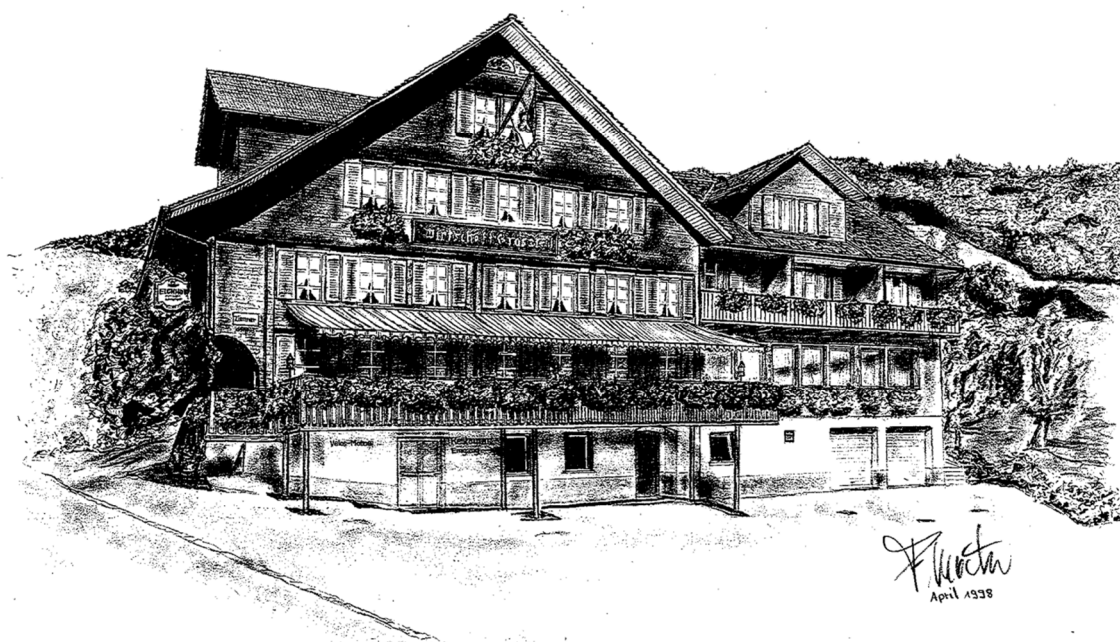




LANDGASTHOF
Grossteil

MENÜVORSCHLÄGE



Familie Christian Halter
Rütistrasse 12
CH-6074 Giswil

Tel.: +(41) 41 675 11 08

Fax.: +(41) 41 675 10 08

E-Mail: info@grossteil.ch <mailto:grossteil@hotmail.com>

Homepage: www.grossteil.ch

Montag + Dienstag Ruhetag
Sonntag bis 16 Uhr geöffnet

Lieber Gast

Schön, dass wir mit Ihnen zusammen Ihren Anlass gestalten dürfen. Ein paar Informationen:

Räumlichkeiten	Saal bis 140 Sitzplätze (der Saal ist rollstuhlgängig / behindertengerechtes WC vorhanden) Schwingerstube 40 Sitzplätze Restaurant 40 Sitzplätze/ Aussichtsterrasse 38 Sitzplätze
Übernachtungen	Wir haben 5 Doppelzimmer zur Verfügung, falls Sie oder Ihre auswärtigen Gäste lieber nicht mehr heimfahren möchten. Fr. 150.00 - 160.00 p. Nacht inkl. Frühstück zuzgl. Kurtaxe
Menüvorschläge	Die beigefügten Menüvorschläge gelten für Bankette ab 10 Personen (alle Teilnehmer essen dasselbe Menü)
Getränke	Wir beraten Sie gerne bei einem Gespräch bezüglich Apéro, Wein, etc. Für mitgebrachte Weine berechnen wir ein Zapfengeld von Fr. 28.00 pro Flasche.
Menü	Bei der Auswahl der Menüs sind wir Ihnen jederzeit behilflich. Sie können die Gerichte selbstverständlich auch nach Ihren eigenen Vorstellungen gestalten oder ändern. Preisanpassungen auf Grund von Angebotsschwankungen behalten wir uns vor. Preise inkl. 7.7% MwSt.
Probeessen	Wünschen Sie vorgängig ein Probeessen gewähren wir Ihnen 10% auf den Menüpreis. Bitte beachten Sie, dass nicht jedes Menü für eine kleine Personenanzahl (2-6) machbar ist. (z.B. Braten, Gratin, spezielle Desserts)
Tischform	Es gibt viele Möglichkeiten! Wie stellen Sie es sich vor?
Blumen/ Dekoration	Blumen-Arrangements bestellen wir für Sie auf Wunsch beim Gärtner - Preise je nach Auswahl. Wünschen Sie einfache Frischblumen verrechnen wir den Selbstkostenpreis zuzüglich einer Bereitstellungspauschale von Fr. 30.00. Wir möchten Sie darauf aufmerksam machen, auf Sprotzler zu verzichten, da wir bereits bereits Schäden auf mehreren Tischtüchern hatten.
Raummiete/ Beamer	Schwingerstube Fr. 50.00 / Saal Fr. 150.00 Die Raummiete entfällt bei einer Essenskonsumation aller Gäste (Schwingerstube ab 10 Pers./Saal ab 20 Pers.) Bei ortsansässigen Vereinen entfällt die Raummiete. Eine Leinwand kann im Saal gratis zur Verfügung gestellt werden, die Beamer mieta beträgt Fr. 50.00.
Zeitungsumfang	Ein Anlass, der länger als bis 24 Uhr dauert, muss mit dem Wirt abgesprochen werden. Regelung bei Verlängerung: bis 1 Uhr gratis Ab 1 Uhr berechnen wir eine Pauschale von Fr. 60.00 plus Fr. 30.00 pro Servicemitarbeiterin pro angebrochene Stunde Eine Verlängerung ist bis maximal 4 Uhr möglich.
Bezahlung	Sie haben die Möglichkeit die Rechnung bar, mit EC-Karte, Post Card oder per Rechnung (netto innert 30 Tagen) zu begleichen. Kreditkarten nehmen wir bei Banketten nicht an.

Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie froh sind um Rücksichtnahme auf Unverträglichkeiten und Allergien. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen betreffen, informieren wir Sie gerne auf Anfrage. Wir bitten Sie, die genaue Personenzahl bis spätestens 2 Tage vor der Veranstaltung mitzuteilen. Dies gilt als Grundlage zur Rechnungsstellung, Abweichungen berücksichtigen wir nur bis 10%. Vielen Dank für Ihr Verständnis. Es wäre uns eine grosse Freude, Sie und Ihre Gäste begrüßen zu dürfen. Wir wünschen Ihnen schon jetzt angenehme Stunden in unserem Hause. Das Team vom Landgasthof Grossteil wird alles daransetzen, dass Ihr Anlass ein Erfolg wird.

Datum		Anlass	
Uhrzeit der Ankunft		Kontaktperson	
Personenanzahl	EW Kind	Telefon	
Raum			
Tischform	Reihen <input type="checkbox"/> Blocktisch <input type="checkbox"/> U-Form <input type="checkbox"/> a la carte <input type="checkbox"/> E-Form <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Adresse	
Trennvorhang <input type="checkbox"/>	Druck Menükarten <input type="checkbox"/>	Zeiten	Ablauf
Sitzplan <input type="checkbox"/>	Anzahl.....		
Namenskarten <input type="checkbox"/>	Blumen vom Gärtner <input type="checkbox"/>		<i>Apero</i>
Geschenktisch <input type="checkbox"/>	Preis nach Absprache		<i>z.B. Getränkeservice</i>
Tanzfläche <input type="checkbox"/>	Stück.....Budget		<i>z.B. Vorspeise</i>
Bühne <input type="checkbox"/>	Farbe		
Musik <input type="checkbox"/>	Blumensorte.....		
Rednerpult <input type="checkbox"/>	einfache Frischblumen <input type="checkbox"/>		
Leinwand <input type="checkbox"/>	Selbstkosten + pauschal Fr. 50.00		
Beamer <input type="checkbox"/>	vorhandene Rest.-Deko <input type="checkbox"/>		<i>Darbietungen</i>
(Miete Fr. 30.00)	Blumendeko wird gebracht <input type="checkbox"/>		<i>Pausen</i>
	wann:		
	Kerzen <input type="checkbox"/>	Verlängerung <input type="checkbox"/>	bis ca.....max. 4 Uhr (kostenpfl.)
Menü	Kinderessen		
<i>Vorspeise 1</i>	Anzahl	Preis	Spezielles
			Apéro
<i>Vorspeise 2</i>			Weisswein
			Rotwein
<i>Hauptgang</i>			Mineral
			Kaffee <input type="checkbox"/>
			Offenausschank Bier CHF 11/l) <input type="checkbox"/>
<i>Dessert</i>			Rauchwaren Rechnung <input type="checkbox"/> Einzelinkasso <input type="checkbox"/>
			Spirituosen Rechnung <input type="checkbox"/> Einzelinkasso <input type="checkbox"/>
			Sonstiges.....
Menüpreis komplett Fr.		Barzahlung <input type="checkbox"/>	
HG ohne Nachservice <input type="checkbox"/>		Einzelinkasso <input type="checkbox"/>	
HG mit Nachservice v. allem <input type="checkbox"/>		auf Rechnung <input type="checkbox"/>	innert 30 Tagen netto
HG mit Nachservice		EC-Karte <input type="checkbox"/>	Kreditkarten akzeptieren wir
Notizen Grossteil		Postcard <input type="checkbox"/>	wegen der Gebühren bei
Tischwäsche <input type="checkbox"/>	Tischset Papier <input type="checkbox"/>		Banketten nicht!
Servietten <input type="checkbox"/>	Airlaid-Servietten <input type="checkbox"/>	Rechnungsadresse	
Brötli <input type="checkbox"/>	Telaservietten <input type="checkbox"/>		
Brot <input type="checkbox"/>			

