

# 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

## APERRO ZUM STARTEN

<b>Salzige Snacks</b>	Pommes Chips, Salznüsse, Salzsticks	2.50
<b>Gemüse Dips</b> (leicht und bunt)	Frische knackige Gemüsestängel mit Tartar, Cocktail und Curry Sauce	7.50
<b>Giots uis Obwaldä</b>	Alpkäsemöckli und Trockenwurst mit Trockenfrüchte, Essiggemüse, Spezial Brot	9.50
<b>Diverse Canapé</b> (pro Pers. 4 Stück)	Salami, Schinken, Thon, Hüttenkäse Rauchlachs, Bündnerfleisch	14.00
<b>Warmes Gebäck</b>	Schinkengipfeli, Käseküchlein, Pizza Jalapeños, Dörrzwetschgen mit Speck	12.50
<b>Alouette by Pfister</b>	Birnebrot, mit Brie und getrocknete Aprikose Riesencrevetten in Kartoffelkleid Frühlingsrolle mit süsser Chilisauce Bruschetta mit getrockten Tomaten Melone mit Rohschinken	15.00
<b>Pfister</b>	Diverse leckere Pizzen	8.50
<b>Bunt gemischt</b>	Fleischbällchen an BBC-Sauce Gefüllte Warps mit Rucola und Trockenfleisch Kirsch Tomate-Mozzarella-Basilikumspieß Rauchforellentartar mit Honig-Senfsauce Rosmarin-Grissini mit Rohschinken	15.00
<b>Diverse Sandwichs am Meter</b>	Körniges Baquette gefüllt mit Schinken, Salami, Käse, Ei, Salat, Mayonnaise, Tomaten und Gurken	48.00
<b>Bowle - hausgemacht &amp; saisonal</b>	Mit Alkohol Ohne Alkohol Liter	30.00 pro Liter 22.00 pro Liter

## KLEINER IMBISS

<b>Wienerli mit Brot</b>		6.00
<b>Heisser Schinken</b>	mit Kartoffelsalat	18.00
<b>Käseschnitte</b>		14.50
<b>Kalter Fleischteller</b>	mit Käse und Schinken, Salami, Speck, Rohschinken	18.00

## HAUSGEMACHTE KLARE SUPPEN

<b>Bouillon</b>	mit Flädli und Gemüsestreifen	8.50
<b>Tomaten Consommé</b>	mit Mozzarella-Spiess	10.00
<b>Steinpilzsuppe</b>	mit Käse Flüte	10.00

## HAUSGEMACHTE CREMESUPPEN

<b>Rüebli-Orangensuppe</b>		9.00
<b>Weissweincremesuppe</b>	mit Riesencrevetten (+ CHF 4.00)	9.00 / 13.00
<b>Tomatensuppe</b>	mit Basilikumpesto	9.00
<b>Rote Thaicurry Suppe</b>	mit Poulet-Spiess (+ CHF 4.00)	9.00 / 13.00
<b>Bananen-Curry Suppe</b>		9.00
<b>Kartoffel-Lauchsuppe</b>		9.00
<b>Saisonale Suppe</b>	mit Glace	13.00

## SALAT

<b>Gemischter Salat</b>		9.50
<b>Grüner Salat</b>		8.50
<b>Nüsslisalat</b>	mit Ei, Speck und Croutons	12.00
<b>Ruculasalat</b>	mit Parmesan und Dörrtomaten	12.00
<b>Bunter Blattsalat</b>	mit Riesencrevetten	19.00
<b>Bunter Blattsalat</b>	mit Pilzen und Croutons	14.00

## KALTE VORSPEISEN

<b>Vitello Tonnato</b>		
<b>Rauchfischsteller</b>	mit Meerrettichschaum Toast und Butter	18.00
<b>Bergkäse-Trockenfleisch Tatar</b>	auf marinierten Gurkenscheiben	16.00
<b>Melonenvariation</b>	mit Rohschinken	14.00
<b>Avocado Fächer</b>	mit Tomaten Vinaigrette und Riesencrevetten-Spiess	22.00

## WARME VORSPEISEN

<b>Lachstranche vom Grill</b>	auf Rahmsauerkraut und Kartoffelperlen	19.00
<b>Kernser Zitronennudeln</b>	mit Maispouarden Bruststreifen und Steinpilzen	25.00
<b>Weissweinrisotto</b>	mit Kaninchenfilet im Rohschinkenmantel und Pesto	25.00
<b>Gemüsepiccata</b>	an Rueblisauce mit Pilaw-Reis	18.00
<b>Kartoffeltürmchen</b>	mit Waldpilzragout und Kirschtomaten	18.00

