

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	2.00
Saisonales Süppli im Gläsli	3.50
Knoblauchbrötli mit hausgemachtem Mostbröckli	4.00
Melonenschnitzli mit Schinkenspeck und Beerli	4.00
Crissini aus der Hausbäckerei mit Rohschinken, Frischkäse und Ruccola	4.50
Gebackene Birne mit Frischkäse und Speck	4.50
Tomaten-Mozzarella Spiessli mit Basilikum	3.50
Knusper Brötli mit Lachsforelle und Merrettichcrème	4.50
Tomaten Brusscetta	3.00

-Preise pro Stück-
Mindest Bestellmenge pro Auswahl 10 St.



Salate

Knackiger Blattsalat mit Nüssen	9.00
Knackiger Blattsalat mit Ei	10.00
Knackiger Blattsalat mit Ei und Speck	12.00
Gemischter Salat	10.00
Blattsalat saisonal garniert	12.50



Suppe



Kraftbrühe mit Eierstich und Schnittlauch	8.50
Kraftbrühe mit Herz-Pfannkuchen	8.50
Erbsen-Minzecappuccino	10.50

Zwischengang

Kräuterrisotto mit Ricotta und Cherry Tomate	12.00
Hausgemachte Gnocchi mit getrockneten Tomaten und Ruccola	15.00

Hauptgang



Kalbskarre am Stück gebraten mit Nudeln, Pilzrahmsauce & Gemüse	49.00
Hausgemachte Grossmutter`s Hacktätschli mit Kräuter-Kartoffelstock und Gemüse	26.50
Schweinsfilet im Landrauchschinken Mantel mit Kräuterjus Kartoffeel-Lauchgratin und Gemüse	36.00
Rindsfiletwürfel gebraten mit Paprikarahemsauce, Peperoni und Reis	44.00
Hausgemachter Fleischvogel mit Gemüse und Gummelistunggis	28.50
Rindsfilet am Stück gegart mit Kartoffelgratin, Tannschösslignonig und Gemüse	49.00
Roastbeef rosa gebraten mit Kartoffelkrokettli, Sauce Bernaise und Gemüse	46.50

Dessert



Caramelköpflì mit Rahm und Früchten garniert	9.00
Hausgemachte Crèmeschnitte am Meter	7.50
Läbchuächä mit Nidlä	7.50
Gebrannte Crème	9.00
Fruchtsalat mit Rahm	9.50
Duo vom Schokoladenmousse und saisonale Beeren	13.50
Dessertbuffet Herrenboden	22.00
Regionale Käsevariation mit Früchtebrot	16.50