Wir bitten Sie, die genaue Personenanzahl bis spätestens 2 Tage vor der Veranstaltung mitzuteilen. Diese Zahl gilt als verbindlich und ist die Grundlage zur Rechnungsstellung. Steigt die Teilnehmerzahl gegenüber der als endgültig gemeldeten Zahl, so wird die tatsächliche Zahl verrechnet. Ebenfalls bitten wir um eine genaue Angabe der Ankunft. Eine Differenz von einer viertel Stunde tolerieren wir gerne. Den Mitarbeiteraufwand für eine gröbere Verspätung erlauben wir uns in Rechnung zu stellen. Preiskalkulation 4/23 erlischt bei einer neuen Ausgabe. Der Gast haftet für alle Beschädigungen und Verluste, die durch ihn bzw. seine Gäste verursacht werden, ohne dass der Landgasthof Grossteil dem Gast ein Verschulden nachweisen muss. Betreffend den vom Gast, Veranstalter, Referenten oder Dritten eingebrachten Sache, Kleider oder Materialien wird seitens Landgasthofs Grossteil jede Haftung wegbedungen. (Formular Gast Bankettbesprechung update 4/23)

Vorspeisen

Kalte Vorspeisen

Kleiner grüner Salat	Fr.	9.00	
Kleiner gemischter Salat	Fr.	11.00	
Chefsalat" mit gebratenem Speck und Eischeiben	Fr.	12.00	
Grossteiler Eisbergsalat mit Speck und Vinaigrette	Fr.	13.00	
Forellenfilet geräuchert mit Meerrettich und Salatgarnitur	Fr.	17.00	
Geräucherter Lachs mit Dillsenf, Zitrone, Butter und Toast	Fr.	17.00	
Rinds-Carpaccio mit Olivenöl und Parmesan	Fr.	19.00	
VS Beef-Steak-Tatar mit Toast und Butter	Fr.	21.00	
VS Gemüse-Tatar mit Toast und Butter	Fr.	16.00	

Suppen

Bouillon mit Einlage (Flädli, Gemüse, oder Eierstich)	Fr.	8.00	
Sämtliche Bouillons sind auch als Kraftbrühen erhältlich.		Aufpreis	2.00
Verschiedene Cremesuppen (div. Gemüse)	Fr.	8.00	
Pilzcremesuppe	Fr.	8.00	
Randensuppe	Fr.	9.00	
Karotten-Ingwersuppe	Fr.	9.00	
Tomatencremesuppe mit Basilikum und Gin	Fr.	10.00	
Apfel-Selleriesuppe mit Baumnüssen	Fr.	9.50	
Kokos-Ingwer-Zitronengrassüpli	Fr.	10.00	

Warme Vorspeisen

„Mini-Pilzpastetli“ Blätterteigpastetli mit Pilzragout	Fr.	13.00	
Weissweinsrisotto mit Steinpilzen garniert mit Broccolirösschen	Fr.	15.00	
Frühlingsrollen an süss-saurer Sauce mit Trockenreis serviert	Fr.	15.00	
Pochierte Felchenfilets an Weissweinsauce mit Butterreis	Fr.	18.00	
Mini-Beef-Burger im Kartoffelbun, mit Haussauce Speck & Zwiebeln	Fr.	15.00	

Vegane Vorschläge

Vegan

Bunte Blattsalate an italienischem Dressing mit Tomaten, frischen Kräutern und Sonnenblumenkernen	Fr.	10.00	
Gemüsebouillon mit Gemüse- oder Reiseinlage, mit Kräutern	Fr.	8.00	
„Linsen-Gemüsecurry“ Linsen an Kokos-Currysauce mit Gemüse und Trockenreis	Fr.	24.00	o. NS
Knusprige Rösti in Pflanzenbutter gebraten belegt mit frischem Gemüse oder Pilzen	Fr.	24.00	o. NS
Frischer Fruchtsalat mit veganem Sorbet	Fr.	12.00	

Hauptgerichte vegetarisch

		ohne Nachservice	mit Nachservice
Vegetarische Hauptgänge			
„Früchte-Casimir“ Früchte an Currysauce im Reising serviert	Fr.	19.00	21.50
Ravioli gefüllt mit Spinat und Ricotta, in Butter geschwenkt	Fr.	19.00	21.50
„Zucchetti-Piccata“ Zucchetti im Käse-Eimantel mit Tomatenspaghetti	Fr.	21.00	23.50
Älplermagronen an Käsesauce mit Kartoffeln, dazu Apfelmus	Fr.	18.50	21.00
Gemüse-Tatar, mit Gemüsebrunoise, dazu Toast und Butter	Fr.	22.00	24.50
Gemüserösti, belegt mit saisonalem Gemüse	Fr.	24.00	---
Pilzrisotto mit Steinpilzen und Grossteiler Sbrinz	Fr.	21.00	23.00
Vegetarische Hauptgänge (inkl. 1 Beilage #1)			
Auberginen-Cordonbleu	Fr.	24.00	26.50
Frühlingsrollen an süss-saurer Sauce	Fr.	26.00	---
„Pilzpastetli“ Blätterteigpastetli mit Pilzragout	Fr.	20.00	22.00
Rösti-Krapfen gefüllt mit Kräuterfrischkäse	Fr.	21.00	23.50

