

Um Ihnen die Auswahl ein wenig zu erleichtern haben wir für Sie schon mal ein paar Speiseauswahlen zusammengestellt. Natürlich freuen wir uns auch auf Ihre Ideen.

Salate

Grüner Salat	7.00 Fr.
Gemischter Salat	10.00 Fr.
Salatbuffet mit mindestens 6 verschiedenen Salaten	14.00 Fr.
Bunter Blattsalat mit Kernen und Croutons	8.50 Fr.

Suppe

Gemüse-Rahmsüppchen je nach Saison	8.00 Fr.
Klare Gemüsesuppe	8.00 Fr.

Kalte Teller

Ruchweidteller (div. Käse, Geräuchtes, Beilagen)	25.00 Fr./Person
Vorspeise Rondell (3-5 Vorspeisevariationen)	18.00 Fr./Person

Hüttenschmaus

Äplermagronen mit Ofenfleischkäse	26.00 Fr.
Äplermagronen mit heissem Schinken	29.00 Fr.

Wildspezialitäten aus eigener Jagd

Gerne empfiehlt Ihnen unser Küchenchef div. Wildspezialitäten wie Pfeffer, Wildfondue bis zu Wildgourmet Menus.

Je nach Abschuss können wir Ihnen Reh, Gems, Hirsch, Steinwild oder Wildschwein anbieten.

Menuvariationen

Da wir gerne vielseitige und abwechslungsreiche Menus anbieten, bieten wir Ihnen die Möglichkeit, unserem Küchenchef Ihre Lieblingszutaten mitzuteilen.

Ihre Zutaten werden dann geschickt zu einem schönen Menu zusammengestellt und mit Ihrem Zuverständnis entsteht auch schon Ihr eigenes Wunschmenu.

Desserts

Merinque mit Rahm oder Glace	9.00 Fr.
1/2 Merinque mit Rahm oder Galce	5.00 Fr.
1 Kugel Glacé	3.00 Fr.
1 Kugel Glacé mit Rahm	4.00 Fr.
Heisse Beeren mit Glacé und Rahm	9.00 Fr.

Dessertbuffet und Käseplatten nach Absprache