

Menüvorschläge

Liebe Gäste und Freunde, Geniesser und Feinschmäcker!

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 zusammenstellen 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
Für die noch nicht nach Hause wollen, können danach noch ins Mythen-Stübli und dort den Abend gemütlich ausklingen lassen.

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

Preisänderungen vorbehalten.



Apero

Alpkäse mit Früchtebrot 2.50

Saisonales Súppli im Gläsli 3.50

Knoblauchbrötli 3.50

Melonenschnitzli mit Haus Schinken und Beerli 4.00

Gebackene Birne mit Frischkäse und Speck 4.50

Tomaten-Mozzarella mit Basilikum im Gläsli 3.50

Knusper Brötli mit Lachsforelle und Merrettichcrème 4.50

Tomaten Brusscetta 3.50

-Preise pro Stück-

Mindest Bestellmenge pro Auswahl 15 Stück

Salate



Knackiger Blattsalat mit Nüssen 11.00

Knackiger Blattsalat mit Ei 12.00

Knackiger Blattsalat mit Ei und Speck 16.50

Gemischter Salat sommerlich garniert 13.00

Blattsalat saisonal garniert mit Rohschinken 15.50

Bizeli vo allem:

Trio vom Sommer

Kleiner saisonaler Salat mit Suppe und Knoblibrot 18.50



Suppe

Kraftbrühe mit Herz-Pfannkuchen

8.50

Karotten-Kokossuppe

12.50

Currycrèmesuppe

11.00

Tomatencrèmesuppe

12.00

Zwischengang

Limettenrisotto mit gebratener Brüggliforelle

18.50

Lachsforelle vom Sattel auf Grillgemüse
und Zitronenschaum

18.50

Hauptgang



Kalbskarre am Stück gebraten mit Nudeln, Pilzrahmsauce & Gemüse	53.50
Hausgemachter Hackbraten mit Kräuter-Kartoffelstock und Gemüse	30.00
Schweinsfilet im Landrauchschinken Mantel mit Kräuterjus, Kartoffelgratin und Gemüse	38.00
Kalbgeschnetzeltes mit Rösti und Gemüse	45.00
Hausgemachter Fleischvogel mit Gemüse und Gummelistunggis	33.50
Rindsfilet am Stück gegart mit Kartoffelgratin, Tannschösslijus und Gemüse	56.00
Roastbeef rosa gebraten mit Kartoffelkrokettli, Sauce Bernaise und Gemüse	50.00

Dessert



Leichter Himeertraum mit Meringues	12.00
Hausgemachte Crèmeschnitte am Meter	9.00
Tiramisu mit Beerri	16.00
Gebrannte Crème	12.00
Dessertvariation (Glace, Gebacken und Crème Überraschung)	16.50
Duo vom Schokoladenmousse und saisonale Beeren	16.00
Dessertbuffet Herrenboden	23.00
Regionale Käsevariation mit Früchtebrot Zum selber schneiden	16.50 Pro Person