



MENÜVORSCHLÄGE

Familie Christian Halter
Rütistrasse 12
CH-6074 Giswil
Tel.: +(41) 41 675 11 08
E-Mail: info@grossteil.ch
Homepage: www.grossteil.ch
Montag + Dienstag Ruhetag
Sonntag bis 16 Uhr geöffnet

Geschätzter Gast

Schön, dass wir mit Ihnen zusammen Ihren Anlass gestalten dürfen. Nachfolgend finden Sie wertvolle Informationen für einen reibungslosen Ablauf Ihrer Feierlichkeit. Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Auswahl. Gerne beraten wir Sie hinsichtlich Raum, Menü und Getränkewahl.

Wir möchten Sie aber bitten, dafür einen Termin mit uns zu vereinbaren.

Nachfolgend finden Sie unser Bankett-Protokoll, mit dem Sie sich bereits auseinandersetzen möchten.

Darauf werden grob alle wichtigen Punkte erfasst und gibt Ihnen einen Leitfaden, über was Sie sich Gedanken machen dürfen... Ankunftszeit, Tischform, Menü, Getränke etc.

Ihre Vorbereitung erlaubt uns, gezielt ihre Fragen zu klären und machte es möglich, dass wir Ihr Fest bestmöglich vorbereiten können.

Bei grösseren Feierlichkeiten erhalten Sie eine Zusammenfassung zur Kontrolle wie auch unsere AGB's zur Kenntnisnahme und Unterschrift.

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.

Räumlichkeiten

Restaurant / Aussichtsterrasse/ Garten nach Absprache

Saal bis max. 140 Sitzplätze (der Saal ist rollstuhlgängig / behindertengerechtes WC vorhanden)

Schwingerstube 40 Sitzplätze

Für Übernachtungen haben wir 5 Doppelzimmer zur Verfügung,

falls Sie oder Ihre einige Ihrer Gäste lieber nicht mehr heimfahren möchten.

Menüvorschläge	Die beigefügten Menüvorschläge gelten für Bankette ab 10 Personen (alle Teilnehmer essen dasselbe Menü). Preisanpassungen auf Grund von Angebotsschwankungen behalten wir uns vor. Preise inkl. 8.1% MwSt.
Getränke	Wir beraten Sie gerne bei einem Gespräch bezüglich Apéro, Wein, etc. Für mitgebrachte Weine berechnen wir ein Zapfengeld von CHF 30.00 pro Flasche.
Raum	Bei der Auswahl der Menüs sind wir Ihnen jederzeit behilflich. Preisanpassungen auf Grund von Angebotsschwankungen behalten wir uns vor. Preise inkl. 8.1% MwSt.
Hochzeitstorte/ div. Torte	Möchten sie Ihre Hochzeit-, Tauf- oder Geburtstagstorte mitbringen oder liefern lassen verrechnen wir einen Gedeckpreis von CHF 4.00 pro Person.
Probeessen	Wünschen Sie vorgängig ein Probeessen ist dies auf Anfrage und Anmeldung möglich zum angegebenen Preis. Bitte beachten Sie, dass nicht jedes Menü für eine kleine Personenanzahl (2-6) machbar ist. (z.B. Braten, Gratin, spezielle Desserts).
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 CHF 60.00/h. Wir möchten Sie darauf aufmerksam machen, auf Sprotzler zu verzichten - Grund dafür sind daraus entstandene Schäden auf mehreren Tischtüchern und Parkettboden. Im Aussenbereich können Sprotzler/Wunderkerzen oder Himmelslaternen verwendet werden mit Rücksicht auf die Bäume. Rückstände und Abfall sind selbstständig zu entsorgen.
Eigene Dekoration	Sie möchten für Ihr Fest die Dekoration selbst mitbringen? Kein Problem! Die von Ihnen mitgebrachte Dekoration dürfen Sie gerne nach zeitlicher Absprache vor Anlass an Tische verteilen. Möchten Sie, dass wir das für Sie übernehmen gelten unsere Stundentarife von CHF 60/h.
Raummiete/ Beamer/ Mikrofon	Schwingerstube CHF 50.00 / Saal CHF 200.00 / Die Raummiete entfällt bei einer Essenskonsumation aller Gäste (Schwingerstube ab 10 Pers./Saal ab 40 Pers.) Bei ortsansässigen Vereinen entfällt die Raummiete. Eine Leinwand kann im Saal gratis zur Verfügung gestellt werden, die Beamerrente beträgt CHF 50.00. Der Saal ist mit einer Mikrofonanlage ausgerüstet. Miete CHF 50.00
Zeitumfang	Bei Anlässen am Mittag ist der Saal bis 16.30 Uhr für Sie reserviert. Ein Abendanlass, 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 CHF 150 pro angebrochene Stunde Eine Verlängerung ist bis maximal 4 Uhr möglich.
Benutzung Raum	Bitte beachten Sie, dass die Räumlichkeit Ihnen während Ihrer reservierten Servicezeit zur Verfügung steht. Benötigen Sie den Saal früher oder länger muss dies mit dem Wirt abgesprochen werden.
Bezahlung	Möglichkeiten: bar, mit EC-Karte, Post Card oder per Rechnung (netto innert 30 Tagen) Kreditkarten oder Twint nehmen wir bei Banketten nicht an.

