

Menuvorschläge

Unsere Menuvorschläge verstehen sich für Gruppen und können selbstverständlich nach Ihren Wünschen abgeändert oder ergänzt werden, dies mit eventueller Preisänderung. Es ist dies nur eine kleine Auswahl unserer Bankettvorschläge die wir hier auflisten.

Zu unseren Tischen gehört auch immer eine Menukarte, sowie ein einfacher Blumenschmuck. Für Ihre besonderen Blumenwünsche sind wir gerne bereit die nötigen Arrangements bei unserem Gärtner zu besorgen. Den Aufwand berechnen wir zum Selbstkostenpreis und bei aufwendigeren Menukarten je nach Aufwand.

Nun einige Beispiele aus unserem reichhaltigen Angebot

| | | |
|----------------|---|--------------|
| Suppen: | Kraftbrühen mit verschiedenen Einlagen | 8.00 |
| | Tomatencrème | 8.00 |
| | Klare Gemüsesuppe | 8.00 |
| | Rassige Currycrème mit Pouletspiess | 12.00 |

| | | |
|--------------------------|--|-------------------------|
| Kalte Vorspeisen: | verschiedene Salate | Fr. 7.50 - 12.00 |
| | Guet's aus Obwalden | Fr. 18.50 |
| | <small>Trockenfleisch, Schwartenmagen, Rohschinken Rohess-Speck, geräuchertes Forellenfilet, Pilzterrine</small> | |
| | Geräucherte oder marinierte Lachsscheiben mit Salatherzen an einem Joghurt-Schnittlauch-Dressing | 16.00 |
| | Frische Waldpilze und Entenbruststreifen auf Blattsalat, an einer rassigen Tomaten-Vinaigrette | 17.50 |

| | | |
|--------------------------|--|--------------|
| Warme Vorspeisen: | Felchenfilet nach Obwaldner Art | 17.50 |
| | <small>Felchenfilet pochiert mit Gemüsestreifen und Alpkäse Weisswein-Kräutersauce, Salzkartoffeln</small> | |
| | Luzerner Chügelipastetli | 16.00 |
| | Risotto mit Steinpilzen | 15.00 |

| | | |
|-------------------|--|--------------|
| Hauptgang: | Kalbsgeschnetzeltes Engelberger Art Rösti Gedämpfte Tomate gefüllt | 30.00 |
| | Rindfleischroulade mit Speck-Pflaumenfüllung Kartoffelstock Karotten glasiert | 30.00 |
| | Roastbeef, rosa gebraten mit Pfeffer- oder Béarnaise-Sauce Kartoffelgratin Gemüseauswahl | 42.00 |
| | Schweinsfilet im Blätterteig (Hausspezialität) Garniert mit 4 Saisongemüsen und Zitronenrahmsauce | 42.00 |
| | Fondue chinoise vom Buffet (5 Sorten Fleisch, reich garniert, Salatbuffet) | 50.00 |

| | | |
|-----------------|--|--------------|
| Dessert: | Verschiedene Sorbets mit dem passenden Likör | 10.50 |
| | Diverse Parfait (Halbgefrorenes) (je nach Saison) | 10.00 |
| | Ballon „Robert“ | 12.00 |
| | Hausgemachter Früchtekuchen | 6.50 |

Einige Vorschläge für „Quick Lunch:

| | | |
|----------------|--|------------------|
| Menu 1: | Grüner Salat mit Radiesschenscheiben *** Pouletbrust auf Zitronensauce Trockenreis Bunte Karotten | Fr. 26.50 |
|----------------|--|------------------|

| | | |
|----------------|--|------------------|
| Menu 2: | Spargelcrème *** Schweinsschnitzel mit Feigensenbutter Bratkartoffeln Blumenkohl „Mimosa“ | Fr. 26.50 |
|----------------|--|------------------|

