

Berggasthaus Hintere Wasserfallen



Menü Vorschläge ***Für Gruppen ab 15 Personen***

Herbstkarte ***September bis 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.

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)35.50

*Kleiner Blattsalat
Mit gerösteten Kernen*

*Äplermakronen
Mit gerösteten Zwiebelringen*

*Süssmostcrème
garniert mit einer Honighippe*

Menü 742

*Schaumsuppe vom Riesling-Silvaner
Mit Blätterteiggebäck*

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

*Crema Catalana
Mit Tonkabohne und marinierten Zwetschgen*

Menü 839

Kürbis-Kokossuppe

*Geschnetzeltes vom Reigoldswiler Wiesenschwein
Mit Safrankartoffelpüree und Tagesgemüse*

*Apfel Crumble
Mit lauwarmer Vanillesauce*

Menü 939.50

Bouillon mit Flädli

*Rinderbraten vom Wasserfallen Hof, 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-Plausch29.50

*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

Apéro

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

Fleisch und Fisch Deklaration:

Herkunft von Fleisch und Fisch, sofern nichts anderes angegeben:

Poulet	Schweiz
Rind und Schwein	Schweiz
Lamm	Schweiz
Lachs	Norwegen
Fischstäbchen (Seelachs)	Pazifik
Wienerli: (Rind+Schwein)	CH, DE, A