



Apero

Chips & Nüssli	pro Person	1.50
Sbrinzmöckli und Nusswurst (Bucher Molki und Stutzer-Flüeler Metzger) Mit hausgemachtem Speckzopf	pro Person	12.00
Tomaten-Mozzarella Spiessli	pro Stück	2.50
Fruchtspiessli	pro Stück	2.50
Sandwiches gefüllt am Meter in verschiedenen Variationen		
Fleisch; Kochschinken, Salami, Fisch; Lachs-Meerretich, Thon Vegetarisch; Grillgemüse-Frischkäse Ei Brie und Kresse	pro Meter	68.00
Fleisch-Käseplatte garniert Brötli, Butter und Birewegge	pro Person	26.00
Chäsküchli klein ca.30g	pro Stück	1.80
Schinkengipfeli ca. 30 g	pro Stück	1.80
Belegte Partybrötli verschiedene Sorten ca.50g z.B. Thon, Ei, Schinken, Salami Käse	pro Stück	2.50

Vorspeisen

Salate

Grüner Mischsalat	4.50
Gemischter Salat	6.50
Salat vom Buffet	7.50

Suppen

Tagessuppe	5.00
Bouillon mit Einlage	5.00
Saisonale Suppe (Spargel, Bärlauch, Kürbis, Sellerie-Marroni)	6.00

Hauptspeisen

Schweinsschnitzel	
Rahmsauce	
Kernser Nüdeli	
Saisongemüse	25.00

Chügeli-Pastetli	
Trockenreis	
Erbsli und Rüebli	25.00

Fleischvogel	
Kartoffelstock	
Saisongemüse	25.00

Marinierter Schweinshalsbraten	
Senfsauce	
Kartoffelgratin	
Gemüse	30.00

Cordon – Bleu	
Pommes-frites	
Marktgemüse	
	Schwein 32.00
	Kalb 39.00

Rindsstroganow	
Pilaw-Reis	
Broccoli	35.00

Frühling

Menü komplett inkl. Nachservice Beilagen

Bärlauchsüppchen *****	6.00	
Kalbschnitzel an Zitronenhollandaise Kartoffelkroketten Spargeln *****	35.00	
Erdbeer-Rhabarbertiramisu	5.00	
	Menü komplett	46.00

Frühlingssalat am Himbeer-Dressing *****	6.50	
Spargel-Cordon-Bleu (Schwein) Bratkartoffeln Zweierlei Rüebl *****	28.00	
Kleiner Coupe Romanoff	6.50	
	Menü komplett	41.00

Spargelcremesuppe *****	6.00	
Lachsfilet mit Kräuterkruste Kernser Nüdeli Frühlingsgemüse *****	32.00	
Zitronensorbet mit frischen Beeren	5.00	
	Menü komplett	43.00

Vegetarische Menüteller

Bärlauchspätzli mit Gemüserahmsauce Überbacken mit Feta, Ofengemüse	25.00
Zweierlei Spargeln an Zitronenhollandaise Salzkartoffeln	28.00

Sommer

Menü komplett inkl. Nachservice Beilagen

Salat vom Buffet	7.50	

Schweinssteak mit Kräuterbutter		
Pommes-frites		
Marktgemüse	28.00	

Schoggicreme mit Birnen	5.00	
	Menü komplett	40.50

Bouillon mit Gemüsestreifen	5.00	

Pouletbrüstli an Currysauce		
Weissweinrisotto		
Marktgemüse	26.00	

Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace	7.50	
	Menü komplett	38.50

Tomatencremesuppe mit Basilikumhaube	6.00	

Rindsgeschnetzeltes an Paprikarahmsauce		
Kroketten		
Ofengemüse	34.00	

Panna cotta mit frischen Beeren	5.00	
	Menü komplett	45.00

Vegetarische Menüteller

Weissweinrisotto mit Gemüsespiessli	22.00
Fitnessteller mit Frühlingsrollen	24.00
Sweet-chili-Sauce	

Herbst

Menü komplett inkl. Nachservice Beilagen

Kürbiscremesuppe 6.00

Rehgeschnetzeltes an
Eierschwämmli-sauce
Hausgemachte Spätzli
Rotkraut mit Marroni 35.00

Birnen-Torte mit Rahm 7.50

Menü komplett 48.50

Nüsslisalat mit Speck & Ei 10.00

Hirschpfeffer Förster Art
Hausgemachte Spätzli
Rosenkohl mit Speck
Rotkraut und Marroni 32.00

Marronimousse im Gläsli 5.00

Menü komplett 47.00

Sellerie-Apfelcremesuppe 5.00

Kalbssteack mit Rahmsauce
Steinpilzrisotto
Kürbisgemüse 38.00

Parfée mit Zwetschgenkompott 7.50

Menü komplett 50.50

Vegetarische Menüteller

Kürbis-Ravioli an Steinpilzsauce 21.00

Vegetarischer Wildbeilagen-Teller
mit Eierschwämmli-sauce 26.00

Winter

Menü komplett inkl. Nachservice Beilagen

Champagnercremesüppchen *****	6.00	
Schweinsfilet an Morchelrahmsauce Kernser Nüdeli Wintergemüse *****	32.00	
Orangentiramisu	6.00	
	Menü komplett	44.00

Safrancremesüppchen *****	6.00	
Kalbsnierstück-Braten Calvadossauce Kartoffelgratin Saisonales Gemüse *****	38.00	
Rotweinzwetschen mit Zimtquark	5.00	
	Menü komplett	49.00

Winterzaubersalat mit Trauben & Speck an Preiselbeerdressing *****	7.50	
Rindsschmorbraten Burgunder Art Kartoffelstock Bohnenbündeli *****	31.00	
Lauwarmes Schoggichüechli mit Rahm	6.00	
	Menü komplett	44.50

Vegetarische Menüteller

Rösti überbacken mit Raclettkäse und Spiegelei	18.00
Älplermagronen mit Röstzwiebeln Und Apfelschnitzli	17.00