

Die Grundlage für die Menübestellung ist die Reservationsbestätigung mündlich oder schriftlich. Eine Gruppe wählt ein einheitliches Menü.

Die Anzahl Vegetarier ist im Voraus zu melden. Andere Regelungen nach Absprache. Die Menüvorschläge sollen ein Gedankenanstoss sein. Gerne erarbeiten wir mit Ihnen zusammen ein individuelles Menü.

PERSONENZAHL

Damit wir Ihren Anlass professionell organisieren können, benötigen wir die Menüwahl mindestens vierzehn Tage im Voraus. Der Stand der gemeldeten Personenzahl, sieben Tage vor der Veranstaltung, gilt als verbindlich.

Bis 10.00 Uhr am Veranstaltungstag akzeptieren wir eine Reduktion von 5% der Personenzahl ohne Kostenfolge.

Ab 10.00 Uhr am Veranstaltungstag verrechnen wir die zu diesem Zeitpunkt feststehende Personenzahl zu 100%.

DEKORATION

Dekorationen (ua. Blumen etc.) sind im Preis nicht inbegriffen. Selbstverständlich nehmen wir gerne Ihre Wünsche entgegen und verrechnen die Dekorationsaufträge zu den Selbstkosten.

INKASSO

Wir bitten Sie, sich über das Inkasso Gedanken zu machen. Ein Einzelinkasso dauert lange und ist aufwändig und daher für Gruppen nicht geeignet. Wir empfehlen eine Gesamtrechnung oder den gesamten Rechnungsbetrag durch die Anzahl Gäste zu teilen.

FEIERLICHE MENÜS

Nachfolgende Menüs servieren wir am Mittag und am Abend und können ab 12 Personen bestellt werden.



MITTAGSMENÜS

Nachfolgende Menüs servieren wir ausschliesslich am Mittag

- MENU 1 -

GEMISCHTER BLATTSALAT *an Fafler dressing*

GEMISCHTER HACKBRATEN *mit Kartoffelstock und glasiertem Gemüse*
Vegi: CHOLERA

BRÖNNTI CREME

CHF 37.50

- MENU 2 -

GEMISCHTER BLATTSALAT *mit Roggenbrotdcroûtons*

KALBSBRATWURST *an Zwiebelsauce mit Rösti*
Vegi: CHOLERA

VANILLEGLACE *mit Früchtekompott*

CHF 35.-

- MENU 3 -

SPINATQUICHE *mit Salat*

SZEGEDINERGULASCH *mit Salzkartoffeln*
Vegi: SERVIETTENKNÖDEL auf Blumenkohlpüree mit roh mariniertem
Blumenkohl, langsam gegartem Ei und schwarzen Nüssen.

QUARKMOUSSE *mit Beerli*

CHF 39.-

RACLETTE

Walliserteller

Raclette à discrétion vom halben Laib abgestrichen
mit Kartoffeln und den üblichen Verdächtigen

Hausgemachter Fruchtsalat

CHF 39.50 pro Person

MENÜ GLETSCHERTOR

Salat mit Kohlrabi und Hobelkäse an einem
Traubenkernöl & Verjus Dressing

Wildkräutersuppe (Brennessel, Sauerampfer, Klee oder)
mit Roggenbrotkracker

Rindsbraten an seiner Sauce dazu Kartoffelstock,
confierte rote Zwiebeln und knackiges Gemüse

Vegi: Spinatpäckli auf geschmorten Tomaten und geröstete Nüsse

Frischkäsetörtli mit Rhabarberkompott und Honig

CHF 59.–

Menü ohne Salat oder ohne Suppe ^{CHF} 51.–

MENÜ BOZU

Carne Cruda mit hausgebackenem Bergthymianbrioche,
mariniertem Fenchel und Emulsion

Vegi: Wildkräuterflan, marinierter Fenchel, gepickelte Radisli,
Radislisprossen, Hüttenkäse

Erbsensuppe mit Speckfrischkäsepraliné

Gebratener Gigot und Schulter von Danis Lamm an Sauerampferpesto
oder Kalbshohrücken mit Roggenserviettenknödel, Blumenkohlpüree
und rohmariniertem Blumenkohl

Vegi: Gerösteter Blumenkohl, Blumenkohlpüree und rohmarinierter
Blumenkohl mit Roggenserviettenknödel und Sauerampferpesto

Käsebuffet

Quarkknödel mit Rhabarberkompott

CHF 84.–

Menü ohne zweite Vorspeise CHF 74.–

Menü ohne Käsebuffet CHF 72.–

Menü ohne zweite Vorspeise und ohne Käsebuffet CHF 64.–

TAVOLATA

Bergegli in carpione
Salat aus geschmortem Gemüse
Lammterriner
Bergthymianbrünette
Gesalzene Butter mit frischen und gepickelten Radisli
Ganz geschmorter Blumenkohl mit Vinaigrette

Chünguragout mit Fenchel und Tomaten
Gratinierter Fenchel
Poläntu
Gefüllte Gemüsezwiebeln
Cholera

Meringue, Beerli, Doppelrahm

CHF 69.–