Bitte teilen Sie uns frühzeitig 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. Die Angaben über die Herkunft von Fleisch/Fisch/Brot finden Sie in unserer a la carte Karte. Wir bitten Sie, die genaue Personenzahl bis spätestens 2 Tage vor der Veranstaltung mitzuteilen. Dies gilt als Grundlage zur Rechnungsstellung. Bei allfälligen Umbestellungen am Anlasstag werden die zusätzlichen Speisen verrechnet. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Datum				Anlass	
Uhrzeit der Ankunft				Kontaktperson	
Personenanzahl	EW	Kind	Total	Telefon	
Raum					
Tischform	Reihen <input type="checkbox"/>	Blocktisch <input type="checkbox"/>		Adresse	
	U-Form <input type="checkbox"/>	a la carte <input type="checkbox"/>			
	E-Form <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>			
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 Blumensorte.....				
Musik <input type="checkbox"/>	einfache Frischblumen <input type="checkbox"/>				
Rednerpult <input type="checkbox"/>	Selbstkosten + Aufwand CHF 60.00/h				
Leinwand <input type="checkbox"/>	vorhandene Rest.-Deko <input type="checkbox"/>				<i>Darbietungen</i>
Beamer <input type="checkbox"/> (Miete CHF 50.00)	Blumendeko wird gebracht <input type="checkbox"/> wann:				<i>Pausen</i>
pro Mikrofon <input type="checkbox"/> (Miete CHF 50.00)	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	
<i>Hauptgang</i>				Rotwein	
				Mineral	
				Kaffee <input type="checkbox"/>	
				Offenausschank Bier CHF 12/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 CHF			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"/>		
Notizen Grossteil			Postcard <input type="checkbox"/>		
Tischwäsche <input type="checkbox"/>	Tischset Papier <input type="checkbox"/>		Rechnungsadresse		
Servietten <input type="checkbox"/>	Airlaid-Servietten <input type="checkbox"/>				
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 01/26 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 01/26)

