



BERGGASTHAUS DAMMAGLETSCHER GÖSCHENERALP
MENÜVORSCHLÄGE FÜR GRUPPEN

SUPPEN

Spargelcremesuppe (Saison Mai, Juni)	6.00
Kohlrabi-Kokossuppe	6.00
Klare Frühlingsuppe mit Gemüse und Rindhackbällchen	6.00
Kürbiscremesuppe (Saison Sept, Okt)	6.00
Bouillon mit Flädli	6.00
Weissweinsuppe	6.00
Currycreme Suppe mit Rindhackbällchen-Spiessli	6.00

VORSPEISEN

Gebratene Geisskäsescheiben mit Honig, getrocknete Aprikosen, dazu Blattsalat an Himbeer-Honig-Vinaigrette	13.00
Camembert im Frühlingsrollenteig, Ananas-Chutney und Blattsalat	13.00
Blattsalat	8.00
Gemischter Salat	10.00
Blattsalat mit gebratenen Speckstreifen und Brotwürfeli	13.00
Nüsslisalat mit gehacktem Ei und gebratenen Champignons	13.00
Rindscarpaccio mit gehobeltem Bergkäse, Balsamico und Olivenöl	15.00
Lachstartar mit Toastbrot und Butter	16.00

HAUPTGÄNGE

Schweins-Cordonbleu mit Gemüse und Pommes	28.00
Schweinschnitzel paniert mit Gemüse und Pommes	24.00
Kalbsbratwurst mit Rösti und Zwiebelsauce	21.00
Äplermagronen mit Röstzwiebeln, Apfelkompott (Vegi) im Topf serviert	19.00
Dammarösti mit Speck, Zwiebeln und Käse überbacken	22.00
Rösti Vegi Variante mit Grillgemüse und Käse überbacken	22.00
Geschmorter Kalbsbraten, Rahmsauce, Gemüse und Spätzli	30.00
Hackbraten (Rind/Kalb) an Rotweinjus, Kartoffelstock und Gemüse	28.00
Schweinshalsbraten mit Pflaumen gefüllt, Gemüse und Kroketten	28.00
Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce Gemüse und Rösti	33.00
Schweinsrahmschnitzel, Gemüse und Butternüdeli	24.00
Schweinssteak mit Apfel und Käse überbacken, Gemüse, Kartoffelgratin	28.00
Poulet Brust gefüllt mit Tomaten und Mozzarella, dazu Gemüse, und Weißwein Risotto	28.00
Poulet geschnetzeltes an Currysauce, Gemüse und Basmati Reis	28.00

DESSERT

Warme Waffeln mit Vanilleglace und Zwetschgenkompott	11.00
Kaiserschmarrn mit glasierten Birnen	13.00
Crêpes gefüllt mit Äpfeln und eine Kugel Alpenkräuterglace	12.00
Caramelbrownie mit einer Kugel Vanilleglace	10.00
Kleiner Danemark mit Schoggisauce	7.00
Heissi Beeri mit 2 Kugeln Vanilleglace	11.50
Fruchtsalat mit oder ohne Glace	11.50 9.00
Biberfladenparfait mit warmen Kirschen	11.00
Schoggimousse	9.00
Caramel-Pannacotta mit Portweifeigen	12.00
Apfelchüechli mit Vanillesauce	12.00

MENÜ

Unsere Bankettmenüs werden ab einer Gruppengrösse ab 10 Personen zubereitet. Gerne stellen wir Ihnen jeweils eine vegetarische Alternative oder bei Allergien ein spezielles Menü zusammen. Bitte teilen Sie uns dies jeweils Frühzeitig mit. Änderungen oder Wünsche zu den oben genannten Menüs oder Menüs die Sie nicht gefunden haben, nehmen wir gerne entgegen.

PERSONENANZAHL

Wir bitten Sie eine grobe Personenzahl bis 10 Tage vor Ihrem Anlass bekannt zu geben. Das Menü muss 10 Tage vor dem Anlass fix sein und die genaue Personenzahl mindestens 2 Tage bevor Ihr zu uns kommt, ansonsten wird die zuletzt gemeldete Personenzahl in Rechnung gestellt.

PREISE

Alle Preise verstehen sich pro Person, sind in Schweizer Franken, inkl. MwSt und gelten für das laufende Jahr. Preisänderungen aufgrund veränderter Kosten oder Steuern bleiben vorbehalten.

KINDER

Kinder bis 12 Jahren servieren wir gerne das gewählte Menü in kleineren Portionen zu 60% des Preises