## HAUPTSPEISEN

<b>Rosa Rindsentrecote Fächer</b>	an Bearnaisesauce Kartoffelgratin, Saison Gemüse	42.00
<b>Rindsgeschnetzeltes Stroganoff</b>	an sämiger Paprika-Cognacsauce Reis, Broccoli mit Pinienkernen	38.00
<b>Rindsvoressen Jäger Art</b>	Spätzli, Rotkraut	28.50
<b>Flanksteak vom Rind</b>	an kräftigem Merlotjus Nudeln, Saison Gemüse	33.00
<hr/>		
<b>Kalbssteak vom Grill</b>	an weisser Portweinsauce Kernser-Zitronennudeln, Gemüsemosaik	42.00
<b>Kalbs Involtini</b>	mit getrockneten Tomaten und Rucola Weissweinsrisotto, Grillgemüse	38.00
<b>Geschmorte Kalbskopfbachen</b>	Rosmarin-Kartoffelmoussline, gefüllter Lattich	37.00
<hr/>		
<b>Schweinsfilet am Stück gebraten</b>	mit frischen Pilzen Nudeln, Saison Gemüse	38.00
<b>Schweinshaxe «Gremolata»</b>	Im Bier glasierte Safranrisotto, Ofentomate	28.00
<b>Schweinscarreébaton</b>	an Calvadossauce Gratinierte Bouillon Kartoffeln, Saison Gemüse	34.00
<hr/>		
<b>Rosa Lamm Entrecote</b>	in der Kräuterkruste an Balsamico Jus Bäckerinnenkartoffeln, Bohnenbündel	39.00
<b>Emmentaler Schafvoressen</b>	mit Safran, Gemüse und Kartoffeln	26.00
<b>Maispouardenbrust</b>	im Bergheu gegart, Kräuternudeln Rüebli und Kohlrabengemüse mit Estragon	34.00

## UNSERE 3 GANG MENUES

Blattsalat mit Rüeblistreifen an Haussauce

\*\*\*

**Chilli con Carne**

Folienkartoffeln Sauerrahm

\*\*\*

Hausgemachter Eiskaffee

Menü Komplett 32.00

---

Eisbergsalat mit Maiskörnern an Hausdressing

\*\*\*

**Marinierte Spareribs mit Whisky und Honig**

Country Cuts und Knoblauchsauce

\*\*\*

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune

Menü Komplett 38.00

---

Bunter Blattsalat mit Lungerer Heublumenkäse an Honig-Senfsauce

\*\*\*

**Kalbgeschnetzeltes mit frischen Pilzen**

Rösti und Ofentomaten

\*\*\*

Caramelköpfler mit Rahm

Menü Komplett 45.00

---

Blattsalat mit Frühlingsrollen an süsser Chilisauce

\*\*\*

**Roths Thai Curry mit Pouletstreifen und Gemüse**

Parfümreis

\*\*\*

Marinierte Ananas mit Mango Sorbet

Menü Komplett 42.00

## UNSERE 3 GANG MENUES

Bunt gemischter Blattsalat an Hausdressing

\* \* \*

### **Schweinrahmschnitzel**

Nudeln und Bohnen

\* \* \*

Cappuccino Creme

Menü Komplett 36.00

---

Kartoffel-Lauchcremesuppe

\* \* \*

### **Männerchorbraten (gespickter Schweinshals)**

Gratin und Buntes Gemüse

\* \* \*

Vanille- und Erdbeereis mit Rahm

Menu komplett 38.00

---

Blattsalat mit mit Rohscinken Grissini

\* \* \*

### **Gehacktes mit Hörnli und Apfelmuss**

\* \* \*

Kleiner Coup Bananensplit

Menu komplett 29.00



## 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

4 Gang Menu 66.00

*3 Gang ohne Suppe 60.00, ohne Vorspeise 58.00*

---

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

4 Gang Menu 72.00

*3 Gang ohne Suppe 66.00, ohne Vorspeise 64.00*

---

Nüsslisalat mit gerauchter Entenbruststreifen und Trauben an Himbeer Dressing

\* \* \*

Kresse Schaumsuppe mit Rohschinken Grissini

\* \* \*

**Kalbrücken am Stück gegart an Morchel Rahmsauce**

Kernser Zitronennudeln, Buntes Gemüsemosaik

\* \* \*

Vacherin Glace mit Fruchtsauce

4 Gang Menu 72.00

*3 Gang ohne Suppe 66.00, ohne Vorspeise 64.00*

## 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

4 Gang Menu 69.00

3 Gang ohne Suppe 63.00, ohne Vorspeise 61.00

---

Salm Tatar mit Dill-Senfsauce mit Blattsalat Bouquet, Toast und Butter

\* \* \*

Kohlrabencremesuppe mit Morcheln

\* \* \*

**Roastbeef an kräftigen Portweinjus**

Kartoffelkroketten, Saison Gemüse

\* \* \*

Beeren-Schokoladen Variation

4 Gang Menu 76.00

3 Gang ohne Suppe 70.00, ohne Vorspeise 68.00