



Menüvorschläge Bankett

für Gruppen ab 10 Personen

Stellen Sie für Ihren Anlass Ihr Menü ganz nach Ihren Wünschen zusammen. Auf Anfrage kreieren wir Ihnen gerne passend zum gewählten Hauptgang ein vegetarisches Gericht.
Bei Fragen und Anliegen stehen wir Ihnen zur Verfügung – wir beraten Sie gerne.

APÉRO BAUSTEINE

Chips, Nüssli und Popcorn	CHF 5.00 / Pers.
Grissini	CHF 4.00 / Pers.
Marinierte Oliven (ohne Stein)	CHF 4.00 / Pers.
Alpkäse Würfelchen	CHF 4.00 / Pers.
Gemüsestängeli mit Dip Sauce	CHF 5.00 / Pers.
Blätterteiggebäck	CHF 5.00 / Pers.
Melonenschiffli mit Rohschinken	CHF 6.50 / Pers.
Gebackene Champignons mit Tartarsauce	CHF 4.50 / Pers.
Egliknusperli mit Tartarsauce	CHF 3.00 / Pers.
Rindstatar Brötli	CHF 5.00 / Pers.
Tomaten-Bruschetta	CHF 6.50 / Pers.
Suppe in der Tasse (Saisonal)	CHF 6.00 / Pers.
Mini Schinkengipfeli	CHF 5.00 / Pers.

APÉRO PAUSCHALE

Kombination von 5 Apéro Bausteinen	CHF 20.00 / Pers.
------------------------------------	-------------------

Hasliplättli mit Alpenkräuter-Speck, Rauchschinken, Trockenwurst und Bergkäse	CHF 14.00 / Pers.
---	-------------------



vegetarisch

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt. Wir servieren Schweizer Fleisch.
Ausnahmen: Truthahn – Frankreich, Ungarn / Fisch – Russland / Rindfleisch – Schweiz, Irland / Wild – Schweiz, Österreich

VORSPEISEN

Bunter Blattsalat 	10
mit Pinienkernen, hausgemachten Croûtons an unserem Hausdressing	
Gemischter Salat 	10
mit Tomaten, Gurken, Karotten, Peperoni und Mais an unserem Hausdressing	
Nüsslisalat (<i>saisonal</i>)	14
mit gebratenem Speck, Ei und Croûtons an unserem Hausdressing	
Insalata Caprese 	12
mit Tomaten, Mozzarella, Rucola und Basilikum	
Rindscarpaccio	18
mit Rucola und Hasliberger Bergkäse	
Rindstatar „Reuti Style“ 70g	
Klassisch mariniert mit Toast und Butter	
	19
Melonen mit Landrauchschinken	12

SUPPEN

Tomatencrèmesuppe mit Basilikum 	8
Gemüsecrèmesuppe mit gerösteten Brotwürfeln 	7

 vegetarisch

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt. Wir servieren Schweizer Fleisch.
Ausnahmen: Truthahn – Frankreich, Ungarn / Fisch – Russland / Rindfleisch – Schweiz, Irland / Wild – Schweiz, Österreich

HAUPTGÄNGE

Mit Käse überbackenes Schweinesteak an einer Kräutersauce dazu Pommes frites und Gemüse	29
Schweinskotelette (250 g) an einer Thymiansauce dazu Bratkartoffeln und Gemüse	34
Schweinsschnitzel mit Champignonrahmsauce dazu Nudeln und Gemüse	26
Schweinsfiletmedaillons an einer Morchelrahmsauce dazu hausgemachte Spätzli und Gemüse	36
Rindsentrecôte (200 g) an einer Sauce Béarnaise dazu Kartoffelgratin und Ofentomate	39
Rindsfilet (200 g) an einer Morchelrahmsauce dazu Tagliatellen und Gemüse	49
Kalbsgeschnetzelttes an einer Champignonrahmsauce dazu knusprige Rösti und Kirschtomaten	38
Kalbsfiletmedaillons an einer Steinpilzsauce dazu Risotto und Speckbohnen	47
Rindsragout an einer Balsamicosauce dazu Kartoffelstock und Wurzelgemüse	29
Poulet-Saltimbocca an einer Salbeisauce dazu Tomatenrisotto und Zucchetti Provencale	29
Schwinger Cordon Bleu 400g vom Schweinsnierstück, gefüllt mit Raclettekäse und Vorderschinken, dazu Pommes frites und Gemüse	38
Ehrendamen Cordon Bleu 280g vom Schweinsnierstück, gefüllt mit Raclettekäse und Vorderschinken, serviert mit Pommes frites und Gemüse	29



DESSERT

Apfelkuchen

mit Vanillesauce und Rahm

9

Haslitaler Meringues

Klassische Meringue mit Glace, Rahm und frischen Früchten

13

Crème Brûlée

mit Rohrzucker abgeflämmt

9

Panna Cotta

mit Himbeersauce und frischen Früchten

9

Hausgemachte Schwarzwäldertorte

mit Kirsch "nach Uschi's Rezept"

7

Frischer Fruchtsalat

mit Passionsfruchtsorbet

9

Dessertbuffet

Brownies, Mini Muffins, Panna Cotta, Schokoladenmousse, Haslikuchen, Schokoschnitten, Cremeschnitten, Fruchtsalat, Meringue mit Rahm, Hasliglace in der Truhe mit diversen Aromen

4 Sorten

12

5 Sorten

15

6 Sorten

18

 vegetarisch

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt. Wir servieren Schweizer Fleisch.
Ausnahmen: Truthahn – Frankreich, Ungarn / Fisch – Russland / Rindfleisch – Schweiz, Irland / Wild – Schweiz, Österreich

Weinempfehlung

WEISSWEIN

Königswein Johannisberg Cave Orsat, Wallis	55 / 75cl
Heida Les Fleurs AOC Valais Domaines Rouvinez, Wallis	57 / 75cl
Dézaley Grand Cru "Grottes de Moines" AOC Georges Fonjallaz, Lavaux	55 / 70cl

ROTWEIN

Königswein Cornalin du Valais AOC 'Pyramides' Adrian & Diego Mathier, Salgesch Wallis	55 / 75cl
Cuvée Madame Rosmarie Rouge Valais AOC Adrian & Diego Mathier, Salgesch Wallis	51 / 75cl
Mathier's Optimo Adrian & Diego Mathier, Salgesch Wallis	51 / 75cl
Nez Noir AOC Domaines Rouvinez, Wallis	53 / 75cl
Aurelio 1899 Riserva DOC Cantina Il Cavaliere, Tessin	66 / 75cl
Campotorbian DOC Valpolicella Ripasso Superoire, ITA	59 / 75cl
Le Serre Nuove dell' Ornellaia Bolgheri – Castagneto Carducci, ITA	97 / 75cl
Châteauneuf du Pape AOC Domaine Sénéchaux, Côtes du Rhône, FRA	73 / 75cl

 vegetarisch

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt. Wir servieren Schweizer Fleisch.
Ausnahmen: Truthahn – Frankreich, Ungarn / Fisch – Russland / Rindfleisch – Schweiz, Irland / Wild – Schweiz, Österreich