

Bankett-Menuvorschläge

Vorspeisen

<i>Grüner Salat</i>	<i>Fr. 8.00</i>
<i>Gemischter Salat</i>	<i>Fr. 10.00</i>
<i>Wyber – Salat mit «chüschtiger Sosse, warme Späckbitzli, Züpfewürfeli, Chörner und Ämmitaler Chäs»</i>	<i>Fr. 12.50</i>
<i>Bouillon mit Flädli</i>	<i>Fr. 6.50</i>
<i>Sepps «Moschtsuppe»</i>	<i>Fr. 9.00</i>
<i>Heimisbacher Suppe mit «Rasse u Spöiz»</i>	<i>Fr. 9.00</i>
<i>Fischteller mit gefüllten Lachsrollen, Forellenfilet und marinierten Krevetten, Toast & Butter</i>	<i>Fr. 15.00</i>
<i>Emmentaler Teller Coppa aus dem Küchenrauch, Rohschinken, Mostbröckli, Dauerwurst, Pastete, reich garniert mit Salat</i>	<i>Fr. 15.00</i>

Menu Tellerservice

<i>Schweinsrahmschnitzel, Butternüdeli oder Pommes frites</i>	<i>Fr. 28.50</i>
<i>Schweinssteak mit Kräuterbutter, Pommes frites & Gemüse</i>	<i>Fr. 32.50</i>
<i>Schweinsschnitzel paniert, Pommes frites & Gemüse</i>	<i>Fr. 30.50</i>
<i>Pouletbrust an Orangen – Safransauce, Butterreis & Gemüse</i>	<i>Fr. 31.50</i>
<i>Rindszunge an Kapernsauce, Kartoffelstock</i>	<i>Fr. 28.50</i>
<i>Schweinsbraten vom Holzgrill, Kartoffelgratin & Gemüse</i>	<i>Fr. 30.50</i>
<i>Cordon Bleu Bauern Art, gefüllt mit Zwiebeln, Raclettekäse & Speck, Pommes frites</i>	<i>Fr. 33.50</i>
<i>Käse – Fondue pro Person Brot, Kartoffeln, Gurken, Früchte</i>	<i>Fr. 25.00</i>

Menu Tellerservice mit Nachservice

<i>Schweinsrahmschnitzel, Butternüdeli und Früchte</i>	<i>Fr. 36.50</i>
<i>Schweinsrahmschnitzel mit Gemüse, Butternüdeli oder Pommes frites</i>	<i>Fr. 40.50</i>
<i>Schweinsfilet an Morchelsauce, Kartoffelkroketten & Gemüse</i>	<i>Fr. 48.50</i>
<i>Schweinssteak mit Kräuterbutter, Pommes frites & Gemüse</i>	<i>Fr. 38.50</i>
<i>Kalbssteak an Calvadossauce, Risotto & Gemüse</i>	<i>Fr. 55.50</i>
<i>Roastbeef mit Sauce Béarnaise, Duchessekartoffeln & Gemüse</i>	<i>Fr. 56.50</i>
<i>Emmentaler Lammvoressen, Kartoffelstock & Randensalat</i>	<i>Fr. 33.50</i>
<i>Berner – Teller Wurst, Speck, Rippli, Gnagi, Siedfleisch, Salzkartoffeln, Dörrbohnen & Sauerkraut</i>	<i>Fr. 45.50</i>
<i>Kalbsschnitzel an Steinpilzsauce, Kartoffelkroketten & Gemüse</i>	<i>Fr. 50.50</i>
<i>Schweins- und Kalbsbraten, Kartoffelgratin & Gemüse</i>	<i>Fr. 48.50</i>
<i>Schweinscarrébraten an Jägersauce, Kartoffelkroketten & Gemüse</i>	<i>Fr. 40.50</i>

*Ramseier Mostbraten,
Kartoffelgratin & Gemüse*

Fr. 38.00

*Rindszunge an Kapernsauce,
Kartoffelstock*

Fr. 35.50

*Suure Mocke,
Kartoffelstock, Blaukabis*

Fr. 38.50

*Fondue Chinoise,
gemischter Salat,
Schwein-, Poulet- und Pferdefleisch,
5 verschiedene Saucen, Früchte,
Buttereis oder Pommes frites*

