

MENUEANGEBOT

BANKETT / CATERING

HERZLICH WILLKOMMEN

Geschätzter Gast

Es ist uns eine grosse Freude, Ihnen unseren Menu Vorschlag zu überreichen. In diesem finden sie verschiedene Anregungen für ihre bevorstehende Feier. Die Nachfolgende Gerichte sind zum Teil nur saisonal erhältlich und werden **ab 30 Personen** serviert.


Selbstverständlich werden wir uns die grösste Mühe geben, auf ihre individuellen Wünsche einzugehen. die aufgeführten Menüs sind in ihren Kompositionen variabel.
Sollten sie irgendwelche Wünsche haben, die sie auf diesem Menüvorschlag nicht finden, so sind wir jederzeit gerne bereit sie zu beraten.

Wir freuen uns schon jetzt darauf Sie bei uns zu begrüessen.

Ihre Gastgeber



Roland Vogler



Josa Allamand

APÉRO ZUM STARTEN

| | | |
|---|--|----------------------------------|
| Salzige Snacks | Pommes Chips, Salznüsse, Salzsticks | 2.5 |
| Gemüse Dips (leicht und bunt) | Frische knackige Gemüsestängel mit Tartar, Cocktail und Curry Sauce | 8.5 |
| Giots uis Obwaldä | Alpkäsemöckli und Trockenwurst mit Trockenfrüchte, Essiggemüse, Spezial Brot | 11.0 |
| Diverse Canapé (p. P. 5 Stück) | Salami, Schinken, Thon, Hüttenkäse Rauchlachs, Bündnerfleisch | 16.0 |
| Warmes Gebäck | Schinkengipfeli, Käseküchlein, Pizza Jalapeños, Dörrzwetschgen mit Speck | 12.5 |
| Alouette by Pfister | Birnebrot, mit Brie und getrocknete Aprikose Riesencrevetten in Kartoffelkleid Frühlingsrolle mit süsser Chilisauce Bruschetta mit getrockten Tomaten Melone mit Rohschinken | 18.0 |
| Pfister | Diverse leckere Pizzen | 10.0 |
| Bunt gemischt | Fleischbällchen an BBC-Sauce Gefüllte Warps mit Rucola und Trockenfleisch Kirsch Tomate-Mozzarella-Basilikumspieß Rauchforellentartar mit Honig-Senfauce Rosmarin-Grissini mit Rohschinken | 18.0 |
| Diverse Sandwichs am Meter | Körniges Baquette gefüllt mit Schinken, Salami, Käse, Ei, Salat, Mayonnaise, Tomaten und Gurken | 48.0 |
| Bowle - hausgemacht & saisonal | Mit Alkohol Ohne Alkohol Liter | 30.0 pro Liter 22.0 pro Liter |

HAUSGEMACHTE KLARE SUPPEN

| | | |
|-------------------------|-------------------------------|------|
| Bouillon | mit Flädli und Gemüsestreifen | 8.5 |
| Tomaten Consommé | mit Mozzarella-Spiess | 10.0 |
| Steinpilzsuppe | mit Käse Flüte | 10.0 |

HAUSGEMACHTE CREMESUPPEN

| | | |
|-----------------------------|----------------------------------|------------|
| Rüebli-Orangensuppe | | 9.0 |
| Weissweincremesuppe | mit Riesencrevetten (+ CHF 4.00) | 9.0 / 13.0 |
| Tomatensuppe | mit Basilikumpesto | 9.0 |
| Rote Thaicurry Suppe | mit Poulet-Spiess (+ CHF 4.00) | 9.0 / 13.0 |
| Bananen-Curry Suppe | | 9.0 |
| Kartoffel-Lauchsuppe | | 9.0 |
| Saisonale Suppe | mit Glace | 13.0 |

SALAT

| | | |
|--------------------------|---|------|
| Gemischter Salat | | 9.5 |
| Grüner Salat | | 8.5 |
| Nüsslisalat | mit Ei, Speck und Croutons | 14.0 |
| Ruculasalat | mit Parmesan und Dörrotomaten | 14.0 |
| Bunter Blattsalat | mit Riesencrevetten | 22.0 |
| Bunter Blattsalat | mit Pilzen und Croutons | 14.0 |
| Blattsalat | mit Orangenfilets und gebrochenen Haselnüssen | 16.0 |

