

Menuvorschläge 2018



Berghütte Selital

Im Sommer und im Winter einen Ausflug wert



Wir verarbeiten keine Kreditkarten
Besten Dank für Ihr Verständnis

Suppen

Bouillon mit Sherry		Fr.	5.50
Klare Gemüsesuppe		Fr.	5.50
Tomatencrèmesuppe mit Rahmhaube		Fr.	5.50
Kartoffelcrèmesuppe mit Majoran		Fr.	6.50
Kürbiscrèmesuppe	Saison	Fr.	6.50

Salate

Blattsalat		Fr.	6.50
Blattsalat aus der Schüssel	pro Person	Fr.	5.00
Gemischter Salat		Fr.	10.50
Tomatensalat mit Mozzarella	Saison	Fr.	9.50
Nüsslersalat mit Ei	Saison	Fr.	8.50
Nüsslersalat mit Ei , Speck, Croutons	Saison	Fr.	10.50
Salat-Buffer	pro Person	Fr.	10.50

Warme Vorspeisen

Flammchueche	pro Person	Fr.	5.00
Pastetli mit Pilzfüllung		Fr.	7.50

Reichhaltiges Apéro-Buffer (für Gesellschaften ab 40 Personen)

Käseplatten mit Käse aus der Region, frische Gemüse-Dips mit verschiedenen Saucen, grillierte und eingelegte Gemüse, verschiedene Brotsorten		Fr.	25.00
---	--	-----	-------

Menü-Vorschläge mit Tellerservice

Die Preise sind für Tellerservice ohne Nachservice berechnet (Nachservice Fr. 3.00)

Selbstverständlich setzen wir nach Möglichkeit auch Ihre eigenen Ideen um

Vorschlag 1



Lammracks Provençale mit Jus
Trockenreis mit Wildreis
Grüne Bohnen mit Speck



Fr. 41.00

Vorschlag 2



Kalbssteak mit Morchelrahmsauce
Nudeln
Gemüse-Trio



Fr. 48.00

Vorschlag 3



Kalbs Saltimbocca mit Marsala-Jus
Safran-Risotto mit geriebenem Parmesan
Mediterrane Gemüse



Fr. 42.00

Vorschlag 4



Schweinschnitzel mit Champignonrahmsauce
Teigwaren oder Pommes-frites
Saison-Gemüse-Garnitur



Fr. 28.00

Vorschlag 5



Roastbeef im Ofen gebraten mit Sauce Béarnaise
Pommes-frites
Provençale-Tomate und Bohnenbündeli



Fr. 42.00

Vorschlag 6

✱

Bärner-Platte
Suppefleisch, Späck, Rippli, Zungewurst
Dörrbohne, Suurchabis
Sauzhärdöpfle

✱

Fr. 32.00

Vorschlag 7

✱

Schweinsfilet Medaillon mit Calvados-Sauce
Kartoffelkroketten, Gemüseallerlei

✱

Fr. 36.00

Vorschlag 8

✱

Suure Mocke
Kartoffelstock, Saison-Gemüse

✱

Fr. 28.50

Vorschlag 9

✱

Gemischter Braten (Schwein, Kalb, Poulet) mit Rosmarin-Jus
Pommes-frites, Saison-Gemüse

✱

Fr. 26.00

Vorschlag 10

✱

Rindsragout Burgunderart
Hausgemachte Spätzli, Rotkohl

✱

Fr. 26.00

Vorschlag 11

✱

Käsefondue
mit Brot und Kartoffeln

✱

Fr. 20.50

Menü-Vorschläge vom Buffet

à discrétion

Selbstverständlich setzen wir nach Möglichkeit auch Ihre eigenen Ideen um

Vorschlag 12

✱

Salat-Buffet

Fondue Chinoise oder Fondue Bourguignonne
Rind, Pferd, Poulet und Schweinefleisch
verschiedene Saucen und Beilagen
Pommes-frites, Kroketten

✱

Fr. 38.00

Vorschlag 13

✱

Spaghetti-Plausch

mit verschiedenen 4 Saucen nach Wahl

✱

Fr. 22.50

Vorschlag 14

✱

Dreier-Buffet

3 Sorten Fleisch

Pouletbrust, Mini-Rindsentrecôte, Mini-Schweinssteak

3 Saucen

Champignonrahmsauce, Grüne Pfeffersauce, Currysauce

3 Beilagen

Pommes-frites, Trockenreis, Teigwaren

3 Gemüse

Saisonale Gemüseauswahl

✱

Fr. 45.00

Desserts

Gebrannte Crème		Fr.	7.50
Zitronencreme		Fr.	7.50
Caramelchöpfli mit Rahm		Fr.	6.50
Helle und dunkle Schokoladenmousse		Fr.	9.50
Schwarzwäldertorte	pro Person	Fr.	8.00
Torten nach Wunsch auf Anfrage			
Früchtekuchen mit Rahm		Fr.	6.00
Schichtdessert aus dem Glas mit saisonalen Früchten		Fr.	7.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm		Fr.	7.50
Dessert-Bufferf z.B. Fruchtsalat, Meringues, Rahm, Glace, Schoggimousse, Caramelchöpfli, Früchtekuchen	pro Person	Fr.	14.50

Div. Coupes von der Glace-Karte