Hauptgerichte Fisch

		ohne Nachservice	mit Nachservice
Fischgerichte (Preise inkl. 1 Beilage #1 und kleinem Gemüse)			
Eglifilet „Müllerin Art“ in Butter gebraten	Fr.	32.00	36.00
Gebratenes Lachs-Steak mit hausgemachter Zitronenbutter	Fr.	32.00	36.00
Pochierte Felchenfilets an Safransauce	Fr.	31.00	34.00
Felchenfilet „Grossteil“ an Weisswein-Kräutersauce	Fr.	32.00	36.00
Riesencrevetten „Italia“ in Kräuterbutter gebraten mit Gemüsewürfeli	Fr.	35.00	38.50
Gebratene Jakobsmuscheln mit Dillbutter	Fr.	39.00	43.00
St. Petersfisch gebraten, mit Remouladensauce	Fr.	27.00	30.00
Gebratener Zander mit Zitronen-Dillbutter	Fr.	33.00	37.00

Hauptgerichte Geflügel

		ohne Nachservice	mit Nachservice
Geflügelgerichte (Preise inkl. 1 Beilage #1) (ohne Gemüse)			
Pouletgeschnetztes „Casimir“ an Currysauce	Fr.	24.00	27.00
Pouletgeschnetztes „Stroganoff“ an Paprikasauce mit Peperoni, Champignons und Gurken	Fr.	26.00	30.00
Pouletgeschnetztes „Zürcher Art“ an Champignonrahmsauce	Fr.	26.00	30.00
Poulet Cordonbleu, mit Schinken und Käse gefüllt, Zitrone	Fr.	29.00	*32.00
Poulet „Kokos“ in Kokos paniert, auf Currysauce	Fr.	27.00	31.00
Pouletbrust „Calvados“ an Calvadosauce mit Apfelstückli	Fr.	28.00	32.00
Pouletbrust an Basilikum-Hollandaise	Fr.	28.00	32.00
Pouletbrust im Knusper-Cornflakesmantel auf Rahmsauce	Fr.	29.00	33.00

Hauptgerichte Kalb

		ohne Nachservice	mit Nachservice
Kalbfleisch (Preise inkl. 1 Beilage #1 und kleinem Gemüse)			
Kalbsschnitzel „Light Line“ mit Zitronenbutter	Fr.	40.00	44.00
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ an Champignon-Weissweinsauce	Fr.	40.00	44.00
Riz Casimir (Kalbsgeschnetzeltes an Currysauce)	Fr.	36.00	39.00
Kalbs-Saltimbocca	Fr.	41.00	45.00
Gebratene Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei belegt			
Kalbs-Rahmschnitzel an Cognac-Rahmsauce	Fr.	40.00	44.00
Kalbs-Cordonbleu gefüllt mit Schinken und Käse	Fr.	44.00	*47.00
Kalbssteak an Morchelsauce	Fr.	49.00	55.00
Kalbsschnitzel „Wiener Art“ mit Zitrone	Fr.	41.00	46.00
Kalbsfilet an Waldpilzsauce oder Sauce Calvados	Fr.	51.00	56.00
Kalbsfilet an Morchelsauce	Fr.	53.00	58.00

Hauptgerichte Rind, Lamm und Schwein

		ohne Nachservice	mit Nachservice
Rindfleisch (Preise inkl. 1 Beilage #1 und kleinem Gemüse)			
Rindsfiletstreifen „Stroganoff“ an würziger Paprikasauce mit Champignons, Peperoni und Essiggurken	Fr.	39.00	43.00
Rindsfilet „Patron“ an Kräutersauce mit Champignons	Fr.	49.00	55.00
Rindsfilet „Béarnaise“	Fr.	49.00	55.00
„Surf and Turf“	Fr.	51.00	58.00
Rindsfilet-Medaillon mit Riesencrevette und Kräuterschaum			
Rinds-Burger im Kartoffelbun an Haussauce mit Speck und Zwiebeln	Fr.	29.00	*31.00
„Trois Filet“ Schweins-, Kalbs- und Rindsfilet mit Saucen und Beilagen nach Wunsch		in zwei Gängen in drei Gängen	58.00 o. NS 65.00 o. NS

Lammfleisch (Preise inkl. 1 Beilage #1 und kleinem Gemüse)			
Lammentrecôte „Provençale“ an Kräuter-Rotweinsauce	Fr.	38.00	42.00
Lammrücken an Knoblauch-Thymianjus	Fr.	40.00	44.00

Schweinefleisch (Preise inkl. 1 Beilage #1 und kleinem Gemüse)			
Panierte Schweinsschnitzel	Fr.	25.00	28.00
Schweinsrahmschnitzel	Fr.	25.00	28.00
Jägerschnitzel mit Speck, Silberzwiebeln und Champignons	Fr.	26.00	29.00
„Schweinspiccata Milanese“ im Käse-Eimantel	Fr.	27.00	30.00
Holzerkotelette (Panierte Kotelette mit Bratensauce)	Fr.	29.00	*31.00
Schwedenbraten (Schweinsbraten mit Dörrobst gefüllt)	Fr.	34.00	37.50
Schweinsfilet „Grand Marnier“	Fr.	36.00	39.00
Gefülltes Filet im Speckmantel			
Schweinfilet „Calvados“ an Calvadossauce (Apfelbranntwein)	Fr.	36.00	39.00
Schweinsfilet „Waldmeister“ an Pilzrahmsauce	Fr.	36.00	39.00
„Schwingerteller“ Schweinssteak mit Waldhaus-Kräuterbutter	Fr.	29.00	32.00
Schweins-Cordonbleu „Klassik“ mit Zitrone	Fr.	30.00	*32.00