Fr. 43.00



Menu I

Bouillon mit Flädli

*Assortierter grüner Salat
mit Lachsstreifen und einem Hauch von Balsamico*

Sorbet

*Kalbssteak an Pfefferrahmsauce,
Herzoginkartoffeln und Marktgemüse*

Fr. 78.50

Menu II

Reich garnierte Hauspastete mit Cumberland sauce

Senfschaumsüppchen

Sorbet

*Schweinsfilet an Morchelrahmsauce,
Butternüdeli und Marktgemüse*

Fr. 72.50

Menu III

Waldpilzpastetli

Grüner Salat

Sorbet

*Rindsfilet mit Sauce Béarnaise,
Kartoffelkroketten und Marktgemüse*

Fr. 73.50

Menu IV

Fischteller mit Toast und Butter

Bouillon mit Whisky

Sorbet

*Schweinssteak an Steinpilzsauce,
Kartoffelkroketten und Marktgemüse*

Fr. 62.80

Menu V

Bouillon mit Flädli

Grüner Salat mit gefüllten Sbrinz - Rollen

Sorbet

*Schweinssteak an Waldpilzsauce,
Kartoffelgratin und Marktgemüse*

Fr. 60.80

Menu VI

Bouillon mit Flädli

*Bigler's geräucherte Forelle mit Meerrettichschaum
und Salatbouquet*

Sorbet

*Schweinscarrébraten vom Holzgrill an Jägersauce,
Kartoffelstock und Marktgemüse*

Fr. 66.00

Gotthäuf Menu

Sepps «Moschtsuppe»

Feine Suppe aus vergorenem Süssmost

*Wyber – Salat mit «chüschtiger Sosse,
warmi Späckbitzli, Züpfewürfeli,
Chörner und Ämmitaler Chäs»*

*«Ämmitaler Schnitzu» – äs ankezarts Schwynsblätzli
mit Hamme & verloffnem Ämmitaler Chäs,
drzue Vrenelis Händöpfu – Bitzli
u Gmüesigs vom Pflanzplätz*

Überraschigs – Dessert

Fr. 70.00



Fondue Chinoise Buffet

Reichhaltiges Salatbuffet

Sellerie, Mais, Rindens, Bohnen, Rübli, Grüner Salat, Nüssler (je nach Saison), Hausdressing, Speck, Zwiebeln, Croûtons, Kernen

Fleischbuffet

Rind-, Ross-, Poulet- und Schweinefleisch, Knoblauch-, Curry-, Tartar-, Pfeffer- und Kräutersauce

Essiggurken, Kürbis süss-sauer, Balsamico-Zwiebeln, Maiskolben, eingelegter Knoblauch

Butterreis & Pommes frites

Fr. 50.00

Spaghetti – Buffet

4 Sorten Salat, je nach Saison

*Spaghetti mit 3 Saucen nach Wahl
Tomatensauce, Carbonara, Bolognese, Pesto,
all'arrabbiata oder Steinpilzsauce*

Schweinschnitzel paniert, Schweinspiccata, Chipolata

Fr. 38.50

Zusätzliche Beilagen:

Pommes frites, Kartoffelgratin, Kartoffelkroketten

Pro Person Fr. 3.00

Desserts

Dessert – Buffet klein (4 Komponente)

*Zum Beispiel: Meringues, Glace, Fruchtsalat, etc.
Weitere Kreationen nach Absprache!*

Pro Person Fr. 15.00

Dessert – Buffet gross (6 Komponente)

*Zum Beispiel: Meringues, Glace, Fruchtsalat, etc.
Weitere Kreationen nach Absprache!*

Pro Person Fr. 19.50

Vacherin Glace mit Fruchtspiessli

Pro Person Fr. 12.50

Hausgemachte Schwarzwäldertorte

Pro Person Fr. 11.50



Brunch – Buffet

Milch kalt & warm, Kaffee, Ovo, Schoggi, Tee, Wasser, Orangenjus,

Müesli, Joghurt, Fruchtsalat, frische Ananas,

diverse Brötli, hausgemachte Züpfe,

*Butter, Konfitüre, Honig, Käseplatte, Fleischplatte, Spiegeleier,
warme Buurehamme, gebratener Speck, Chipolata, & Rösti*

Pro Person Fr. 30.00

Auf Wunsch

Ziger, Melasse & Zigerstöckli

Pro Person Fr. 2.00

Rauchlachs, Butter, Toast

Pro Person Fr. 10.00

