



Menuvorschläge 2026 für Reisegruppen

Menu 11 Fr. 34.50

Tagessuppe
Gemischter Salat
Älplermagronen mit Apfelmus

Panna cotta garniert

Menu 12 Fr. 41.50

Tagessuppe
Grüner Salat
Trutenschnitzel 'Bombay' mit Früchten
Butterreis
Zitronensorbet

Menu 13 Fr. 44.50

Tagessuppe
Grüner Salat
Gemischter Braten (Schwein & Rind)
Mischgemüse & Röstkroketten

Gebrannte Crème garniert

Menu 14 Fr. 44.50

Tagessuppe
Grüner Salat
Schweinssteak 'Fürsterin' mit Pilzen
Halbe Birne mit Preiselbeeren & Butternüdeli

Menu 15 Fr. 39.50

Gemischter Salat

Oberländer Käsefondué

Frischer Fruchtsalat garniert

Menu 16 Fr. 56.50

Tagessuppe
Grüner Salat
Kalbsschnitzel mit Mischpilzen
Röstkroketten & Gemüsebouquet

Coupe Maison

Menu 17 Fr. 43.50

Tagessuppe
Salat
Rindsgschnetzeltes an Rotweinsauce
Pilzrisotto

Waldbeeren mit Glacé & Rahm

Menu 18 Fr. 39.50

Tagessuppe
Grüner Salat
Warmer Burehamme (Beinschinken)
Kartoffelgratin & Dörrbohnen

Schokoladenmousse garniert

Menu 19 Fr. 42.50

Tagessuppe
Salat
Pouletbrust gebraten an Morchelsauce
mit Gemüsereis

Warmer Waldbeeren mit Glacé & Rahm

Menu 20 Fr. 52.50

Bouillon mit Gemüsejulienné
Salat
Schweinsfilet an Steinpilzrahm
Gratin & Gemüse

Panna Cotta garniert

Menu 21 Fr. 55.50

Tagessuppe
Salat
Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce
Hausgemachte Spätzle

Warmer Waldbeeren mit Glacé & Rahm

Menu 22 Fr. 67.50

Consommé royale
Grüner Salat
Kalbssteak an Kräutersauce
Hausgemachte Spätzle & Vichykarotten

Kleiner Dessertteller