KALTE VORSPEISEN

| | | |
|--------------------------------------|--|------|
| Vitello Tonnato | | 20.0 |
| Rauchfischsteller | mit Meerrettichschaum Toast und Butter | 20.0 |
| Bergkäse-Trockenfleisch Tatar | auf marinierten Gurkenscheiben | 18.0 |
| Melonenvariation | mit Rohschinken | 16.0 |
| Avocado Fächer | mit Tomaten Vinaigrette und Riesencrevetten-Spiess | 22.0 |

WARME VORSPEISEN

| | | |
|-------------------------------|---|------|
| Lachstranche vom Grill | auf Rahmsauerkraut und Kartoffelperlen | 22.0 |
| Kernser Zitronennudeln | mit Maispoularden Bruststreifen und Steinpilzen | 25.0 |
| Weissweinrisotto | mit Kaninchenfilet im Rohschinkenmantel und Pesto | 25.0 |
| Gemüsepiccata | an Rueblisauce mit Pilaw-Reis | 18.0 |
| Kartoffeltürmchen | mit Waldpilzragout und Kirschtomaten | 18.0 |

FLEISCHLOS

| | | |
|---------------------------|--|------|
| Blätterteigstrudel | mit Gemüse und Sesam an Kressesauce, Pilaw-Reis mit Mandeln | 27.0 |
| Randenrisotto | mit Orangen und gebackenen Camambert Ecken | 29.0 |
| Gemüse Quiche | mit Blumenkohlpurée und Sellerie-Stroh | 24.0 |
| Falafel | mit Tomatensugo und Gemüsereis | 26.0 |

HAUPTSPEISEN

| | | |
|--|--|------|
| Rosa Rindsentrecote Fächer | an Bearnaisesauce Kartoffelgratin, Saison Gemüse | 42.0 |
| Rindsgeschnetzeltes Stroganoff | an sämiger Paprika-Cognacsauce Reis, Broccoli mit Pinienkernen | 38.0 |
| Rindsvoessen Jäger Art | Spätzli, Rotkraut | 32.0 |
| Flanksteak vom Rind | an kräftigem Merlotjus Nudeln, Saison Gemüse | 36.0 |
| <hr/> | | |
| Kalbssteak vom Grill | an weisser Portweinsauce Kernser-Zitronennudeln, Gemüsemosaik | 44.0 |
| Kalbs Involtini | mit getrockneten Tomaten und Rucola Weissweinsrisotto, Grillgemüse | 41.0 |
| Geschmorte Kalbskopfbäcken | Rosmarin-Kartoffelmoussline, gefüllter Lattich | 41.0 |
| <hr/> | | |
| Schweinsfilet am Stück gebraten | mit frischen Pilzen Nudeln, Saison Gemüse | 41.0 |
| Schweinshaxe «Gremolata» | im Bier glasierte Safranrisotto, Ofentomate | 32.0 |
| Schweinscarreébaton | an Calvadosauce Gratinierte Bouillon Kartoffeln, Saison Gemüse | 36.0 |
| <hr/> | | |
| Rosa Lamm Entrecote | in der Kräuterkruste an Balsamico Jus Bäckerinnenkartoffeln, Bohnenbündel | 42.0 |
| Emmentaler Schafvoessen | mit Safran, Gemüse und Kartoffeln | 30.0 |
| Maispouardenbrust | im Bergheu gegart, Kräuternudeln Rüebli und Kohlrabengemüse mit Estragon | 36.0 |
| Entenbrust | an Orangensauce Rahmwirsing, Maiskroketten | 41.0 |

