

Menü Vorschläge für Gruppen ab 10 Personen

Frühling und Sommer 2019



Lieber Gast

Schön, dass Du uns dein Vertrauen schenkst und wir für deinen Anlass verantwortlich sein dürfen.

Stelle aus den folgenden Vorschlägen dein eigenes Menü zusammen. Sehr gerne beraten wir dich auch. Andere Menüs sind nach Absprache möglich.

BEACHTE BITTE, DASS PRO GRUPPE NUR EINE MENU VARIANTE MÖGLICH IST!

Preise in CHF inkl. MWST

Apéro

Gebratene Speck- Dörrzwetschgen	1 Stück	1.00
Pommes Chips und Apérosnackmischung	pro Person	2.00
Blätterteig Gemüse Schnecken	pro Stück	2.00
Crostini mit Olivenpaste oder Dörrtomate oder Kräuterfrischkäse	pro Stück	2.00
Blätterteig Schinken Täschchen	pro Stück	2.50
Gemüse Dip mit verschiedenen Gemüsesorten und Sauerrahmsauce	pro Person	5.00
Sbrinzmöckli 80g mit unserem Hausbrot	pro Person	7.50
Nidwaldner Trockenfleisch 150g, Sbrinzmöckli 100g und Früchtebrot	pro Holzteller	22.00
Pilgerbrätt (NW-Trockenfleisch, Thymian Rindstrockenwurst, Sbrinzmöckli, Alpchäs und Früchtebrot)	pro Holzteller	24.50

Vorspeisen

Kleiner, bunter Salat im Glasschäleli	pro Person	6.00
Eisbergsalat mit Sbrinz Stückchen und Kernen in der Schüssel serviert	pro Person	8.00
Bunter Blattsalat mit Radiesli, Tomaten und Kernen in der Schüssel serviert	pro Person	8.00
Rot-weiss Erlebnis in der Schüssel, geschichteter Tomaten Mozzarella		
Basilikum Salat an weissem Balsamico Olivenöl Dressing	pro Person	9.00
Rauch Forellenfilet garniert mit Zwiebeln, Oliven, Meerrettichschaum und Blattsalat	pP	15.00

Suppen

Kleine saisonale Tagessuppe im Weckglas	5.50
Rhabarber Kartoffelcrème Suppe mit Kräuterrahm	7.00
Peperoni Aprikosencrème Suppe mit Kräuterrahm	7.00
Rüebli Curry Suppe mit Sesam Rahm	7.00
Kalte Melonen Suppe nach orientalischer Art	8.00
Klare Kraftbrühe mit Sherry, Gemüsewürfelchen und Eierflädli	8.00



Hauptgang

Schweins- Rahmschnitzel mit frischen Champignons und Kräutern (bis 40 Personen)	26.00
Pastetli "Pilgerhaus" (Brätchügeli, Fleisch von Schwein und Kalb, Champignons und Kräuterrahmsauce)	26.00
Schweinskarree- Braten im Bergheu aus dem Ofen mit Jus	28.00
Poulet Geschnetzeltes "Stroganoff" an Paprikarahmsauce mit Gurken- und Peperonistreifen	28.00
Kalbsschulter Braten "Saltimbocca" mit Rohschinken und Salbei gefüllt	35.00
Schweinsfilet aus dem Ofen an Cognac Rahmsauce	35.00
Gefüllte Kalbfleischrolle mit Speck, Kalbsbrät und Gemüse aus dem Ofen mit Jus	37.00
Rinds Entrêcote aus dem Ofen, tranchiert, an Rosmarin Portweinsauce	49.00

Hauptgang-Beilagen

Wähle **EINE** Beilage aus, dazu gibt es immer frisches saisonales Gartengemüse.

Nudeln

Spätzli

Kartoffel Gratin

Pommes Frites

Kartoffelstock

Trockenreis

Risotto

Polenta

Pommes Frites können zusätzlich als zweite Beilage für den Nachservice gewählt werden.



Vegetarischer Hauptgang



Capuns Vegi an Gemüserahmsauce und mit Alpkäse überbacken	24.00
Quinoa- Kartoffel- Kuchlein mit Tomaten Salsa und Orient Reis	24.00
Rösti Pastetli gefüllt mit Pilzen, verschiedenen Gemüsen und Kräuterrahmsauce und Orient Reis	24.00
Mildes Gemüse Curry im Reising und Früchten garniert	24.00

Hausgemachte Dessert



Alp Öhi (Joghurt nature und Alpenkräuterrahmglace mit Krokant)	7.50
Gebrannte Crème mit Nidel	7.50
Orangenmost Creme mit Nidel	7.50
Karamelköppli im Weckglas mit Nidel	7.50
Weisses Schokoladen Mousse, saisonales Kompott, Krokant und Blütenzucker	8.50
Hausgemachtes Schichten Dessert mit Petit Beurre, Frischkäse und frischen Beeren im Weckglas	8.50
Frischer Fruchtsalat mit Joghurt Nature Glace, frischen Beeren und Blütenzucker	10.00

Zusätzliches

Möchtest du weisse Stofftischtücher?
Diese verrechnen wir mit CHF 3.00 pro Person.

Wir haben bis 24.00 Uhr offen. Willst du eine Verlängerung? Diese verrechnen wir mit CHF 100.00 pro Stunde.

Bringst du deinen eigenen Wein mit?
Pro Flasche verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 25.00.

Gerne kannst du deine eigene Tischdekoration mitbringen.

Herkunft unserer Produkte

Glace: iGelati (Midor AG Meilen, Schweiz)
Gemüse: CH, Europa, Lieferanten: Mundo, CCA
Käse: Alp Bleiki, Alp Musenalp, Käserei Odermatt
Dallenwil, Familie Gut Hasenmatt, Napf Molkerei
Fondue: Alp Bleiki
Fleisch von Schwein, Kalb, Rind und Geflügel: Schweiz
Fleisch vom Lamm: Australien und Neuseeland
Fleisch vom Wild: Einheimische Jagd, Damhirschzucht Dallenwil
Regionale Lieferanten: Metzgerei Stutzer, Metzgerei Gabriel, Holzen Fleisch, Hof Neufallenbach, Gut's Genuss,
Forellenfilets: Fischhuus Mühletal Willisau

Bei Fragen zu allergenen Inhaltsstoffen frage unser Personal!