Vorspeisen

Kalte Vorspeisen		Vorspeise
Kleiner Grüner Blattsalat an französischem Hausdressing	CHF	9.50
Gemischter Salat an Hausdressing	CHF	12.00
Chefsalat“ mit gebratenem Speck und Eischeiben	CHF	13.50
„Avocado-Crostini“ (2 Stück) Avocado mit Frischkäse auf Krustenbrot mit Salatbouquet an Zitronenvinaigrette und Kirschtomaten	CHF	14.00
„Tomaten-Bruschetta“ (2 Stück) Tomaten mit Zwiebeln und Knoblauch auf Krustenbrot, mit Salatbouquet an Balsmamicodressing	CHF	14.00
Geräucherter Lachs mit Dillsenf, Zitrone, Toast und Butter	CHF	18.00
Lachstatar mit Creme fraîche, dazu Toast und Butter	CHF	18.00
Rinds-Carpaccio mit Olivenöl und Parmesan	CHF	19.00
VS Beef-Steak-Tatar mit Toast und Butter	CHF	23.00
VS Gemüse-Tatar mit Toast und Butter	CHF	17.00
Kleiner Tagesalat (Blattsalate)	CHF	7.50
Kleiner Tagessalat (gemischte Salate)	CHF	8.50

Suppen		
Rindsbouillon mit Flädli	CHF	8.50
Gemüsebouillon mit Gemüsestreifen	CHF	8.50
Gemüsecremesuppe	CHF	9.00
Pilzcremesuppe	CHF	10.00
Karotten-Ingwersuppe	CHF	10.00
Apfel-Selleriesuppe mit Baumnüssen	CHF	10.00
Tomatencremesuppe mit Basilikum und Gin	CHF	11.00
Kokos-Ingwer-Zitronengrassüpli	CHF	11.00
Prosecco-Schaumsüpli	CHF	11.50

Warme Vorspeisen		
Gebratene Riesencrevette auf Gemüsebeet	CHF	18.50
Ravioli von der Genussmanufaktur Safra	CHF	16.00
Pochierte Felchenfilets an Weissweinsauce mit Butterreis	CHF	18.50
Pasta mit Kernser Edelpilzen	CHF	17.00
Kernser Nüdeli „al Salmone“ mit Lachsstreifen an Limonen-Dillsauce	CHF	18.50
Gebratene Seeforelle auf Lauchgemüse à la creme	CHF	18.50

Vegane Vorschläge

Vegan			
Bunte Blattsalate an Zitronen-Vinaigrette mit Tomaten, frischen Kräutern und Sonnenblumenkernen	CHF	11.00	
Gemüsebouillon mit Gemüse- oder Reiseinlage, mit Kräutern	CHF	8.50	
„Linsen-Gemüsecurry“	CHF	25.00	o. NS
Linsen an Kokos-Currysauce mit Gemüse und Trockenreis			
Knusprige Kartoffelrösti in Pflanzenbutter gebraten belegt mit frischem Gemüse	CHF	25.00	o. NS
Frischer Fruchtsalat mit veganem Sorbet	CHF	13.00	

Hauptgerichte vegetarisch

		ohne Nachservice	mit Nachservice
Vegetarische Hauptgänge			
„Früchte-Casimir“ Früchte an Currysauc, im Reiring serviert	CHF	24.00	28.00
„Zucchetti-Piccata“ im Käse-Eimantel mit Tomatenspaghetti	CHF	24.00	28.00
Älplermagronen an Käsesauce mit Kartoffeln, dazu Apfelmus	CHF	21.00	24.00
Gemüserösti, belegt mit saisonalem Gemüse	CHF	25.00	---
Vegetarische Hauptgänge (inkl. 1 Beilage #1)			
„Vegi-Cordonbleu“ Panierter Wirsing gefüllt mit Aubergine Raclettekäse und gedämpften Zwiebeln	CHF	26.00	---
Frühlingsrollen an süss-saurer Sauce	CHF	26.00	---
„Pilzpastetli“ Blätterteigpastetli mit Pilzragout	CHF	25.00	28.00
„Gemüsepastetli“ Blätterteigpastetli mit Gemüseragout	CHF	23.00	26.00

