



Menü Vorschläge

Für Gruppen ab 15 Personen

Herbstkarte 2025

21. September bis 30. November

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

Herbst Menüs

Preis pro Person

Menü 1

49

*Rinder-Carpaccio vom Wasserfallenhof
Mit Trüffelmayonnaise und Parmesan*

*Maispoularde
Mit Sellerie-Kartoffelpüree und Rahmwirsing*

*Variation von der Birne
Mit Sorbet*

Menü 2

75

*Riesengrille
Mit Blumenkohl Couscous und Babyspinat*

*Lammvariation vom Wasserfallenhof
Mit Thymianjus, Orangenkarotten und Trüffelpüree*

*Lauwarmer Zwetschkuchen
Mit eingelegten Kirschen und Sorbet*

Menü 3

79

*Tatar vom Wasserfall-Rind
Mit einem Brioche und Kürbis*

*Pastinaken-Cremesuppe
Mit Croutons*

*Wiesenschwein aus Reigoldswil
Mit Bramata und Herbstgemüse*

*Passionsfrucht Pannacotta
Mit Pistazien und Honighippe*

Menü 4 (vegetarisch, auf Wunsch vegan)

53

*Petersilienwurzel-Gratin
Mit Mangold*

Waldpilzschaumsuppe

*Perlcouscous
Mit Cassis-Rotkraut und gehacktem Kohlrabi*

*Tonkabohnen-Creme Brulée
Mit Früchtesorbet*

Menü 5

61

*Offenes Ravioli
Mit gebratenem Thunfisch und konfierten Cherrytomaten*

*Lachstranche gebraten
Dazu Babybohnen, Safranrisotto und Tagesgemüse*

*Lebkuchen-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

Spinatschaumsuppe

*Freilandhuhn, im Bergheu geschmort
 Mit Safrankartoffelpüree und Tagesgemüse*

*Pfirsich 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