



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 (Preise auf Anfrage):

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

Tischdekoration

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

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

Nachtzuschlag

Ab 24:00 Uhr verrechnen wir Ihnen pro angefangene Stunde und pro Mitarbeiter/in Fr. 60.00.

Ihr Aufenthalt bei uns ist bis max. 02.00 Uhr möglich.

Getränke / Weine:

Wir servieren Ihnen gerne unsere eigenen Bio-Weine vom Wyliberg. Gerne beraten wir Sie diesbezüglich persönlich.

Möchten Sie Ihren eigenen Wein mitbringen, verlangen wir ein Zapfengeld von Fr. 15.00 pro Flasche.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und wünschen nun viel Spass beim Zusammenstellen des Menus



Bergwirtschaft | Events | Wein | Hofladen

Apéro

Nüssli und Chips	Fr. 1.50
Hausgemachter Apéro-Zopf	Fr. 3.50
Gemüsedipp mit feiner Sauce	Fr. 4.50
Fleisch- und Käseplatte zum Apéro mit Zopf	Fr. 17.00

Vorspeisen:

Blattsalat mit Rüeblli und weiteren saisonalen Zutaten	Fr. 8.00
Salatbuffet mit 3 Sorten Salat	Fr. 11.00
Salatbuffet mit 5 Sorten Salat	Fr. 14.00
Saisonale Suppe	Fr. 9.00

Hauptgang:

Heisser Beinschinken mit Kartoffelsalat, zwei Saisonsalate und Blattsalat	Fr. 25.00
im Brotteig mit Kartoffelsalat, zwei Saisonsalate und Blattsalat	Fr. 27.00
Äplermakkaroni mit Apfelmus und Speckwürfeli	Fr. 20.00



Bergwirtschaft | Events | Wein | Hofladen

Schweins-Geschnetzeltes
mit hausgemachten Chnöpfli und Gartengemüse Fr. 26.00

Schweinehalsbraten
mit Kartoffelgratin und Gartengemüse Fr. 28.00

Rahmschnitzel vom Schwein
mit Nudeln und Gartengemüse Fr. 29.00

Rindsschmorbraten
an einer Rotweinsauce
mit hausgemachten Chnöpfli und Gartengemüse Fr. 33.00

Filet im Teig (Schwein)
mit verschiedenen Salaten oder Gemüse Fr. 36.00

Filet-Medailon (Schwein)
an einer Morchelsauce
mit Nudeln und Gartengemüse Fr. 36.00

Grillbuffet (ab 15 Personen, in den kalten Monaten nicht buchbar)

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

-dazu Blattsalat, zwei Saisonsalate, ein Beilagesalat

-Gschwellti mit Sauercream

-Brot

Fr. 32.00



Bergwirtschaft | Events | Wein | Hofladen

Fondue und Raclette:

Von ca. 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. 26.00

Fondue «Ufem Chalt» à discrétion

mit Brot, Kartoffeln und etwas «Eingemachtes»

Fr. 25.00

Dessert:

Unsere Hausspezialität:

- Vacherin-Torte (grösser / kleiner)

Fr. 8.50 / 7.00

Dessert portioniert:

- Rüeblitorte
- Süssmostcreme
- Michaels legendäres Schoggimousse

Fr. 4.00

Fr. 7.50

Fr. 9.00

Ab 15 Personen

- Dessertbuffet mit 3 verschiedenen Desserts
- Dessertbuffet mit 5 verschiedenen Desserts

Fr. 16.00

Fr. 19.00



Bergwirtschaft | Events | Wein | Hofladen

Bergzmorge

-Butter, hausgemachte Konfi (2-3 Sorten)

-2 Sorten Käse, Rohschinken, Trockenfleisch, Hauswurst

-Birchermüesli

-Rösti und Spiegeleier

-Zopf und Brot

-Kaffee, Tee und Süssmost à discretion (Nach dem Zmorge werden die Getränke nach Verbrauch berechnet)

Fr. 32.00

Die Preise verstehen sich inkl. 8.1 % Mehrwertsteuer und pro Person.