

Apérovorschläge

Nachfolgende Vorschläge sind nur auf Vorbestellung und ab einer Mindestanzahl von 10 Personen erhältlich. Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer in Schweizer Franken.

Preis pro Stück

Riesen-Zopfpretzel (für ca. 10 Personen), gefüllt mit

- | | |
|---|-------|
| • Landrauschinken, Salami, Schinken | 42.00 |
| • Trockenfleisch, Tomate-Mozzarella, Alpkäse | 42.00 |
| • geräucherter Lachs, Landrauschinken, Trockenfleisch | 45.00 |

Wetterhorn-Plättli (für 3-4 Personen)

mit Landrauschinken, Hobelkäse, Speck, Trockenfleisch, Gumpesel

- | | |
|--------------------------|-------|
| • mit Ruchbrot | 27.00 |
| • mit Nuss-Kartoffelbrot | 29.50 |

Wellhorn-Plättli (für 3-4 Personen)

mit 4 verschiedenen regionalen Käsen

- | | |
|--------------------------|-------|
| • mit Ruchbrot | 25.00 |
| • mit Nuss-Kartoffelbrot | 27.50 |

Weisse Spinne (für 2-3 Personen)

Tomme-Chäsli (ca 200 gr.) der Eigermilch, Grindelwald

- | | |
|--|-------|
| • mit Zwiebelkonfi und ofenfrischem Nuss-Kartoffelbrot | 17.00 |
|--|-------|

4 gefüllte Tartelettes (für 1 Person)

- | | | |
|----------------------------------|-------------|-------|
| • Fleisch, Fisch und vegetarisch | pro 4 Stück | 12.00 |
|----------------------------------|-------------|-------|

Warmes Tagessüppchen	5.00
----------------------	------

Melonen-Kaltschale (saisonal)	5.00
-------------------------------	------

Chips + Nüssli, pro Person	3.00
----------------------------	------

Menüvorschläge

Tellergerichte und kleine Menüs – einfach und günstig

Warmer Hinterschinken mit Senfcreme und gekochtem Kartoffelsalat	19.00
Risotto rustico mit Gemüse garnitur	17.00
... zusätzlich mit Bio-Riesencrevetten	24.00
Rindfleischroulade mit Schmorsauce, Kartoffelstock und kleines Gemüse	21.00
XL-Cheeseburger Schwarzwaldalp im Focacciabrötchen mit BBQ-Sauce, Speck, Raclettekäse und frittierte Kartoffelschnitze	18.00
Schweinsgeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce und Nudelrolle	21.00
Rotes Thai-Curry mit Gemüse, Mandeln und Basmatireis	26.00
Bunte Blattsalate mit Kernen und Hausdressing aus garniert, wahlweise...	
... mit gebratenem Schweinsrückensteak und Kräuterbutter	26.00
... mit gebratenem Pouletbrüstchen und Zitronensauce	24.00
... mit pochiertem Lachsforellenfilet und Knoblauch-Kräutersauerrahm	24.00
Zusätzlich mit kleinem Salat oder kleiner Suppe	+7.50

Menü A

Kleine Gemüsecremesuppe mit Rahmhaube und Croûtons

Gebackener Fleischkäse mit Bratenjus
kleinen Ofenkartoffeln und Gemüse

23.00

Menü B

Kleiner bunter Blattsalat mit Hausdressing und Kernen

Äplermagronen Haslitaler Art
mit Speckstreifen, Röstzwiebeln, hausgemachtes Apfelmus

25.00

Die Gerichte dieser Seite servieren wir nur mittags.

Menü 1

Knoblauchcremesüppchen

CH-Pouletbrust mit Peperonirahmsauce und Spaghettinest

Mini-Dessert (nach Lust und Laune der Küche)

38.00

Menü 2

Kleiner bunter Blattsalat mit Hausdressing, Kernen, Ei und Kresse

Emmentaler Kalbsragout mit Safransauce
Kartoffelpüree und kleines Gemüse

Schokoladencreme mit Niidle und Brätzeli

45.50

Menü 3

Meiringen Ziegenfrischkäse im Kernenmantel

Niedergearter Schweinsrücken mit Pfefferrahmsauce
Kräuternudeln und kleines Gemüse

Gebrannte Creme nach Emmentaler Art mit Ankebrätzeli

45.00

Menü 4

Kleiner Hirtensalat

Nussbaum's Hackbraten mit Champignon-Rahmsauce
Bratkartoffeln und Gemüse garnitur

Sorbetvariation mit frischen Früchten

46.00

Menü 5

Kleiner Blattsalat mit Hobelchäs von Schwarzwaldalp,
Hausdressing und geröstete Kernen

Sauerbraten vom BEO-Beef oder Kalbsschulterbraten (CHF 5.00 Aufpreis)
Polenta bramata, Speckbohnen und Ofentomate

Milchschokoladenmousse auf grillierter Ananas 49.00

Menü 6

Quark-Schnittlauchschnitte mit Salatblättern und roter Pesto

Gebrautes Zanderfilet auf Sauerrüben mit Weissweinsauce
Kleine Ofenkartoffeln und Rucola

