

Menüvorschläge

ab 10 Personen



Brotsuppe

Glarner Netzbraten
mit Kartoffelstock und Buttergemüse

Hausgemachtes Caramelchöpfli 29.50

Bouillon mit Ei

Rindsschmorbraten in Rotweinsauce,
dazu Polenta und Speckbohnen

Heidelbeerwölkchen 39.50

Currycremesuppe mit Kokosrahmhaube

Poulet Piccata,
dazu Tomatenspaghetti und Broccoli

Tobleronemousse 27.50

Bunter Blattsalat mit Wildheuerschinken und Melone

Schweinefiletmedaillons an Calvadosjus,
dazu hausgemachte Spätzli und Saisongemüse

Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace und Rahm 42.50



Zigercremesuppe mit Alpenkräutermöggli

Cordon bleu vom Kalb gefüllt mit Schinken,
Braunwalder Raclettekäse und Ziger
dazu Röstikroketten und Grilltomate

Weisse Schokoladencreme mit frischen Beeren

47.50

Crevettencocktail

Kalbssteak in Estragon-Senf-Sauce,
dazu Tagliatelle und Gemüsebouquet

Lebkuchen-Parfait

49.50

Hausgemachte Lachs-Muffins

Schweinssteak "Uhu"
mit Braunwalder Raclettekäse gratiniert, dazu
Kartoffelschnitze und Saisongemüse

Panna Cotta mit Erdbeersauce



Nüsslisalat mit Ei und Speck

Schweinehalsbraten in dunkler Biersauce,
dazu Kartoffelgratin und Butter-Baby-Karotten

Hausgemachtes Muffin

36.50

Rindskraftbrühe mit Flädli

Gebratene Lachstranche auf Kräuterreis,
dazu Blattspinat

Palatschinken mit Vanilleglace und Schokoladensauce

42.50



Vegetarisch

Bunter Blattsalat mit gerösteten
Baumnüssen und Zigerdressing

Gemüselasagne
an feiner Tomatenrahmsauce

Parfait mit Grand Marnier

29.50

Bananen-Peperoni-Suppe

Blätterteig Pastetli gefüllt mit Pilzragout,
dazu bunter Blattsalat

kleiner Coupe Dänemark

28.50

Gemischter Salat

Spätzlipfanne
mit saisonalem Gemüse und Käsesauce

Himbeer-Erdbeer Sorbet

26.50