* Nachservice nur Beilagen

Unsere Auswahl an Saucen und Beilagen

Auswahl Saucen		
Calvadosauce	Cognacrahmsauce	hausgemachter Kräuterbutter
Sauce Hollandaise	Rotwein-Kräutersauce	Zitronenbutter
Sauce Choron	Jägersauce	Steinpilzbutter
Sauce Béarnaise	Zuger-Kirsch-Sauce	Preiselbeerbutter
Zitronensauce	Bratensauce	Bärlauchbutter
Kräuter-Dillsauce	Pfeffersauce	Knoblauchbutter
Weissweinsauce	Paprikasauce	
Currysauce	Pilzrahmsauce	Sauce Tartare
Kräuter-Schnapssauce	Eierschwämmli-sauce	süss-saure Sauce
Senfsauce	Thymiansauce	
Safransauce	Rotwein-Amarettosauce	
Knoblauchschaum	Whiskysauce	
Feigensauce	Grossteils Frischkäse-Sösseli	
Auswahl Beilagen Kategorie #1		
Kernser Nüdeli	Pommes frites	Trockenreis
Tomatenspaghetti	Bratkartoffeln	Pilawreis
Penne	Pommes Soufflés	Weissweinisotto
Kartoffelstock	Kartoffelschnitze	Polenta
Salzkartoffeln		Pilzrisotto
Lyonerkartoffeln		Kräuterreis
als Fitnessteller		
Auswahl Beilagen Kategorie #2		
Rösti	Aufpreis zum Hauptgangpreis	Fr. 2.00
Kartoffelgratin	Tanzapfenkroketten	Spätzli
Kartoffel-Lauchgratin	Kartoffelkroketten	Bärlauchspätzli
Safrankartoffeln	Röstikroketten	Spinatspätzli
		Safranrisotto
		Kartoffelkuchlein
als Gemüsefitness	Spargeln (saisonal)	
Auswahl für eine kleine Gemüse garnitur (max. 4 Sorten)		
Karotten	Bohnen	Fenchel
Pfälzer Karotten	Zucchetti	Blumenkohl
	Erbsen	Kohlrabi
Rotkraut	Spinat	Sellerieblatt
	Broccoli	Schwarzwurzeln
Kräutertomate	Kefen	
Ratatouillegemüse	Romanesco	
	Rosenkohl	

Bei Hauptgerichten mit nur einer Beilage zur Wahl können Sie gerne zusätzlich Gemüse wählen:

eine Sorte Gemüse
zwei Sorten Gemüse
drei bis vier Sorten Gemüse

Aufpreis Fr. 2.00
Aufpreis Fr. 3.00
Aufpreis Fr. 4.00

Desserts

Dessert		
Gebrannte Creme	Fr.	8.50
Orangenmostcreme	Fr.	8.50
Nougat-Torte	Fr.	8.50
Caramel-Köpfli mit Rahm	Fr.	9.50
Panna Cotta mit Beersauce, Rahm und Früchten garniert	Fr.	9.50
Aprikosen-Nougat-Glacetranche	Fr.	9.50
Süssmostcreme mit Rahmtupf	Fr.	8.50
„Klein aber fein“ Pochierte Apfelschnitze mit Baumnussglace	Fr.	8.50
Eiskaffee "Grossteil" mit Kirsch geschwungen	Fr.	12.00
Fruchtsalat mit 1 Kugel Glace	Fr.	11.50
Hausgemachtes Parfait (z.B. Haselnuss, Mango-Passionsfrucht, Basler Leckerli Zimt, Eiercognac, Bärenatzen...)	Fr.	12.00
Ananas-Carpaccio mit Stracciatellaglace	Fr.	12.00
Sorbet-Teller mit Früchten	Fr.	11.50
Apfelküchlein mit Vanillesauce	Fr.	11.00
Schoggi-Mousse	Fr.	11.00
Hausgemachte Crêpes gefüllt mit Fruchtsalat-Brunoise serviert mit einer Kugel Erdbeerglace	Fr.	13.00
Bunter Dessertteller	Fr.	13.00
Lauwarmes Schokoladen-Ofenküchlein mit einer Kugel Glace Ihrer Wahl oder diverse Coupes aus unserer Glacekarte	Fr.	14.00

Ab 30 Personen bieten wir auch warme und kalte Buffets, sowie
Dessertbuffets an. Der Preis wird je nach Zusammensetzung
berechnet.