Hauptgerichte Fisch

		ohne Nachservice	mit Nachservice
Fischgerichte (Preise inkl. 1 Beilage #1 und kleinem Gemüse)			
Gebratenes Lachs-Steak mit hausgemachter Zitronenbutter	CHF	32.00	37.00
Pochierte Felchenfilets an Safransauce	CHF	34.00	39.00
Gebratene Seeforelle an Orangen-Weissweinsauce	CHF	34.00	39.00
Gebratener Zander, mit Tomaten und Zwiebeln	CHF	38.00	43.00

Hauptgerichte Geflügel

		ohne Nachservice	mit Nachservice
Geflügelgerichte (Preise inkl. 1 Beilage #1) (ohne Gemüse)			
Pouletgeschnetzeltes „Casimir“ an Currysauc	CHF	26.00	30.00
Pouletgeschnetzeltes „Stroganoff“ an Paprikasauce	CHF	29.00	33.00
Pouletgeschnetzeltes „Zürcher Art“ an Champignonrahmsauce	CHF	29.00	33.00
Poulet „Kokos“ in Kokos paniert, auf Currysauc	CHF	28.00	32.00
Pouletbrust „Calvados“ an Calvadossauce mit Apfelstückli	CHF	29.00	33.00
Pouletbrust im Knusper-Cornflakesmantel auf Rahmsauce	CHF	29.00	33.00

Hauptgerichte Kalb

		ohne Nachservice	mit Nachservice
Kalbfleisch (Preise inkl. 1 Beilage #1 und kleinem Gemüse)			
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ an Champignon-Weissweinsauce	CHF	43.00	49.00
Riz Casimir (Kalbsgeschnetzeltes an Currysauc)	CHF	42.00	48.00
Kalbs-Saltimbocca	CHF	44.00	49.50
Gebratene Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei belegt			
Kalbsschulterbraten, an Bratensauce	CHF	42.00	48.00
Kalbs-Rahmschnitzel an Cognac-Rahmsauce	CHF	43.00	49.00
Kalbsfilet an Calvadossauce	CHF	55.00	61.00
Kalbs-Cordonbleu gefüllt mit Schinken und Käse	CHF	46.00	*49.00
Kalbssteak (180g) an Morchelsauce	CHF	52.00	*55.00

* Nachservice nur Beilagen

Hauptgerichte Rind, Lamm und Schwein

		ohne Nachservice	mit Nachservice
Rindfleisch und Lamm (Preise inkl. 1 Beilage #1 und kleinem Gemüse)			
Rindsfiletstreifen „Stroganoff“ an würziger Paprikasauce mit Champignons, Peperoni und Essiggurken	CHF	44.00	49.50
Rindsfiletstreifen „Café de Paris“	CHF	44.00	49.50
Rindsfilet „Béarnaise“ 180g	CHF	59.00	*62.00
„Deux Filet“ Schweins- und Rindsfilet mit Saucen und Beilagen nach Wunsch		in einem Gang in zwei Gängen	56.00 o. NS 62.00 o. NS
Lammentrecôte „Provençale“ an Kräuter-Rotweinsauce	CHF	38.00	43.00
Schweinefleisch (Preise inkl. 1 Beilage #1 und kleinem Gemüse)			
Panierte Schweinsschnitzel	CHF	27.00	31.00
Schweinsrahmschnitzel	CHF	28.00	32.00
Jägerschnitzel mit Speck, Silberzwiebeln und Champignons	CHF	29.00	33.00
„Schweinspiccata Milanese“ im Käse-Eimantel	CHF	29.00	33.00
Schwedenbraten (Schweinsbraten mit Dörrobst gefüllt)	CHF	34.00	39.00
Schweinsfilet „Grand Marnier“	CHF	38.00	43.00
Gefülltes Filet im Speckmantel			
Schweinfilet „Calvados“ an Calvadossauce (Apfelbranntwein)	CHF	38.00	43.00
Schweinsfilet „Waldmeister“ an Pilzrahmsauce	CHF	38.00	43.00
„Schwingerteller“ Schweinssteak mit Waldhaus-Kräuterbutter	CHF	32.00	37.00
Schweins-Cordonbleu „Klassik“ mit Zitrone	CHF	35.00	*38.00

