

Aperitif kalt

CHF

Canapés:

Ei, Quark, Schinken, Salami, (Stk.)

3.50

Bündnerfleisch, Rohschinken, Lachs (Stk.)

3.80

Party Brötchen:

Quark, Gurken, Schinken, Salami (Stk.)

5.00

Bündnerfleisch, Mostbröckli, Roastbeef, Lachs (Stk.)

5.50

Gemüse-Dip Teller mit
verschiedenen Saucen

20.00

Meterbaguette gefüllt mit Kräuterfrischkäse
und Salat, Rohschinken, Rauchlachs

50.00

Fleischplatte (p.Pers.)

14.50

Verschiedenes Trockenfleisch, Käse, Salami,
Schinken, Aufschnitt

Aperitif warm

Mini Käse-, Spinat-, Lauchküchlein
und Schinkengipfeli (Stk.)

2.50

Verschieden gefüllte Minipastetchen (Stk.)

3.50

Spiesschenvariation: (p. Pers.)

16.50

Fleisch-, Fisch- und Gemüsespiesschen mit
Dip-Saucen und knusprigem Baguette

Kalte Vorspeisen

CHF

Bunter Blattsalat	8.50
Gemischter Salat	10.50
Lachstartar garniert mit knackigen Blattsalaten	18.50
Ruccolasalat mit in Olivenöl und Knoblauch gedünsteten Gambasspiessli	16.50
Mostbröcklicarpaccio mit Parmesanraspeln	16.50
Rindfleischtatare serviert mit Toast und Butter	18.50
Blattsalat mit sautierten Champignon und Speckstreifen	12.50
Vorspeisenteller Schwendelberg Kalbspastete, Gambas Frühlingsrollen, Lachstartar, Käsemousse auf Pum- pernikel und ein Salatbouquet	18.50
Vorspeisenbüffet Verschiedene gemischte Salate, in Öl eingelegtes Gemüse (Peperoni, Au- berginen, Zucchetti, Champignons), Lachstartar, Tomatenkörbli mit Crevet- ten an Cocktailsauce, Gemüsesulz, Terrinen und Pasteten, Käsemousse auf Pumpernikel, Gambasfrühlingsrollen, Rindstartar auf Toastbrot	28.50

Suppen

CHF

Bouillon mit hausgemachten Flädli	7.00
Knoblauchsuppe mit frischem Kerbel	8.50
Karottencremesuppe mit Orangen und frischem Ingwer	8.50
Tomatensuppe mit Rahmhaube	8.50
Gerstensuppe mit Gemüse im Bürli serviert	10.50

Warme Vorspeisen

Gemüseravioli an Käserahmsauce	13.50
Crevetten-Spiessli an einer Soja-Honigmarinade auf Mie-Nudeln	18.50
Rahmnüdeli mit Rauchlachsstreifen und gerösteten Pistazien	14.50
Tomaten-Risotto mit Ruccola und Parmesan	12.50

Hauptgerichte

CHF

Schweinsschnitzel an Champignonrahmsauce serviert mit Nudeln und verschiedenem Gemüse	24.50
„Zürigeschnetzelt“ Geschnetzeltes Kalbfleisch an einer Pilzrahmsauce mit Röstli und verschiedenem Gemüse	38.50
Pouletbrustgeschnetzelt an Currysauce serviert im Reisring garniert mit verschiedenen Früchten	22.50
Schweinssteak Walliser Art (mit Tomaten und Käse überbacken) mit Röstikroketten und verschiedenem Gemüse serviert	29.50
Rindsbraten im Eichhof-Bier geschmort mit Kartoffelgratin und verschiedenem Gemüse	37.50
Kalbssaltimbocca auf Kräuterjus serviert mit Risotto, Basilikumtomate und Bohnenbündeli	42.50
Bœuf Stroganoff Gulasch Rindsfiletspitzen Stroganoff im Reisring serviert	48.50
Hackbraten nach altem Rezept an Rotweinsauce mit Spätzli und verschiedenem Gemüse	26.50
Echtes Wiener Kalbsrahmgulasch mit Spätzli und verschiedenem Gemüse	28.50
Schweinscordonbleu mit Pommes frites und verschiedenem Gemüse	29.50