Komplette Menüs (Preise gültig für die aufgeführten Menüs ohne Abänderungen)

Menu „Grossteil-Klassiker“

Kleiner grüner Salat an französischem Dressing



„Schwingerteller“ Schweinssteak mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse garnitur



Eiskaffee (2 Kugeln) mit Rahmtupf

Menu komplett o. Nachservice HG Fr. 45.00 mit Nachservice HG Fr. 48.00

Menu „Jedermann's Liebling“

Gemischter Salat mit französischem Dressing



Bouillon mit Flädli



„Kalbs-Rahmschnitzel“ an Cognac-Rahmsauce, mit Kernser Teigwaren und Gemüse



Gebrannte Creme

Menu komplett o. Nachservice HG Fr. 65.00 mit Nachservice HG Fr. 69.00

Menu „Bestseller“

Chefsalat mit gebratenem Speck und Ei



Schweinsfilet an Calvadosauce mit Kartoffelkroketten und Gemüse garnitur



Ananas-Carpaccio mit Kirsch & Caramel parfümiert
dazu eine Kugel Stracciatellaglace

Menu komplett o. Nachservice HG Fr. 60.00 mit Nachservice HG Fr. 64.00

Menu „Gaumenschmaus“

Geräucherter Lachs mit Dillsenf, Zitrone, Butter und Toast



Apfel-Selleriesuppe mit Baumnüssen



Rindsfilet an Sauce Béarnaise serviert mit Kartoffelgratin und Gemüse garnitur



Bunter Dessertteller

Menu komplett o. Nachservice HG Fr. 89.00 mit Nachservice HG Fr. 95.00

Komplette Menüs (Preise gültig für die aufgeführten Menüs ohne Abänderungen)

Gourmet-Menu „Wunschlos glücklich“

„Vorspeisenteller“ Mini-Tatarherz, Mostmöckli mit Trüffelöl
und Rauchlachsroulade mit Salatbukett, serviert mit Toast und Butter



Kraftbrühe „Diablotins“ mit hausgemachten Käserauten



Prosecco-Risotto mit Parmesan garniert mit einer Riesencrevette



Sorbet nach Wahl (Zwetschge, Mango, Zitrone) mit Schuss



Medaillons vom Schweins-, Kalbs- und Rindsfilet
nappiert an feiner Rotwein-Kräutersauce und Sauce Béarnaise
dazu Kartoffelkroketten und Gemüsemosaik



Schokoladen-Ofenküchlein mit einer Kugel Glace Ihrer Wahl
oder

Kleine Käseauswahl mit Trauben und Baumnüssen

Menu komplett o. Nachservice Fr. 119.00

Menu „Newcomer“

„Grossteiler Eisbergsalat“
mit Speck an lauwarmer Vinaigrette



Zucchetticremesuppe mit Frischkäse und Knoblauch-Crôutons



Pouletbrust mit Tomaten-Basilikumrahm
dazu Weissweinrisotto und Broccoli



Vanilleköpfler auf Baileysspiegel

Menu komplett o. Nachservice Fr. 58.00

Jahreszeiten-Menüs (Preise gültig für die aufgeführten Menüs ohne Abänderungen)

Frühlingsmenu 1

Spargelcremesuppe



Spargel-Cordonbleu (Schwein) gefüllt mit Spargeln, Schinken und Seiler-Raclette
dazu Pommes frites und Gemüse



Coupe „Romanoff“

Menu komplett o. Nachservice HG Fr. 54.00

Frühlingsmenu 2

Bunte Blattsalate mit marinierten Spargelstückchen und Cherrytomaten



Bärlauchcremesuppe



Kalbsschnitzel „Primavera“ an Sauce Hollandaise mit Spargeln belegt
dazu Frühlingskartoffeln und Gemüse garnitur



Frische Erdbeeren mit Grand Marnier mit Vanilleglace und Rahm

Menu komplett o. Nachservice HG Fr. 74.00 mit Nachservice HG Fr. 79.00

Sommermenu 1

Vorspeise Beef-Steak-Tatar mit Toast und Butter



„Kalbs-Saltimbocca“

Gebratene Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei belegt
serviert mit Weissweinisotto und Gemüse garnitur



Ananas-Carpaccio mit Kirsch und Caramel parfümiert
dazu eine Kugel Stracciatellaglace

Menu komplett o. Nachservice HG Fr. 73.00 mit Nachservice HG Fr. 78.00

Sommermenu 2

Melone mit Rohschinken



Kressecremesüppchen



Rindsfilet „Bruschetta“ mit Zwiebeln, Knoblauch und Tomatenwürfeln
dazu Kernser Teigwaren und Gemüse garnitur



Hausgemachtes Parfait aus Mango & Maracuja garniert mit Rahm Früchten

Menu komplett o. Nachservice HG Fr. 84.00 mit Nachservice HG Fr. 89.00

Jahreszeiten-Menüs (Preise gültig für die aufgeführten Menüs ohne Abänderungen)

Herbstmenu 1

Nüsslisalat mit gehacktem Ei



Wildgeschnetzeltes „Hubertus“ an feiner Wildrahmsauce mit Trauben
hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni und Fruchtegarnitur



Süssmostcreme mit Rahmtupf

Menu komplett o. Nachservice HG Fr. 57.00 mit Nachservice HG Fr. 61.00

Herbstmenu 2

Nüsslisalat mit Speck und Champignons



Kürbiscremesuppe mit steirischem Kürbiskernöl



Rehschnitzel „Weidmannsheil“ an feiner Wildrahmsauce
hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni und Fruchtegarnitur



