

Fr. pro Person

Fondue Chinoise, inkl. Vorspeise 43.00

Fleisch: Lamm, Rind, Kalb, Poulet, Schwein

Reis, Kroketten, Früchte/Gemüse nach Saison, Silberzwiebeln, Cornichons und verschiedene Saucen

Käsefondue, inkl. Vorspeise 41.00

Schaf- und Kuhkäse, Brot, Kartoffeln, Früchte und Gemüse

Raclette mit Tischgrill, inkl. Vorspeise 48.00

Schaf- und Kuhkäse, Lamm, Speck, Cipollata, Pantli, Kartoffeln, Früchte/Gemüse nach Saison,

Silberzwiebeln, Cornichons und verschiedene Saucen

Vorspeisen

Grüner Salat 6.00

Gemischter Salat 8.50

Suppe, nach Saison 6.50

Menüs

Riz Casimir mit Früchten mit Poulet (Vegi möglich) 26.00

Gemüse-Spätzlipfanne (Vegi) 15.50

Chäs-Hörnli mit Apfelmus (Vegi) 15.50

Älplermakronen (Vegi)/mit Schüblig 15.50/20.50

Spaghetti-Plausch mit 3 Saucen 19.50

Ghackets mit Hörnli und Apfelmus (Vegi) 19.50

Kindermenü: 4 Chicken Nuggets mit Pommes frites 9.50

Hot-Dog 5.50

Fitnesssteller mit 2 Schnitzel Poulet/Schwein/Kalb 26.50/18.50/26.50

Hamburger mit Pommes frites und Salat 18.50

Cheesburger mit Pommes frites und Salat 19.50

Spiessli-Grill mit Folienkartoffel, Kräuterquark und Salat 30.50

Hackbraten mit Kartoffelgratin und Gemüse 23.50

2 Rahmschnitzel Schwein/Kalb mit Spätzli und Gemüse 24.50/32.50

Rindsgulasch mit Kartoffelstock und Gemüse 25.50

Rahmgeschnetzeltes Schwein/Kalb mit Bandnudeln und Gemüse 24.50/32.50

Weitere Wünsche können gerne besprochen werden.

Desserts, hausgemacht

Apfelstrudel mit Vanillesauce und Rahm 9.50

Fruchtsalat mit Holunderblütensorbet und Rahm 9.50

Früchte-Tiramisu mit Rhabarbersorbet und Rahm 9.50

Schlorzifladen mit Vanilleglace und Rahm 9.50

Dessertbuffet nach Wahl 12.50

Gefülltes Weckglas mit Dessert nach Wahl 4.00

Je nach Jahreszeit sind unterschiedliche Verpflegungen möglich, besprechen Sie Ihre Wünsche und Ihr Budget mit uns, wir werden Sie gerne beraten!

Falls Teilnehmende mit Allergien dabei sind, bitte mit Anita Klingler besprechen!