Schwendelberg Spareribs mit Knoblauchsauce, Cocktailsauce, Pommes frites	
300g	29.50
450g	38.50
Rindsfilet 180g an Sauce Bernaise serviert mit Pommes frites und verschiedenem Gemüse	54.00
Rindsentrecote 180g mit Kräuterbutter serviert mit Pommes frites und verschiedenem Gemüse	42.50
Schweinsfilet 180g im Speckmantel auf Portweinsauce serviert mit Kartoffelgratin und verschiedenem Gemüse	34.50
Kalbssteak 180g an Morchelrahmsauce mit Nudeln und verschiedenem Gemüse	48.50
Paniertes Schweinsschnitzel Mit Pommes frites und verschiedenem Gemüse	24.50
Mix-Grill-Spiess mit Knoblauchsauce und Cocktailsauce 250g Schweinsfilet, Speck, Cervelat und Bratwurst serviert mit Pommes frites oder Ofenkartoffeln mit Creme Fraich	36.50
Grillplatte Schwendelberg ab 2 Personen pro Pers Schweinsfilet, Rindsfilet, Spare Ribs, Cervelat, Bratwurst, Cocktailsauce, Knoblauchsauce und Käuterbutter. serviert mit Pommes frites oder Ofenkartoffeln mit Creme Fraich	52.00
Schweins oder Olmabratwurst an Zwiebelsauce serviert mit Pommes frites und verschiedenem Gemüse	19.50
Käsefondue 250g	26.00
Raclette „a discretion“ serviert mit Kartoffeln und Essiggemüse	34.50
Fondue Chinois „a discretion“ Gemischter Salat, verschiedene Saucen, Pommes frites, Reis, Fruchteteller und Essiggemüse	54.00
Ghackets mit Hörnli und Apfelmus	19.50

Vegetarisch und Fisch

CHF

Gebratenes Felchenfilet mit Limonenbutter Petersilienkartoffeln und Blattspinat	28.50
Pochiertes Zanderfilet an einer Weisswein-Dillsauce mit Basmatireis und Gemüse	29.50
Gebackenes Gemüse auf Tomatencoulis mit Cous-Cous	24.50
Gemüsepaella mit getrockneten Tomaten und Pinienkernen	25.50
Indisches Gemüsecurry mit Basmatireis und Mangochutney	23.50
Reisencrevetten „Luzerner Art“ serviert mit Salzkartoffeln und Spinat	36.50
Gemüsespiess mit Knoblauchsauce serviert mit Ofenkartoffeln und Creme Fraich	22.50
Gegrillte Zucchetti mit Knoblauchsauce serviert mit Ofenkartoffeln und Creme Fraich	19.50
Forelle im Ganzen mit Kräuterbutter serviert mit Ofenkartoffeln und Creme Fraich	42.50

Kinderteller Schwendelberg

Mini Spareribs mit Pommes frites	14.50
Ghackets mit Hörnli	12.00
Fischstäbli mit Pommes frites	12.50
Paniertes Schnitzel mit Pommes frites	13.50