Herbstlicher Dessertteller

Menu komplett o. Nachservice HG Fr. 79.00 mit Nachservice HG Fr. 84.00

Wintermenu 1

Wintersalat mit Mandarinen und Erdnüssen



Schweinssteak „Maria & Josef“ an Feigensauce
mit Pommes frites und Gemüse



Apfelkuchlein mit Vanillesauce

Menu komplett o. Nachservice HG Fr. 51.00 mit Nachservice HG Fr. 55.00

Wintermenu 2

Mostmöckli-Carpaccio mit Salatgarnitur



Steinpilz-Rahmsuppe



Lamm-Entrecôte an Amaretto-Rotweinsauce
mit Pommes Dauphine und Gemüse garnitur



Haselnuss-Honigparfait garniert mit Rahm und Früchten

Menu komplett o. Nachservice HG Fr. 72.00 mit Nachservice HG Fr. 76.00

Menüvorschläge für Versammlungen, Vereinsnänsse und Leidessen

		ohne Nachservice	mit Nachservice
Vorspeisen			
Kleiner grüner Salat	Fr.	9.00	
Kleiner gemischter Salat	Fr.	11.00	
Tagessuppe	Fr.	7.00	
Einfache Hauptgänge (Preise inkl. 1 Beilage #1)			
Ofenfrischer Fleischkäse	Fr.	17.00	19.00
Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce	Fr.	18.00	
„Arbeiter Cordonbleu“ Riesenservelat mit Käse und Speck	Fr.	18.00	
Hacktätschli an Rotweinsauce	Fr.	21.00	23.00
Hackbraten an Rotweinsauce	Fr.	21.00	23.00
Rindsgehacktes mit Hörnli serviert mit Reibkäse und Apfelmus	Fr.	18.00	20.00
Blätterteigpastetli mit Fleischfüllung (Fleischkäsefüllung)	Fr.	18.00	20.00
Rindfleischvögel	Fr.	26.00	29.00
Rippli mit Senf	Fr.	22.00	24.50
Schweinsbraten	Fr.	26.00	28.00
Schweinsvoressen	Fr.	20.00	22.00
Schweinsgeschnetzeltes an Pilzsauce	Fr.	24.00	26.00
Schweinschnitzel paniert mit Zitronengarnitur	Fr.	22.00	24.00
Schweinsrahmschnitzel	Fr.	22.00	24.00
Schweins-Piccata im Käse-Ei-Mantel	Fr.	24.00	26.00
Schweinssteak mit Kräuterbutter	Fr.	26.00	29.00
Holzerkotelette (panierte Schweinskotelette mit Bratenjus)	Fr.	29.00	*31.00
Pouletbrust (CH) mit Kräuterbutter	Fr.	26.00	29.00
Pouletgeschnetzeltes an Currysauce	Fr.	23.00	25.00
Pouletgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce	Fr.	24.00	26.00
Pouletgeschnetzeltes „Stroganoff“ an würziger Paprikasauce mit Champignons, Peperoni und Essiggurken	Fr.	27.00	29.00
„Pilzpastetli“ Blätterteigpastetli mit Pilzragout	Fr.	21.00	23.00
„Zucchetti-Piccata“ Zucchetti im Käse-Eimantel	Fr.	21.00	23.00
Pastagerichte/Fitnessteller/kalte Teller			
Spaghetti „Bolognaise“ an Hackfleischsauce mit Reibkäse	Fr.	18.50	21.00
Penne „San Daniele“ an Tomatensauce mit Knoblauch & Speck	Fr.	18.50	21.00
Älpermagronen mit Kartoffeln, Zwiebeln & Käse, dazu Apfelmus	Fr.	18.50	21.00
„Spätzlipfanne“ mit buntem Gemüse und Käse	Fr.	24.00	26.00
„Poulet-Fitness“(CH) mit Kräuterbutter	Fr.	27.00	
„Asia-Fitness“ Frühlingsrollen mit süss-saurer Sauce (7Stk)	Fr.	27.00	
„Steak-Fitness“ Schweinssteak mit Kräuterbutter	Fr.	29.00	
„Kalbsschnitzel-Fitness“ mit Zitronenbutter und Salaten	Fr.	42.00	
„Grossteiler-Teller“ Kalter Teller mit Fleisch und Käse	Fr.	19.00	

* Nachservice nur Beilagen

Unsere Auswahl Beilagen

Auswahl Beilagen Kategorie #1		
Kernser Nüdeli	Pommes frites	Trockenreis
Tomatenspaghetti	Bratkartoffeln	Pilawreis
Penne	Pommes Soufflées	Weissweinsrisotto
Kartoffelstock	Kartoffelschnitze	Polenta
Salzkartoffeln		Pilzrisotto
Lyonerkartoffeln	als Fitnesssteller	Kräuterreis
Auswahl Beilagen Kategorie #2		
Rösti	Aufpreis zum Hauptgangpreis	Fr. 2.00
Kartoffelgratin	Tanzapfenkroketten	Spätzli
Kartoffel-Lauchgratin	Kartoffelkroketten	Spinatspätzli
Safrankartoffeln	Röstikroketten	Safranrisotto
		Kartoffelküchlein
Auswahl für eine kleine Gemüse garnitur (max. 4 Sorten)		
Karotten	Bohnen	Fenchel
Pfälzer Karotten	Zucchetti	Blumenkohl
	Erbsen	Kohlrabi
Rotkraut	Spinat	Sellerieblatt
	Broccoli	Sauerkraut
Kräutertomate	Kefen	
Ratatouillegemüse	Romanesco	Spargeln (saisonal)

zur dem gewählten Menü können Sie gerne auch Gemüse wählen:

eine Sorte Gemüse	Aufpreis Fr. 2.00
zwei Sorten Gemüse	Aufpreis Fr. 3.00
drei bis vier Sorten Gemüse	Aufpreis Fr. 4.00