* Nachservice nur Beilagen

Unsere Auswahl an Beilagen

Auswahl Beilagen Kategorie #1		
Kernser Nüdeli	Pommes frites	Trockenreis
Tomatenspaghetti	Bratkartoffeln	Weissweinsrisotto
Kartoffelstock	Pommes Soufflés	Polenta
Salzkartoffeln	Kartoffelschnitze	
Auswahl Beilagen Kategorie #2		
Rösti	Kartoffelkroketten	Spätzli
Kartoffelgratin	Röstikroketten	Safranrisotto
Safrankartoffeln		
Auswahl für eine kleine Gemüsegar nitur (max. 4 Sorten)		
Karotten	Bohnen	Fenchel
Pfälzer Karotten	Zucchetti	Blumenkohl
Kräutertomate	Erbsen	Kohlrabi
Spinat	Broccoli	Sellerieblatt

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 CHF 3.00
Aufpreis CHF 4.00
Aufpreis CHF 5.00

Desserts

Dessert		
Gebrannte Creme	CHF	8.90
Orangenmostcreme	CHF	8.90
Süssmostcreme mit Rahmtupf	CHF	8.90
Nougat-Torte	CHF	8.90
Caramel-Köpfli mit Rahm	CHF	9.50
Panna Cotta im Gläsli mit Beerensauce, Rahm und Früchten garniert	CHF	10.00
Aprikosen-Nougat-Glacetranche	CHF	9.50
„Klein aber fein“ Pochierte Apfelschnitze mit Baumnussglace	CHF	9.50
Fruchtsalat mit 1 Kugel Glace	CHF	13.00
Hausgemachtes Parfait (z.B. Haselnuss, Mango-Passionsfrucht, Zimt, Eiercognac, ...)	CHF	12.00
Ananas-Carpaccio mit Stracciatellaglace	CHF	12.00
Sorbet-Teller mit Früchten	CHF	11.50
Apfelküchlein mit Vanillesauce	CHF	12.00
Schoggi-Mousse	CHF	11.50
Bunter Dessertteller mit 3 Komponenten	CHF	13.50
Lauwarmes Schokoladen-Ofenküchlein mit einer Kugel Glace Ihrer Wahl oder diverse Coupes aus unserer Glacekarte	CHF	14.50

Apèro-vorschläge

	pro Person	pro Stück
Chips und Nüssli	CHF 3.00	
Sbrinzmöckli vom Grossteil mit Brotmöckli	CHF 4.00	
Giswiler Stockwurst auf Holzbrett mit Brotmöckli	CHF 4.00	
Mini-Schinkengipfeli	CHF	3.00
Mini-Frühlingsrollen	CHF	3.00
Mini-Pizza	CHF	3.00
Mini-Chäschüechli	CHF	3.00
Gemüsesticks mit Dips	CHF 5.00	
Flammkuchen (aufgeschnitten auf Holzbrett) mit Speck und Zwiebeln	CHF	17.00
Flammkuchen (aufgeschnitten auf Holzbrett) vegetarisch	CHF	17.00
Apèro „Grüezi“ mit drei Häppli pro Person Schälchen Melone Rohschinken, Tomaten-Mozzarella-Spiessli und Mini-Chäschüechli	CHF 12.00	
Apèro „Herzlich Willkommen“ mit fünf Häppli pro Person Schälchen Melone Rohschinken, Tomaten-Mozzarella-Spiessli Mini-Chäschüechli, Schinkengipfeli, Saisonsüppi im Gläsli	CHF 20.00	

Fragen Sie nach unserem Hausapéro. Es gibt immer einen speziellen, saisonalen Drink.
Die Weinauswahl finden Sie in unserer Weinkarte auf unserer Homepage.