Vanilleparfait mit gebackenem Apfel 46.00

Menü 7

Grilliertes Gemüse mit italienischem Büffelmozzarella, Basilikum und Aceto Balsamico

Maispoularden-Brüstchen mit Jus
Safran-Risotto und Ratatouillegemüse

Tiramisu „classico“ im Glas serviert 47.50

Menü 8

Rauchforellenmousse auf süss-saurem Fenchelsalat und salziges Brätzeli

Sanft im Bier geschmortes Lammgigot mit Knoblauchjus
Kleine Bratkartoffeln und Speckbohnen

Saaser Nuss-Schnitte von Baum und Haselnüssen mit Quittensauerrahmglace 55.00

Menü 9

Lebermousse-Terrine auf Pistazienbiscuit

Kalbsrahmgeschnetzeltes vom Nüssli mit Champignons
Nudelrolle, Broccoli und Wurzelgemüse

Appenzeller Rahmlikörschnitte mit Früchten garniert

59.00

Menü 10

Lauchküchlein im Brickteig nach Pierroz Art mit Haslitaler Saucisson

Niedergegartes Rinds-Entrecôte-Medaillon mit Absinthsauce
Süsskartoffelpürree und Gemüse

Kleines Sorbet mit Güx

61.00

Menü 11

Weissweincremesüppchen

Entenleber-Terrine mit Apfel-Ingwer-Chutney

Elsässer Hirsch-Entrecôte mit Heidelbeersauce
Serviettenknödel und Marktgemüse

Saisonaler Frucht-Lassi und Cupcake

68.00

Menü 12

Gebackener Sellerie, Mousse und Crevette

Klare Fischsuppe von See + Meer

Schweins“Saltimbocca“
Risotto rustico und Gemüse garnitur

Variation vom Apfel

64.00

Menü 13

Offenes „Meer“ Ravioli und Tomaten-Kräutercoulis

Rotes Peperonicremesüppchen mit Frischkäsepraline

Sanft gegartes Rindsfilet am Stück mit Borettana Zwiebelsauce
Polenta bramata und kleines Gemüsebouquet

Retos Schoggichueche mit Mango-Passionsfruchtsorbet	85.00
Mit Kalbsfilet und Morchelrahmsauce	96.00
Mit Rindsfilet Rossini	95.00

Menü 14

Hüttenkäse Feigen Terrine im Petersilienmantel und geräucherte Ente

Niedergegartes Kalbsrücken Medaillons und Lobster Tail mit Madeirajus
Kartoffel Speckküchlein, Lattich und Karottengemüse

Himbeer-Cheesecake nach Art des Hauses mit frischen Beeren	73.00
--	-------

Menü 15

Fischstäbchen vom Zander und Yellow Tuna mit Meerrettichschaum und Sprossen

Kräuterrisotto mit Riesencrevette und Jakobsmuschel

Gebratenes Steinbutt-Steak mit Sojajus
auf Asiagemüse-Variation mit schwarzem Reis

Ananas Ingwer Sorbet	74.00
----------------------	-------

Menü 16

Festes Ratatouille und Tessiner Paprikawurst

Kresseschaumsüppchen mit Rauchlachs Wrap

Am Stück gegartes Bison Entrecôte (USA/CAD) mit Orangen-Hollandaise
Pariser Kartoffeln und kleines Gemüse

Schwarzes und braunes Toblerone Mousse	85.00
--	-------

Menü 17

Trockenfleisch Alpkäse Tartar mit Salatblättern und Honigsenf Dressing

Tomatensorbet mit Basilikum

Schweinsfilet Haslitaler Art mit Steinpilzen, Brie und Rahmsauce
Kartoffelgratin und buntes Gemüsebouquet

Saaser Nuss-Schnitte mit hausgemachter Quitten-Sauerrahmglace 69.00

Menü 18

Karotten-Brioche mit Büffelmozzarella und Landrauchschinken

Lobster-Cappucino mit Flusskrebse

Pfefferminzсорbet

Kalbsschnitzel Holsteiner Art mit Sardelle, Wachtelspiegelei und Thymianjus
Safranrisotto und mediterranes Gemüse

Auswahl von Blauschimmelkäse mit Zwiebelkonfi 86.00

Zusätzlich zu obigen Menüs:

Regionaler Käsegang 14.00

Sie sind nicht fündig geworden? Gerne stellen wir Ihnen weitere Menüvorschläge nach Ihren Wünschen und Budget zu. Oder wie wäre es mit einem Überraschungsmenü?

6-Gang Surprise Menü 98.00

Bedingungen für alle Menüvorschläge:

Die Vorschläge richten sich an Gruppen ab 10 Personen und sind nur auf Vorbestellung erhältlich. Pro Gruppe bitte ein Menü für alle Gäste wählen und uns die Wahl bis spätestens 2 Wochen vor Veranstaltung mitteilen. Alle Preise verstehen sich in pro Person in CHF, inkl. MwSt. Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.