



# Menüvorschläge Frühling & Sommer

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 Menüvorschläge, 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	3.00
Saisonales Súppli im Gläsli	3.50
Knoblauchbrötli	4.50
Melonenschnitzli mit Haus Schinken und Beerli	4.50
Gebackene Birne mit Frischkäse und Speck	4.50
Tomaten-Mozzarella mit Basilikum im Gläsli	3.50
Knusper Brötli mit Lachsforelle und Merrettichcrème	5.00
Tomaten Brusscetta	4.00

-Preise pro Stück-

Mindest Bestellmenge pro Auswahl 15 Stück

# Salate



Knackiger Blattsalat mit Nüssen	12.00
Knackiger Blattsalat mit Ei	12.50
Knackiger Blattsalat mit Ei und Speck	16.50
Gemischter Salat sommerlich garniert	13.00
Sommersalat	17.00
Blattsalat saisonal garniert mit Melone & Rohschinken	
Bizeli vo allem:	
Trio vom Sommer	
Kleiner saisonaler Salat mit Suppe und Knoblibrot	18.50

# Suppe

Kraftbrühe mit Herz-Pfannkuchen 8.50

Karottencrèmesuppe mit Kokosmilch 12.50

Currycrèmesuppe 12.00

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 57.00

Hausgemachter Hackbraten mit  
Kräuter-Kartoffelstock und Gemüse 31.00

Schweinsfilet im Landrauchschinken Mantel  
mit Kräuterjus, Kartoffelgratin und Gemüse 39.00

Kalbgeschnetzeltes mit Rösti und Gemüse 45.00

Hausgemachter Fleischvogel mit Gemüse  
und Gummelistunggis 34.00

Rindsfilet am Stück gegart mit Kartoffelgratin,  
Tannschösslijus und Gemüse 57.00

Roastbeef rosa gebraten mit Kartoffelkrokettli,  
Sauce Bernaise und Gemüse 51.00

# Dessert



Leichter Himeertraum mit Meringues	12.00
Hausgemachte Crèmeschnitte am Meter	9.50
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