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

Menu „Grossteil-Klassiker“

Grüner Salat an französischem Dressing



„Schwingerteller“ Schweinssteak mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüsegar nitur



Mini-Cafeglaze im Cheliglas serviert mit Rahmtupf

Menu komplett ohne Nachservice CHF 48.00 mit Nachservice HG CHF 53.00

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 ohne Nachservice CHF 69.00 mit Nachservice HG CHF 75.50

Menu „Bestseller“

Chefsalat mit gebratenem Speck und Ei



Schweinsfilet an Calvadossauce mit Kartoffelkroketten und Gemüsegar nitur



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

Menu komplett ohne Nachservice CHF 62.00 mit Nachservice HG CHF 67.00

Menu „Gaumenschmaus“

Geräucherter Lachs mit Dillsenf, Zitrone, Butter und Toast



Apfel-Selleriesuppe mit Baumnüssen



Gebratenes Obwaldner Rindsfilet (180g) an Sauce Béarnaise serviert mit Kartoffelgratin und Gemüse



Bunter Dessertteller

Menu komplett ohne Nachservice CHF 95.00 mit Nachservice Beilagen CHF98.00

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

Gourmet-Menu „Wunschlos glücklich“

Rinds-Mostmöckli mit Trüffelöl
und kleinem Salatbouquet



Kraftbrühe „Diablotins“
mit hausgemachten Käserauten



Prosecco-Risotto mit Parmesan garniert mit einer Riesengrille



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



Medaillons vom Schweins- und Rindsfilet
nappiert an feiner Rotwein-Kräutersauce und Sauce Béarnaise
dazu Kartoffelgratin und Gemüsemosaik



Schokoladen-Ofenküchlein
mit einer Kugel Glace Ihrer Wahl

oder

Kleine Käseauswahl mit Trauben und Baumnüssen

Menu komplett o. Nachservice Fr. 129.00

Menu „Newcomer“

„Avocado-Crostini“
(2 Stück) Avocado mit Frischkäse auf Krustenbrot
mit Salatbouquet an Zitronenvinaigrette und Kirschtomaten



Petersilienwurzel-Suppe



Pouletbrust mit Tomaten-Basilikumrahm
dazu Weissweinrisotto und Broccoli



Hausgemachtes Apérol-Parfait mit Orangensalat und Rahmtupf

Menu komplett ohne Nachservice Fr. 67.00

Jahreszeiten-Menüs Saisonale Menüs finden Sie jeweils in unserer a la carte Karte.

