Menüvorschläge

Liebe Gäste und Freunde & Geniesser!

Wie schön, dass sie ihr Fest oder Anlass mit uns
im Berggasthaus Herrenboden planen.

Gerne unterbreiten wir ihnen anbei unsere Menuvorschläge,
diese sollen ihnen als Anregung und Idee dienen sodass sie
die verschiedenen Gerichte nach ihrem Geschmack zusammen-
stellen können.
Haben sie einen speziellen Wunsch oder eine Idee?
Zögern sie nicht und teilen sie uns diesen mit.

Verlängerung bis 02.00 Uhr
Ab 24.00 bis 02.00 Uhr Nachtzuschlag
Personal pro Stunde 90.00 Chf.
Für die noch nicht nach Hause wollen, können danach noch ins
Mythen-Stübli und dort den Abend gemütlich ausklingen lassen.
Der Chauffeur wird normal verrechnet.

Für eine Menubesprechung vor Ort bitten wir sie uns vorher zu
kontaktieren, sodass wir einen Termin ausmachen können.

Preisänderungen vorbehalten.

Apero

Alpkäse mit hausgemachtem Früchtebrot	3.00
Saisonales Süppli im Gläsli	4.00
Knoblauchbrötli	4.50
Hausgemachtes Trockenfleisch	5.00
Crissini aus der Hausbäckerei mit Rohschinken & Frischkäse	4.50
Hobelkäse von Alosen mit hausgemachtem Brot	3.00
Knusper Brötli mit Brüggli Lachsforelle und Merrettich	6.00
Rindstatar auf getoastetem Brot	7.00

-Preise pro Stück-

Salate

Wintersalat Blattsalat mit Mandarinen, Kernen, Datteln und winterliches Dressing	16.50
Rindertatar winterlich garniert mit hausgemachtem getoastetem Brot	25.00
Knackiger Blattsalat mit Ei	12.50
Freiland Nüsslisalat vom Buurehof mit Ei & Speck	17.50
Trio vom Winter Blattsalat mit Mandarinen und Kernen dazu Marroni Cappuccion garniert mit Knoblibrot	18.50

Suppe

Marroni Cappuccino mit Milchschaum	13.00
Kraftbrühe mit Herz-Pfannkuchen	8.50
Rieslingschaumsupp mit Zimtcroutons	13.50
Pastinakencrémesuppe mit Nussstreusel	12.00

Warme Vorspeisen

Hausgemachte Pasta mit Kürbis und Baumnuss	16.50/27.50
Gebratene Sattler Forelle auf Rahmspinat & Knusper Stroh	18.50 / 36.00
Risotto mit Marroni und Alösler Greyerzer dazu knuspriger Federkohl	17.50/28.50

Hauptgang

Kalbskotelett 250 g vom Holzkohlegrill mit Kräuterbutter, Gemüse und Rosmarinkartoffeln	58.00
Kalbsgeschnetzeltes mit Gemüse und Rösti	50.00
Kalbs Picatta mit Tomatenrisotto und Jus	47.00
Rindsfiletwürfel Stroganoff und Reis	48.00
Hausgemachter Fleischvogel mit winterlichem Gemüse und Polenta	35.00
Rindsfilet am Stück gegart mit Kartoffelgratin, Tannschösslighonig und Wintergemüse	64.00
Roastbeef gebraten mit hausgemachten Krokettli,Sauce Hollandaise mit Orangen und Gemüse	52.00
Schweinshalsbraten gefüllt mit Dörrpflaumen und Speckmantel mit Jus, Gemüse und Kartoffelgratin	37.00

Dessert

Warme caramelisierte Ananaswürfeli mit Kokosnusseis	14.00
Hausgemachtes Orangentiramisu	15.00
Winterliche Dessertvariation (Überraschung)	18.00
Hausgemachtes Vanillegalce mit Orangen-Dattelsalat	13.50
Hausgemachte Crémeschnitte am Meter	10.50
Gebrannte Créme mit Baumnuss-Streusel	12.50
Apfelküchlein mit Vanilleglace und Rahm	15.00
Warme Sattler Rotweinzwetschgen mit hausgemachtem Glace	14.50
Dessertbuffet Herrenboden	25.00
Apfelstrudel mit Vanillesauce und Rahm	12.50