



Bergwirtschaft | Events | Wein | Hofladen

Menuvorschläge

Alle unsere Menus werden ab 10 Personen serviert.

Bei Fragen oder für weitere (saisonale) Vorschläge stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Je nach Personenzahl wird das Menu in Zusammenarbeit mit unserem Caterer des Vertrauens gekocht.

Die Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und pro Person.

Apéro

Nüssli und Chips	Fr. 1.00
Hausgemachter Apéro-Zopf	Fr. 3.50
Gemüsedipp mit feiner Sauce	Fr. 4.00
Fleisch- und Käseplatte mit Brot	Fr. 11.00

Degustations-Apéro

Probieren Sie mit Ihren Gästen unsere zwei Weissweine (Solaris und Sauvignier Gris) sowie unseren Rotwein (Divico).	Fr. 7.00
--	----------



Bergwirtschaft | Events | Wein | Hofladen

Vorspeisen:

Mischsalat Saisonsalate mit Rüeblü und weiteren saisonalen Zutaten	Fr. 7.00
Salatbuffet mit 3 Sorten Salate	Fr. 9.00
Salatbuffet mit 5 Sorten Salate	Fr. 11.00
Saisonale Suppe	Fr. 7.00

Hauptgang:

Heisser Schinken inkl. Blattsalat, 2 Saisonsalate und Kartoffelsalat	Fr. 24.00
im Brotteig	Fr. 27.00
Äplermakkaroni mit Apfelmus und Speckwürfeli	Fr. 18.00
Schweins-Geschnetzeltes mit hausgemachten Chnöpflü und Gartengemüse	Fr. 26.00
Mägis Hackbraten (Rind und Schwein) an einer Senf-Weissweinsauce mit Kartoffelstock und Gartengemüse	Fr. 29.00



Bergwirtschaft | Events | Wein | Hofladen

Schweinehalsbraten
mit Kartoffelgratin und Gartengemüse Fr. 26.00

Rindsschmorbraten
an einer Rotweinsauce
mit hausgemachten Chnöpli und Gartengemüse Fr. 32.00

Filet im Teig (Schwein)
mit verschiedenen Salaten oder Gemüse Fr. 34.00

Filet-Medaillon (Schwein)
an einer Morchelsauce
mit Nudeln und Gartengemüse Fr. 34.00

Dessert:

Portioniert

- Vacherin-Torte (grösser / kleiner) Fr. 8.50 / 7.00
- Caramelköpfler Fr. 8.50
- Süssmostcreme Fr. 7.50
- Michaels legendäres Schoggimousse Fr. 9.00

Ab 15 Personen

- Dessertbuffet mit 3 verschiedenen Desserts Fr. 12.00
- Dessertbuffet mit 5 verschiedenen Desserts Fr. 14.00



Bergwirtschaft | Events | Wein | Hofladen

Grillbuffet

-Verschiedenen Grilladen (Schweinshalssteak, Pouletbrust, Rindshamburger) und Würste vom Grill

-dazu Blattsalat, drei Saisonsalate, ein Beilagesalat

-Gschwellti mit Sauercream

-Brot

Fr. 29.00

Bergzmorge

-Butter, hausgemachte Konfi (2-3 Sorten)

-2 Sorten Käse, Rohschinken, Bündlerfleisch, Hauswurst

-Birchermüesli

-Rösti und Spiegeleier

-Zopf und Brot

-Kaffee, Tee und Süssmost à discretion

Fr. 30.00