Menüvorschläge für Versammlungen, Vereinsanlässe und Leidessen

ohne Nachservice

mit Nachservice

Vorspeisen			
Kleiner grüner Salat	CHF	9.50	
Kleiner gemischter Salat	CHF	12.00	
Tagessuppe	CHF	7.50	
Einfache Hauptgänge (Preise inkl. 1 Beilage #1)			
Ofenfrischer Fleischkäse	CHF	19.00	22.00
Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce	CHF	19.00	---
Hacktätschli an Rotweinsauce	CHF	25.00	29.00
Hackbraten an Rotweinsauce	CHF	25.00	29.00
Rindsgehacktes mit Hörnli serviert mit Reibkäse	CHF	19.00	22.00
Blätterteigpastetli mit Fleischfüllung (Fleischkäsefüllung)	CHF	25.00	29.00
Rindfleischvögel	CHF	28.00	---
Rippli mit Senf	CHF	22.00	25.00
Schweinshalsbraten	CHF	26.00	30.00
Schweinsvoressen	CHF	25.00	29.00
Schweinsgeschnetzeltes an Pilzsauce	CHF	25.00	29.00
Schweinsschnitzel paniert mit Zitronengarnitur	CHF	23.00	28.00
Schweinsrahmschnitzel	CHF	24.00	28.00
Schweins-Piccata im Käse-Ei-Mantel	CHF	26.00	30.00
Pouletgeschnetzeltes an Currysauce	CHF	26.00	30.00
Pouletgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce	CHF	27.00	31.00
„Pilzpastetli“ Blätterteigpastetli mit Pilzragout	CHF	25.00	28.00
„Zucchetti-Piccata" Zucchetti im Käse-Eimantel	CHF	24.00	28.00
Pastagerichte/Fitnessteller/kalte Teller			
Spaghetti „Bolognaise“ an Hackfleischsauce mit Reibkäse	CHF	20.00	23.00
Penne „San Daniele“ an Tomatensauce mit Knoblauch & Speck	CHF	21.00	24.00
Älplermagronen mit Kartoffeln, Zwiebeln & Käse, dazu Apfelmus	CHF	21.00	24.00
„Poulet-Fitness“(CH) mit Kräuterbutter	CHF	29.00	
„Asia-Fitness“ Frühlingsrollen mit süss-saurer Sauce (7Stk)	CHF	29.00	
„Steak-Fitness“ Schweinssteak mit Kräuterbutter	CHF	32.00	
„Grossteiler-Teller“ Kalter Teller mit Fleisch und Käse	CHF	22.00	
Auswahl Beilagen Kategorie #1			
Kernser Nüdeli	Pommes frites	Trockenreis	
Tomatenspaghetti	Bratkartoffeln	Weissweinsrisotto	
Kartoffelstock	Pommes Soufflés	Polenta	
Auswahl Beilagen Kategorie #2 Aufpreis zum Hauptgangpreis CHF 2.00			
Rösti	Kartoffelkroketten	Spätzli	
Kartoffelgratin	Röstikroketten	Safranrisotto/Safrankartoffeln	
Auswahl für eine kleine Gemüse garnitur (max. 4 Sorten)			
Karotten	Bohnen	Erbsen	
Kräutertomate	Zucchetti	Blumenkohl	
Spinat	Broccoli	Kohlrabi	

zur dem gewählten Menü können Sie gerne auch Gemüse wählen:

eine Sorte Gemüse

Aufpreis CHF 3.00

zwei Sorten Gemüse

Aufpreis CHF 4.00

drei bis vier Sorten Gemüse

Aufpreis CHF 5.00

Budget-Menüs für Vereinsanlässe

(Preise gültig für die aufgeführten Menüs ohne Abänderungen)

Menü „Einfach Familie“

Gemüsecremesuppe



Schweinsrahmschnitzel mit Kernser Nudeln, Rüebli und Bohnen



Gläsli Orangenmostcreme mit Rahmtupf

Menu komplett ohne Nachservice	Fr. 42.00	mit Nachservice HG	Fr. 46.00
Fleisch, Pommes und Gemüse			

Menu 1

Blattsalate mit gehacktem Ei



Pouletgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce serviert mit Teigwaren



Gebrannte Creme mit Rahmtupf

Menu komplett ohne Nachservice	Fr. 44.00	mit Nachservice HG	Fr. 48.00
--------------------------------	-----------	--------------------	-----------

Menu 2

Bouillon mit Gemüsestreifen



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



Nougat-Torte mit Rahmtupf

Menu komplett ohne Nachservice	Fr. 43.00	mit Nachservice HG	Fr. 46.00
--------------------------------	-----------	--------------------	-----------

Menu 4

Kräutercremesuppe



Schweinshalsbraten mit Bratkartoffeln und Speckbohnen



Caramelköpfli mit Rahm

Menu komplett ohne Nachservice	Fr. 44.00	mit Nachservice HG	Fr. 49.00
--------------------------------	-----------	--------------------	-----------

Menu 5

Grüner Salat mit Tomate und Eischeibe



„Ghackets mit Hörnli“ Rindsgehacktes mit Hörnli und Reibkäse



Aprikosen-Nougat Glacetranché

Menu komplett ohne Nachservice	Fr. 37.00	mit Nachservice HG	Fr. 40.00
--------------------------------	-----------	--------------------	-----------