Dessert nach Grossmutter's Art	CHF
Apfelstrudel mit Vanillesauce	12.50
Mohr im Hemd Warmer Schokoladekuchen, mit Schokoladesauce und Rahm	12.50
Mascarponecreme mit Früchten garniert	9.50
Kaiserschmarrn mit Apfelmus	14.50
Palatschinken mit Vanilleglace	12.50
Schwendelbergtorte nach Grossmutter's Rezept	6.50
Apfelnusskuchen mit Rahm (Stück)	5.50
Waldbeertiramisu	10.50
Schoggimousse	12.50
Frischer Fruchtsalat mit Glace	13.50
Caramelköppli mit Rahm	7.50
Ganze Kuchen (ca. 8 Stück) Schokoladenkuchen, Marmorkuchen, Apfelnusskuchen	32.00
Ganze Torten (ca. 8 Stück) Schwendelbergtorte, Schwärzwäldertorte, Früchtetorte Schoggitorte, Quarktorte	48.00
Dessertbuffet Verschiedenes aus unserem Angebot	Pro Person 18.00

Mehrgängige Menüs

Menü 10 Fr. 77.00

Verschiedene Blattsalate mit sautierten
Champignons und Speckstreifen

Tomatencremesuppe mit Basilikum

Kalbssteak vom Holzkohlegrill mit Kräuterbutter
serviert mit Kartoffelgratin und verschiedenem Gemüse

Waldbeer-Tiramisu

Menü 11 Fr. 67.00

Königspastete
garniert mit verschiedenen Köstlichkeiten

Karottencremesuppe mit Orangen und frischem Ingwer

Schweinsfilet vom Holzkohlegrill mit Sauce Bernaise
serviert mit Röstikroketten und verschiedenem Gemüse

Hausgemachte Schwendelbergtorte

Menü 12 65.50

Rauchlachstartar garniert mit einem Salatbouquets

Bouillon mit Flädli

Mit Cantadou und Rohschinken gefüllte Pouletbrust
auf Portweinjus serviert mit Nudeln und verschiedenem Gemüse

Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce

Menü 13 Fr. 62.00

Blattsalat
mit sautierten Speckstreifen und Champignons

Karottencremesuppe mit frischem Ingwer und Orangen

Schweinsfilet vom Holzkohlegrill
mit Sauce Bernaise, Röstikroketten und Gemüse

Waldbeertiramisu

Menü 14 Fr. 47.50

Gemischter Salat

Schweinssteak Walliser Art
Schweinesteak überbacken mit Tomaten und Käse
serviert mit Pommes frites und Gemüse

Mascarponecreme mit frischen Früchten

Menü 15 Fr. 39.50

Verschiedene Blattsalate

Schweinshalsbraten an Rotweinsauce
serviert mit Kartoffelgratin und Gemüse

Schwendelbergtorte

Menü 16 Fr. 36.50

Tomatencremesuppe

Hackbraten nach Grossmutter's Rezept
serviert mit Spätzli und Gemüse

Caramelköpfler mit Rahm

Menü 17 Fr. 87.00

Blattsalat mit in Olivenöl und Knoblauch gerateten Gambasspiessli

Karottencremesuppe mit frischem Ingwer und Orangen

Gegrilltes Kalbssteak an Morchelrahmsauce
serviert mit Butternudeln und Gemüse

Sorbetteller mit verschiedenen Früchten

Menü 18 Fr. 59.50

Gemischter Salat

Mixet Grill Spiess
mit Cocktail und Knoblauchsauce
serviert mit Pommes frites und Gemüse

Kaiserschmarren mit Apfelmus

Menü 19 Fr. 54.50

Blattsalat mit gehacktem Ei

Bauernkotelette 290g vom Grill mit Kräuterbutter
serviert mit Ofenkartoffeln und Creme Fraich

Schoggimousse mit Rahm

Menü 20 Fr. 33.50

Verschiedene Blattsalate

Pouletgeschnetztes an Champignonrahmsauce
serviert mit Nudeln und Gemüse

Apfelnusskuchen mit Rahm

Menü 21 Fr. 49.50

Gemischter Salat

Schweins Cordonbleu
serviert mit Pommes frites und Gemüse

Gebrannte Creme

Menü 22 Fr. 44.50

Blattsalat an Hausdressing

Paniertes Schweinsschnitzel
serviert mit Pommes Frites und Gemüse

Waldbeertiramisu

Menü 23 Fr. 77.50

Knackiger Blattsalat mit Speckstreifen und Knoblauchcroutons

Rüeblicremesuppe mit Orangen und frischem Ingwer

Crevettenspiessli an Soja-Honigmarinade serviert mit Glasnudeln

Gegrillte Pouletbrust gefüllt mit Cantadou und Rohschinken an Provençalsauce
serviert mit Röstikroketten und verschiedenem Gemüse

