

# 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 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 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



Gummen Alpkäse mit hausgemachtem Brot	2.00
Saisonales Súppli im Gläsli	4.00
Knoblauchbrötli	4.50
Hausgemachtes Trockenfleisch	5.00
Crissini aus der Hausbäckerei mit Rohschinken & Frischkäse	4.50
Hobelkäse von Alosen	2.00
Knusper Brötli mit Brüggli Lachsforelle und Merrettich	6.00
Rindstatar auf getoastetem Brot	6.00

-Preise pro Stück-

# Salate

- 
- 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 16.50
- 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 Zimtcroustons 12.50

Pastinakencrèmesuppe 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

# Hauptgang

Kalbskarre am Stück gebraten mit Nudeln, Calvadossauce, Baumnuss Streusel & Gemüse	56.00
Kalbskotelett 250 g vom Holzkohlegrill mit Kräuterbutter, Gemüse und Rosmarinkartoffeln	57.00
Kalbsgeschnetzeltes mit Gemüse und Rösti	48.00
Kalbs Picatta mit Tomatenrisotto und Jus	44.00
Rindsfiletwürfel Stroganoff und Reis	48.00
Hausgemachter Fleischvogel mit Gemüse und Polenta	35.00
Rindsfilet am Stück gegart mit Kartoffelgratin, Tansschösslignonig und Wintergemüse	60.00
Roastbeef gebraten mit hausgemachten Kroketkli, Sauce Hollandaise mit Orangen und Gemüse	50.00
Schweinshalsbraten gefüllt mit Dörripflaumen und Speckmantel mit Jus, Gemüse und Kartoffelgratin	37.00

# Dessert

Warme Caramelisierte Ananaswürfeli mit Kokosnusseis	14.00
Hausgemachtes Orangentiramisu	15.00
Winterliche Dessertvariation (Überraschung)	17.50
Hausgemachtes Vanillegalce mit Orangen-Dattelsalat	13.50
Hausgemachte Crèmeschnitte am Meter	8.00
Gebrannte Crème mit Baumnuss-Streusel	12.50
Apfelküchlein mit Vanilleglace und Rahm	15.00
Warme Sattler Rotweinzwetschgen mit hausgemachtem Glace	14.50
Dessertbuffet Herrenboden	24.50
Regionale Käsevariation mit Früchtebrot	16.50