# Menüvorschläge

Liebe Gäste und Freunde, Geniesser und Feinschmecker!

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 damit 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.

Informationen:
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.
Der Chauffeur wird normal verrechnet.
Die bis am Vortag des Anlasses gemeldete Menüanzahl ist verbindlich und wird verrechnet.
Bei Annullationen gelten folgende Bedingungen:
- Bis 14 Tage vor Anreise kostenlos
- Bis 12 Tage vor Anreise 50% der Gesamtkosten*
- Weniger als 2 Tage vor Anreise 100% der Gesamtkosten*
*Als Gesamtkosten gilt das Angebot gemäss Bestätigung. Die bis am Vortag des Anlasses gemeldete Teilnehmerzahl ist verbindlich und wird verrechnet.
Die Preise sind im pro Person / Portion / Flasche und inklusive Mehrwert-steuer.
Wir verwenden, wenn immer möglich Fleisch aus der Region, sicher aber Schweizer Fleisch.

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

Preisänderungen vorbehalten.

# Apero

| | |
|---|---|
| Gummen Alpkäse mit hausgemachtem Früchtebrot | 3.50 |
| Saisonales Süppli im Gläsli | 4.50 |
| Knoblauchbrötli mit hausgemachtem Brot | 3.50 |
| Getrocknete Zwetschgen mit Speck gebraten | 3.00 |
| Hausgemachter herbstlicher Flammkuchen | 5.50 |

- Preise pro Person -

# Salate

| | |
|---|---|
| Knackiger Blattsalat | 12.00 |
| Knackiger Blattsalat mit Ei | 12.50 |
| Knackiger Blattsalat mit Ei und Speck | 15.50 |
| Gemischter Salat | 13.50 |
| Ab Oktober: | |
| Freiland Nüsslisalt mit Ei und Speck | 17.50 |
| Saisonaler Blattsalat mit Trauben und Nüssen und herbstliches Dressing | 16.00 |

# Suppe

| | |
|---|---|
| Kürbiscrémesuppe mit Kokosnussmilch | 12.50 |
| Kraftbrühe mit Herz-Pfannkuchen | 9.50 |
| Hoch-Stuckli Steinpilzcrémesuppe | 13.00 |

# Vegetarisch

| | |
|---|---|
| Pilzrisotto mit Alösler Gruyère, Kürbis & Marroni | 17.50 klein<br>25.50 gross |
| Vegetarischer Wildbeilagenteller | 28.50 |

# Hauptgang

| | |
|---|---|
| Hausgemachte Wild-Hacktätschli mit<br>Spätzli und Herbstgemüse | 32.00 |
| Glasierte Hirschhaxen mit Kartoffelstock<br>oder Polenta und Gemüse | 32.50 |
| Hirschschnitzel mit Calvadosauce und Wildbeilagen | 43.00 |
| Duo vom Hirsch<br>Hausgemachtes Hacktätschli & Schnitzeli<br>mit herbstlichen Wildbeilagen | 42.50 |
| Hirsch Geschnetzeltes mit Feigen & Berggeist,<br>dazu Wildbeilagen | 40.00 |
| Schweinshalsbraten aus dem Ofen dazu Gemüse,<br>Spätzli und Jus mit getrockneten Zwetschgen | 28.50 |
| Gamsragout mit selber gesammelten Steinpilzen<br>und Polenta dazu Rotkraut und Marroni | 41.50 |

Unser Wildfleisch wird alles selbst verarbeitet und stammt aus eigener Jagd rund ums Hoch-Stuckli.

# Dessert

| | |
|---|---|
| Hausgemachte Crémeschnitte am Meter | 9.50 |
| Herbstlicher Dessertteller aus der Patisserie | 17.50 |
| Gebrannte Créme mit Rahm | 11.00 |
| Kleines Heidelbeer Soft Ice mit Streusel (max. 20 Pers.) | 12.00 |
| Regionale Käsevariation mit Früchtebrot | 16.50 |
| Coupe Nesselrode mit Moser‘s Vermicelles | 13.50 |
| Moser‘s Vermicelles mit Rahm und Meringues | 11.50 |
| Heidelbeersturm mit hausgemachtem Vanilleglace, Rahm und Meringues | 13.50 |