 Personen eingerichtet. Am Anfang jeder Planung stehen Ihre Wünsche. Mit zehnjährigen Erfahrung und viel Sinn für Individualität entwickeln wir Ihr massgeschneidertes Menü- und Cateringkonzept. Mit unserem klar gegliederten Budget haben Sie auch die Kosten stets im Griff. Unser eingespieltes Team sorgt dafür, dass sich alles nahtlos aneinander fügt. Unkompliziert, sympathisch, persönlich und mit Stil.

---

pfifferling Störküche  
Bottmingerstrasse 71  
CH-4104 Oberwil

---

T +41 61 301 17 01  
F +41 61 303 24 31  
M +41 79 646 72 42

---

info@pfifferling.ch  
www.pfifferling.ch

---