



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 Zopf	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:

Blattsalat mit Rüeibli 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 Beinschinken Blattsalat, zwei Saisonsalate und Kartoffelsalat im Brotteig	Fr. 24.00 Fr. 27.00
Äplermakkaroni mit Apfelmus und Speckwürfeli	Fr. 19.00
Schweins-Geschnetzeltes mit hausgemachten Chnöpfli und Gartengemüse	Fr. 26.00
Hackbraten (Rind und Schwein) an Mägis Haussauce mit Kartoffelgratin und Gartengemüse	Fr. 29.00
Schweinehalsbraten mit Kartoffelgratin und Gartengemüse	Fr. 26.00



Bergwirtschaft | Events | Wein | Hofladen

Rindsschmorbraten
an einer Rotweinsauce
mit hausgemachten Chnöpflin 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

Grillbuffet

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

-dazu Blattsalat, drei Saisonsalate, ein Beilagesalat

-Gschwellti mit Sauercream

-Brot

Fr. 29.00

Fondue und Raclette:

Von November bis Februar bieten wir auch Fondue und Raclette à discrétion an.

Raclette à discrétion
mit verschiedenen Käse-Sorten, Kartoffeln, Gürkli, etc.
zum «selber-kochen» im Racletteöfeli auf dem Tisch Fr. 25.00

Fondue «Ufem Chalt» à discrétion
mit Brot, Kartoffeln und etwas «Eingemachtes» Fr. 25.00



Bergwirtschaft | Events | Wein | Hofladen

Dessert:

Portioniert

- | | |
|--------------------------------------|-----------------|
| - Vacherin-Torte (grösser / kleiner) | Fr. 8.50 / 7.00 |
| - Süssmostcreme | Fr. 7.50 |
| - Michaels legendäres Schoggimousse | Fr. 9.00 |
| - Rüeblitorte | Fr. 4.00 |

Ab 15 Personen

- | | |
|--|-----------|
| - Dessertbuffet mit 3 verschiedenen Desserts | Fr. 14.00 |
| - Dessertbuffet mit 5 verschiedenen Desserts | Fr. 17.00 |

Bergzmenge

- 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