



Bergwirtschaft | Events | Wein | Hofladen

Menuvorschläge

Alle unsere Menus werden ab 10 Personen je nach Personenzahl als Buffet serviert. Je nach Personenzahl wird das Menu in Zusammenarbeit mit unserem Caterer des Vertrauens gekocht.

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

Bitte melden Sie uns Vegetarier, Allergiker und andere Wünsche frühzeitig damit wir eine passende Alternative anbieten können.

Gastgeschenke

Wir kreieren sehr gerne hausgemachte Gastgeschenke für Ihre Gesellschaft:

- Hausgemachte Carameltäfel, Guetzli oder Sesamcraker, etc.
- Geschenkkörbe oder -Taschen mit Produkten aus dem Hofladen (Preis frei wählbar)
- Weingeschenke mit Wyliberger Wein

Tischdekoration

Wir gestalten unserer Tische saisonal. Aus ökologischen Gründen verzichten wir auf Tischsets und Tischwäsche. Wir benutzen weisse Servietten.

Möchten Sie eine eigene Tischdekoration mitbringen, ist dies nach Absprache kein Problem.

Apéro

Nüssli und Chips	Fr. 1.50
Hausgemachter Apéro-Zopf	Fr. 3.50
Gemüsedipp mit feiner Sauce	Fr. 4.00
Fleisch- und Käseplatte mit Zopf	Fr. 17.00



Bergwirtschaft | Events | Wein | Hofladen

Vorspeisen:

Blattsalat mit Rüeblli und weiteren saisonalen Zutaten	Fr. 8.00
Salatbuffet mit 3 Sorten Salate	Fr. 9.00
Salatbuffet mit 5 Sorten Salate	Fr. 11.00
Saisonale Suppe	Fr. 9.00

Hauptgang:

Heisser Beinschinken Blattsalat, zwei Saisonsalate und Kartoffelsalat	Fr. 24.00
im Brotteig	Fr. 26.00
Äplermakkaroni mit Apfelmus und Speckwürfeli	Fr. 18.00
Schweins-Geschnetzeltes mit hausgemachten Chnöpfli und Gartengemüse	Fr. 25.00
Hackbraten (Rind und Schwein) an Mägis Haussauce mit Kartoffelgratin und Gartengemüse	Fr. 27.00
Schweinehalsbraten mit Kartoffelgratin und Gartengemüse	Fr. 26.00
Rahmschnitzel vom Schwein mit Nudeln und Gartengemüse	Fr. 27.00



Bergwirtschaft | Events | Wein | Hofladen

Rindsschmorbraten
an einer Rotweinsauce
mit hausgemachten Chnöpfli und Gartengemüse

Fr. 31.00

Filet im Teig (Schwein)
mit verschiedenen Salaten oder Gemüse

Fr. 33.00

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

Fr. 33.00

Grillbuffet (ab 15 Personen)

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

-dazu Blattsalat, zwei 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-Sorte, 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. 24.00



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 (Nach dem Zmenge werden die Getränke nach Verbrauch berechnet)

Fr. 30.00

Die Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und pro Person.