Auswahl Gemüse (max. 4 Sorten)		
Karotten	Bohnen	Fenchel
Pfälzer Karotten	Zucchetti	Blumenkohl
Rotkraut	Erbsen	Kohlrabi
Kräutertomate	Spinat	Sellerieblatt
Ratatouillegemüse	Broccoli	Schwarzwurzeln
	Kefen	
	Rosenkohl	

Budget-Menüs für Vereinsanlässe

(Preise gültig für die aufgeführten Menüs ohne Abänderungen)

Menu 1

Grüner Salat mit Tomate und Eischeibe



Schweinsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce serviert mit Teigwaren



Gebrannte Creme mit Rahmtupf

Menu komplett o. Nachservice HG Fr. 40.00 mit Nachservice HG Fr. 42.00

Budget-Menüs für Vereinsanlässe

(Preise gültig für die aufgeführten Menüs ohne Abänderungen)

Menu 2

Gemischter Salat



Pouletbrust mit Kräuterbutter und Pommes frites



Süssmostcreme mit Rahmtupf

Menu komplett o. Nachservice HG Fr. 46.00 mit Nachservice HG Fr. 49.00

Menu 3

Bouillon mit Eierfäden



Blätterteigpastetli mit Fleischfüllung dazu Reis oder Pommes frites, Rüepli und Erbsli



Nougat-Torte mit Rahmtupf

Menu komplett o. Nachservice HG Fr. 33.00 mit Nachservice HG Fr. 35.00

Menu 4

Grüner Salat mit Tomate und Eischeibe



Schweinsrahmschnitzel mit Teigwaren oder Pommes frites



Aprikosen-Nougat Glacetranche

Menu komplett o. Nachservice HG Fr. 38.00 mit Nachservice HG Fr. 40.00

Menu 5

Kräutercremesuppe



Schweinsbraten mit Bratkartoffeln



Caramelköppli mit Rahm

Menu komplett o. Nachservice HG Fr. 42.00 mit Nachservice HG Fr. 44.50

Menu 6

Blattsalate mit gehacktem Ei



Rindsfleischvögel mit Kartoffelstock und Karottengemüse



Kleiner Fruchtsalat mit Rahm

Menu komplett o. Nachservice HG Fr. 43.00 mit Nachservice HG Fr. 46.00

Aperovorschläge

		pro Person	pro Stück
Grissini mit Rohschinken	Fr.	4.00	
Chips und Nüssli	Fr.	3.00	
Salzstangen oder Brezeln	Fr.	2.00	
Sbrienzmöckli vom Grossteil mit Brotmöckli	Fr.	3.50	
Giswiler Stockwurst auf Holzbrett mit Brotmöckli	Fr.	3.50	
Hobelchäs auf Holzbrett mit Brotmöckli	Fr.	4.00	
Giswiler Trockenfleisch mit Brotmöckli	Fr.	5.00	
Mini-Schinkengipfeli	Fr.		3.00
Auswahl an Blätterteiggebäck ungefüllt (ca. 7 Stück)	Fr.	8.00	
Gefüllte Blätterteigkrapfen	Fr.		2.00
Mini-Frühlingsrollen	Fr.		3.00
Mini-Pizza	Fr.		2.50
Mini-Chäschüechli	Fr.		2.00
Fleischplatten (je nach Aufwand)	Fr.	ca. 10.00	
Sandwich am Meter	Fr.	pro 10cm	7.00
Belegte Kanapees (Thon, Lachs, Tatar)	Fr.		4.00
Gemüsesticks mit Dips	Fr.	4.00	
Flammkuchen (aufgeschnitten auf Holzbrett) mit Speck und Zwiebeln	Fr.		16.00
Flammkuchen (aufgeschnitten auf Holzbrett) vegetarisch	Fr.		16.00

Weissweine

Hausmarke Armonia weiss, Wallis	7.5dl	Fr.	52.00
Fendant Désirée Favre, Wallis	5dl	Fr.	22.00
Epesses, Waadt	5dl	Fr.	4.50
Cuvée Madame Rosemarie, Wallis	7.5dl	Fr.	56.00
Dézaley Grand Cru AOC, Waadt	7.5dl	Fr.	56.00

Getränke

Liter Mineral mit oder ohne Kohlensäure		Fr.	9.80
Liter Orangensaft		Fr.	12.00
Hugo pro Glas		Fr.	9.80
Hugolino (alkoholfrei) pro Glas		Fr.	7.90
Aperol Spritz pro Glas		Fr.	9.80
Früchtebowle (alkoholfrei) pro Liter		Fr.	15.00
Bieroffenausschank (nach Tank berechnet)	pro Liter	Fr.	11.00