



Menü Vorschläge

Für Gruppen ab 15 Personen

Frühlingskarte 2025

12. März bis 20. Juni

Die folgende Menüliste ist als Vorschlag anzusehen.
Sollten Sie nichts finden was Ihrem Gaumen entspricht, machen wir Ihnen gerne
ein Angebot nach Ihren Wünschen

Gerne kreieren wir ihnen auch vegetarische oder vegane Gerichte, sollten sie in
unserer Auswahl nicht fündig werden.

Das Fleisch beziehen wir aus der Schweiz, nach Möglichkeit aus der Region.
Zu Allergenen und Unverträglichkeiten gibt Ihnen das Servicepersonal gerne Auskunft.

Alle Preise gelten pro Person, verstehen sich in CHF und inkl. MWST

Frühlings Menüs

Preis pro Person

Menü 1

49

Lachscarpaccio

Mit Spargeln und Frühlingssalat

Maispoularde

Mit Bärlauch-Kartoffelpüree und Frühlingsgemüse

Variation von der Erdbeere

Mit Sorbet

Menü 2

68

Riesengratin

Mit Blumenkohl Couscous und Babyspinat

Kalbsrücken, im Ganzen gebraten

Mit Thymianjus, Spargelgemüse und Frühkartoffeln

Lauwarmer Rhabarberkuchen

Mit marinierten Früchten und Früchtesorbet

Menü 3

78

Bärlauch Tagliatelle

Mit Pesto und Radieschen

Spargelcremesuppe

Mit Croutons

Roastbeef

Mit Sauce Béarnaise, hausgemachten Kroketten und Gemüseauswahl

Passionsfrucht Pannacotta

Mit Pistazien und Honighippe

Menü 4 (vegetarisch, auf Wunsch vegan)

53

Spargelgratin

Mit Mangold und Radieschen

Bärlauchschaumsuppe

Perlcouscous

Mit Frühlingzwiebeln und Kohlrabi

Erdbeeren Creme Brulée

Mit Früchtesorbet

Menü 5

61

Offenes Ravioli

Mit gebratenem Thunfisch und konfierten Cherrytomaten

Lachstranche mit gebratenem Spargel

Dazu Safranrisotto und Tagesgemüse

Himbeer-Tiramisu

Mit Honighippe

Unsere Gruppenklassiker

Preis pro Person

Menü 6 (auf Wunsch auch vegetarisch)

34

*Kleiner Blattsalat
Mit gerösteten Kernen*

*Äplermakronen
Mit gerösteten Zwiebelringen*

*Süssmostcrème
garniert mit einer Honighippe*

Menü 7

39.50

*Schaumsuppe vom Riesling-Silvaner
Mit Blätterteiggebäck*

*Schweinsbraten «Walliser Art»
Mit Rosmarinjus, Kartoffelstock und Tagesgemüse*

*Crema Catalana
Mit Tonkabohne und marinierten Zwetschgen*

Menü 8

45

Kürbis-Kokossuppe

*Freilandhuhn, im Bergheu geschmort
Mit Safrankartoffelpüree und Tagesgemüse*

*Apfel Crumble
Mit lauwarmer Vanillesauce*

Menü 9

37.50

Bouillon mit Flädli

*Rinderbraten, geschmort nach Grossmutter's Art
Mit Teigwaren und Tagesgemüse*

*Gebrannte Crème
Mit Vanilleglace*

Menü 10

*Heisser Stein
Schweizer Fleisch, serviert auf einem heissen Stein*

Rinds-Entrecôte (170g)	52
Pouletbrust (200g)	30
Lammrücken (200g)	48

Mit Ofengemüse, Kartoffel-Wedges und hausgemachten Dips

Raclette-Plausch

29.50

*Raclettkäse (250g)
Mit Kartoffeln, Obst, Essiggemüse und Saisongemüse*

Grillplausch

Preis pro Person

Berg und Meer

41

Köstlichkeiten aus Feld, Wald und Wasser

Auf dem Grill:

- Keule vom Alpensäuli (im Ganzen grilliert)
- Freilandpoulet am Stück
- Lachs am Stück, auf Tannenholz grilliert
- Verschiedene Bratwürste

Beilagen:

Kräuterbutter, Brotauswahl und Folienkartoffeln

Mit 4 Salaten und 4 Saucen nach Wahl

Barbecue Grill

58

Klassiker aus dem Smoker

Auf dem Grill:

- Pulled Pork, Texas Style
- Beef Brisket
- Sparerips
- Geräucherte Zwiebelringe

Beilagen:

Kräuterbutter, Brotauswahl und Folienkartoffeln

Mit 4 Salaten und 4 Saucen nach Wahl

GANZ Regional (Nose to Tail) ab 15 Personen

68

Verschiedene Fleischspezialitäten aus der Umgebung

Auf dem Grill:

- Ganzes Lamm vom Wasserfallenhof oder ganzes Spanferkel
- Freilandpoulet am Stück
- Rindfleisch vom Wasserfallenhof
- Verschiedene Würste vom Wasserfallenhof
- Reigoldswiler Wiesenschwein

Beilagen:

Kräuterbutter, Brotauswahl und Folienkartoffeln

Mit 5 Salaten und 5 Saucen nach Wahl

GANZ vegetarisch

32

Eine Variation von Gemüse, Früchten und Käse

Auf dem Grill:

- Grillkäse
- Gefüllte Peperoni
- Gewürzte Wassermelonen
- Maiskolben
- Gefüllte Aubergine «orientalische Art»

Beilagen:

Kräuterbutter, Brotauswahl und Folienkartoffeln

Mit 4 Salaten und 4 Saucen nach Wahl

Salatvariationen zur Auswahl

Tomatensalat, Maissalat, Krautsalat, Rüblisalat, Kartoffelsalat, Gurkensalat, Randensalat, Selleriesalat mit Walnüssen, Coleslaw, Teigwarensalat, Reissalat, Griechischer Salat, Couscoussalat mit Minze, Blattsalat, Bulgursalat mit Cherrytomaten

Saucen zur Auswahl

Ketchup, Senf-Honigsauce, Cocktailsauce, Knoblauchsauce, Kräutersauce, Tartarsauce, Smokey Barbecuesauce, Grüne Pfeffersauce, Mango-Kokossauce, Chili-Tomatensauce, Curry-Orangensauce

Apero

Preis pro Person

Apero Starter

6.50

Nüssli
Tortilla Chips mit Guacamole

Apero Cold

16

Nüssli und Chips
Zwei belegte Brötchen pro Person
Zwei belegte Laugenknoten pro Person

Apero Hot

23

Quiche, Speck und vegetarisch
Käseküchlein
Blätterteiggebäck
Mini Hot-Dogs
Mini Burger
Lachstortilla
Kleines Käsefondue

Apero Hot and Cold

33

Nüssli und Chips
Zwei belegte Brötchen pro Person
Kaltes Plättli mit Aufschnitt und Käse, garniert
Belegte Laugenbrötchen
Quiche mit Speck und vegetarisch
Käseküchlein
Blätterteiggebäck
Mini Hot Dogs
Lachstortilla
Kleines Käsefondue