Waldbeertiramisu

Menü 24 Fr. 94.50

Frühlingsalat serviert mit Gemüsesulz und Kürbiskernöl

Klare Rinderbouillon mit Kaspressknödel

Tomatenrisotto mit Ruccola und Parmesan

Gegrilltes Kalbssteak an Morchelrahmsauce
serviert mit Nudeln und verschiedenem Gemüse

Mascarponecreme mit Früchten garniert

Menü 25 Fr. 80.50

Knackiger Frühlingsalat mit Speckstreifen und Knoblauchcroutons

Tomatencremesuppe mit Basilikumpesto

Zitronenrisotto mit Parmesan

Gegrillte Schweinsfilet im Speckmantel an Portweinjus
serviert mit Kartoffelgratin und verschiedenem Gemüse

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Menü 26 Fr. 68.50 ab 20 Personen

Gerstensuppe mit Gemüse im Bürli serviert

Schweizer Büffet

Rindsfleischvögel an Rotweinsauce mit Nudeln und verschiedenem Gemüse, Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce mit Rösti, Kalbsgeschnetztes nach Zürcher Art, Ghackets mit Hörnli, Aelplermagronen mit Apfelmus, Raclette mit Geschwellten und Essiggemüse und Tessiner Pilzrisotto

Schoggimousse mit Früchten

Menü 27 Fr. 53.00 ab 20 Personen

Verschiedene Blattsalate an Hausdressing

Pasta Büffet

Aelplermagronen mit Apfelmus, Lasagne mit Rindsfleisch, Tortelloni mit Pilzfüllung, Spaghetti, Penne, Tomatensauce, Bolognaisesauce, Pestosauce, Chilli-Knoblauch in Olivenöl, Carbonarasauce

Waldbeertiramisu

Menü 28 Fr. 48.50 ab 20 Personen

Brotsuppe mit Biersabayone

Metzgete Büffet

Blutwurst, Leberwurst, Rippli, Speck, Wädli, Schweinsbratwurst, Geschnetzelte Schweinsleber an Kräutertjus mit Tomatenwürfel, Kutteln an Tomatensauce, Rösti, Salzkartoffeln, Sauerkraut, Zwiebelsauce, Apfelschnitze und Senf

Gebrannte Creme mit Rosmarin parfümiert

Menü 29 Fr. 69.00 ab 20 Personen

Tafelspitzbrühe mit Frittaten und Leberknödel

Österreichischer Büffet

Wiener Kalbsrahmgulasche, Zwiebelrostbraten, Backhändel, Gröstel, Tafelspitz mit Semmel-Meerrettichhaube überbacken, Kanerbratel (Kartoffelgulasch), Mostviertler Schweinsbraten, Sauerkraut-Speckstrudel, Strudel mit Faschiertem (Hackfleisch), Kartoffel-Gurkensalat, Verschiedene Gemüse, Semmelknödel und Spätzli

Topfenpalatschinken mit Vanilleglace

Menü 30 Fr. 62.50

Mostbröcklicarpaccio mit Parmesan

BBQ Büffet

Schweins Spare Ribs, Schweinshalssteak, Pouletspiessli, Mini Cervelat, Mini Schweins und Kalbsbratwurst, Hamburger (Hacktätschli), Gambasspiessli, Ofenkartoffeln mit Creme Fraich, Pommes Frites, Salatbüffet

Fruchtiges Halbgefrorenes nach Saison