

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 Súppli im Gläsli	3.50
Knoblauchbrötli	4.00
Melonenschnitzli mit Haus Schinken 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 15 Stück

Salate

Knackiger Blattsalat mit Nüssen	10.00
Knackiger Blattsalat mit Ei	11.00
Knackiger Blattsalat mit Ei und Speck	14.50
Gemischter Salat	12.00
Blattsalat saisonal garniert	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 mit Granatapfel

12.50

Currycrèmesuppe

11.50

Tomatencrèmesuppe mit Bruschetta

14.50

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

50.00

Hausgemachter Hackbraten mit
Kräuter-Kartoffelstock und Gemüse

28.50

Schweinsfilet im Landrauchschinken Mantel
mit Kräuterjus, Kartoffelgratin und Gemüse

38.00

Kalbgeschnetzeltes mit Rösti und Gemüse

45.00

Hausgemachter Fleischvogel mit Gemüse
und Gummelistunggis

28.50

Rindsfilet am Stück gegart mit Kartoffelgratin,
Tannschösslijus und Gemüse

54.00

Roastbeef rosa gebraten mit Kartoffelkrokettli,
Sauce Bernaise und Gemüse

50.00

Dessert



Leichter Himeertraum mit Meringues	11.50
Hausgemachte Crèmeschnitte am Meter	8.50
Tiramisu mit Beerri	14.50
Gebrannte Crème	10.50
Dessertvariation (Glace, Gebacken und Crème Überraschung)	16.50
Duo vom Schokoladenmousse und saisonale Beeren	14.50
Dessertbuffet Herrenboden	23.00
Regionale Käsevariation mit Früchtebrot Zum selber schneiden	16.50 Pro Person