UNSERE 3 GANG MENUES

Blattsalat mit Rüeblistreifen an Haussauce

Chilli con Carne

Folienkartoffeln Sauerrahm

Hausgemachter Eiskaffee

Menü Komplett 35.0

Eisbergsalat mit Maiskörnern an Hausdressing

Marinierte Spareribs mit Whisky und Honig

Country Cuts und Knoblauchsauce

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune

Menü Komplett 42.0

Bunter Blattsalat mit Lungerer Heublumenkäse an Honig-Senfsauce

Kalbgeschnetzeltes mit frischen Pilzen

Rösti und Ofentomaten

Caramelköpfler mit Rahm

Menü Komplett 48.0

Blattsalat mit Frühlingsrollen an süsser Chilisauce

Roths Thai Curry mit Pouletstreifen und Gemüse

Parfümreis

Marinierte Ananas mit Mango Sorbet

Menü Komplett 45.0

UNSERE 3 GANG MENUES

Bunt gemischter Blattsalat an Hausdressing

* * *

Schweinrahmschnitzel

Nudeln und Bohnen

* * *

Cappuccino Creme

Menü Komplett 39.0

Kartoffel-Lauchcremesuppe

* * *

Männerchorbraten (gespickter Schweinshals)

Gratin und Buntes Gemüse

* * *

Vanille- und Erdbeereis mit Rahm

Menu komplett 41.0

Blattsalat mit mit Rohschinken Grissini

* * *

Gehacktes mit Hörnli und Apfelmuss

* * *

Kleiner Coup Bananensplit

Menu komplett 32.0

Alouette-Salat mit getrockneten Birnen und Sprossen

* * *

Schweins-Piccata Milanese

Tomatenspaghetti und Brokkoli

* * *

Frischer Fruchtsalat mit Vanille-Glace

Menu komplett 45.0

Tomatensuppe mit Wodka

* * *

Schweins-Cordon-bleu

Pommes Frites und buntes Gemüse

* * *

Panna Cotta mit Mango

Menu komplett 48.0

AUSGEWÄELTE 4 GANG MENUES

Waldpilzmousse auf marinierten Randen Scheiben mit Eierschwämmchen und gehobeltem Sprinz

* * *

Obwaldner Heucremesuppe mit Speck-Zwetschgen-Spiess

* * *

Kalbs Saltimbocca an Marsalajus dazu Safranrisotto

Broccoli mit Mandelbutter, konfierte Dattel Tomaten

* * *

Erfrischendes Limetten Parfait mit Beerenkompott

Menu komplett 76.0

Sautiertes Forellenfilet auf knackigem Gemüsesalat mit Tomaten-Kräuter-Vinaigrette

* * *

Prosecco Schaumsuppe mit Zimt Croutons

* * *

Schweinsfilet Medaillons an körniger Senfsauce

Rahmwirsing mit Kürbiswürfel, Dauphin Kartoffeln

* * *

Zweifarbige Toblerone Mousse mit Zwetschgensorbet

Menu komplett 82.0

Nüsslisalat mit gerauchter Entenbruststreifen und Trauben an Himbeer Dressing

* * *

Kresse Schaumsuppe mit Rohschinken Grissini

* * *

Kalbsrücken am Stück gegart an Morchel Rahmsauce

Kernser Zitronennudeln, Buntes Gemüsemosaik

* * *

Vacherin Glace mit Fruchtsauce

Menu komplett 84.0

AUSGEWÄELTE 4 GANG MENUES

Bunter Blattsalat mit Hirschtrockenfleisch und Feigen an Honig-Senfsauce

* * *

Waldpilzsuppe mit Gemüse-Samoas

* * *

Schweinsrücken im Speckmantel an Marsalajus

Kartoffelgratin, Saison Gemüse

* * *

Sorbet Variation im Mandelkrokant Körbchen mit Fruchtsauce

Menu komplett 79.0

Lachs-Avocado-Tatar mit Dill-Senfsauce mit Blattsalat Bouquet, Toast und Butter

* * *

Kohlrabencremesuppe mit Morcheln

* * *

Roastbeef an kräftigen Portweinjus

Kartoffelkroketten, Saison Gemüse

* * *

Beeren-Schokoladen Variation

Menu komplett 86.0

Vitello Tonato

* * *

Curry-Bananensuppe mit Kokosglace

* * *

Lammrückenfilet mit Kräuterkruste an Balsamicojus

Bäckerinnenkartoffeln, Bohnenragout

* * *

Parfait Glace Grand Manier

Menu komplett 83.0