

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
Kerner Zitronennudeln	mit Maispoularden Bruststreifen und Steinpilzen	25.0
Weissweinsrisotto	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
Rindsvoressen 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 Calvadossauce Gratinierte Bouillon Kartoffeln, Saison Gemüse	36.0
<hr/>		
Rosa Lamm Entrecote	in der Kräuterkruste an Balsamico Jus Bäckerinnenkartoffeln, Bohnenbündel	42.0
Emmentaler Schafvoressen	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