



BERGGASTHAUS DAMMAGLETSCHER GÖSCHENERALP
MENÜVORSCHLÄGE FÜR GRUPPEN

SUPPEN

Spargelcremesuppe (Saison Mai, Juni)	6.00
Kohlrabi-Kokossuppe	6.00
Klare Frühlingsuppe mit Gemüse und Rindhackbällchen	6.00
Kürbiscremesuppe (Saison Sept, Okt)	6.00
Bouillon mit Flädli	6.00
Weissweinsuppe	6.00
Currycreme Suppe mit Rinshackbällchen-Spiessli	6.00

VORSPEISEN

Gebratene Geisskäsescheiben mit Honig, getrocknete Aprikosen, dazu Blattsalat an Himbeer-Honig-Vinaigrette	12.00
Camembert im Frühlingsrollenteig, Ananas-Chutney und Blattsalat	13.00
Blattsalat	7.00
Gemischter Salat	9.00
Blattsalat mit gebratenen Speckstreifen und Brotwürfeli	11.00
Nüsslisalat mit gehacktem Ei und gebratenen Champignons	12.00
Rindscarpaccio mit gehobeltem Bergkäse, Balsamico und Olivenöl	15.00
Lachstartar mit Toastbrot und Butter	16.00

HAUPTGÄNGE

Schweins-Cordonbleu mit Gemüse und Pommes	28.00
Schweinsschnitzel paniert mit Gemüse und Pommes	24.00
Kalbsbratwurst mit Rösti und Zwiebelsauce	19.00
Äplermagronen mit Röstzwiebeln, Apfelkompott (Vegi) im Topf serviert	17.00
Dammarösti mit Speck, Zwiebeln und Käse überbacken	19.00
Rösti Vegi Variante mit Grillgemüse und Käse überbacken	19.00
Geschmorter Kalbsbraten, Rahmsauce, Gemüse und Spätzli	30.00
Hackbraten (Rind/Kalb) an Rotweinjus, dazu Kartoffelstock und Gemüse	28.00
Schweinshalsbraten mit Pflaumen gefüllt, Gemüse und Kroketten	28.00
Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce Gemüse und Rösti	33.00
Schweinsrahmschnitzel, Gemüse und Butternüdeli	24.00
Schweinssteak mit Apfel und Käse überbacken, Gemüse, Kartoffelgratin	28.00
Poulet Brust gefüllt mit Tomaten und Mozzarella, dazu Gemüse, und Weißwein Risotto	28.00
Poulet geschnetzeltes an Currysauce, Gemüse und Basmati Reis	28.00

DESSERT

Warme Waffeln mit Vanilleglace und Zwetschgenkompott	10.00
Kaiserschmarrn mit glasierten Birnen	12.00
Crêpes gefüllt mit Äpfeln und eine Kugel Alpenkräuterglace	10.00
Caramelbrownie mit einer Kugel Vanilleglace	10.00
Kleiner Danemark mit Schoggisauce	7.00
Heissi Beeri mit 2 Kugeln Vanilleglace	7.00
Fruchtsalat mit oder ohne Glace	9.00 7.00
Biberfladenparfait mit warmen Kirschen	9.00
Schoggimousse	9.00
Caramel-Pannacotta mit Portweifeigen	12.00
Apfelchüechli mit Vanillesauce	10.00

MENÜ

Unsere Bankettmenüs werden ab einer Gruppengrösse ab 10 Personen zubereitet. Gerne stellen wir Ihnen jeweils eine vegetarische Alternative oder bei Allergien ein spezielles Menü zusammen. Bitte teilen Sie uns dies jeweils Frühzeitig mit. Änderungen oder Wünsche zu den oben genannten Menüs oder Menüs die Sie nicht gefunden haben, nehmen wir gerne entgegen.

PERSONENANZAHL

Wir bitten Sie uns die genaue Personenzahl mindestens 2 Tage im Voraus mitzuteilen, ansonsten wird die zuletzt gemeldete Personenzahl in Rechnung gestellt.

PREISE

Alle Preise verstehen sich pro Person, sind in Schweizer Franken, inkl. MwSt und gelten für das laufende Jahr. Preisänderungen aufgrund veränderter Kosten oder Steuern bleiben vorbehalten.

KINDER

Kinder bis 12 Jahren servieren wir gerne das gewählte Menü in kleineren Portionen zu 60% des Preises

