



Menüvorschläge

ab 10 Personen gültig 2018



Bergwirtschaft zur Alpgschwänd
6052 Hergiswil NW
Telefon 041 320 14 14
E-Mail: info@alpgschwaend.ch
Webseite: www.alpgschwaend.ch

Apéro

	CHF
Urichiges Lauch- Schinken Crostini pro Stk.	3
Burrewurst Gipfel pro Stk.	3
Möstbröckli mit Bärgkäs pro Person	5
Blätterteiggebäcke pro Stk.	2
Hackfleischbällchen (Schweinsfleisch) pro Stk.	2
Halber Kartoffel gefüllt mit Raclettkäse und gebratenem Speck pro Stk.	3
Panierte Champignons pro Stk.	1
Gemüse- Dip mit feiner Haussauce(pro Schale)	4

Wir servieren Ihnen gerne ein originelles

Apéro auf der Bergterasse.

(Käsefondue auf dem Holzfeuer, Glühwein, Kaffee Schnaps im Kessi, feinen Häppchen)

...oder eine Romantische Bergfahrt

(mit unserem „Apéro-Korb“ mit Mostbröckli, Bergkäse und Prosecco oder Weisswein)

Vorspeisen

Entenleber gebraten auf Rösti mit Preiselbeeren und karamellisierte Äpfel	22
Lachstartar auf Rösti mit Salatgarnitur	17
Carpaccio vom Rindsfilet mit Olivenöl Knoblauch und Bergkäse	19
Panierte Champignons mit Sauce Tartar	14
Forellenfilet mit Meerrettichschaum und Blattsalat	16
Tartar vom Kalbsfilet mit gehobeltem Sbrinz	19
Fragen Sie nach unseren saisonalen Vorspeisen Steinpilze, Bärlauch, Spargeln, Tomaten, Gitzi, Wildspezialitäten usw.	

Feine Suppen

Näbusuppe mit Mostbröckli	10
Champignonrahmsuppe mit Rahmhaube	8
Knoblauchrahmsuppe	8
Kraftbrühe mit Käse, Ei – Einlage, Portwein oder Sherry	8
Kraftbrühe mit Gemüse, Eierstich oder Flädli	7
Fragen Sie nach unseren saisonalen Suppen zum Beispiel Spargeln, Bärlauchsuppen usw.	

Knackige Salate zur Vorspeise

Nüsslisalat mit gebratenen Steinpilzen	15
Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Nüssen	11
Nüsslisalat mit Ei und gebratenem Speck	12
Grüner Blattsalat mit geröstetem Speck und Brotroutons	11
Gemischter Salat	9
Grüner Blattsalat	7
Fragen Sie nach unseren saisonalen Salaten zum Beispiel: Tomaten Mozzarella, Spargeln, Bärlauch- Salat usw.	

Fleischgerichte zum Hauptgang

Kalbsfleisch

Kalbsfilet am Stück gebraten auf Steinpilzrahmsauce mit Weissweinrisotto und Gemüse	40
Kalbsfilet auf Morchelsauce mit Croquetten und Gemüse	40
Kalbsgeschnetztes nach Zürcherart mit Butterrösti	32
Kalbs Cordonbleu mit Schinken, Käse dazu Pommes Frites und Gemüse	38
Salimbocca alla Ticinese dazu schmackhaftes Risotto mit Steinpilzen	36
Wienerschnitzel vom Kalb mit Pommes Frites, Gemüse und Preiselbeeren	36

Rindsfleisch

Zartes Rindsfilet am Stück gebraten an Sauce Béarnaise mit Rosmarinbratkartoffeln und Gemüse	45
Rindsfilet Stroganoff vom Herz Stück leicht scharf dazu Trockenreis	40

Fisch

Egliknusperli mit Sauce Tartare gemischter Salat und Pommes frites	26
Gebratenes Zanderfilet mit Kräuterschaum auf Weissweinrisotto und Gemüse	29

Vegetarische Gerichte

Älplermagronen „Mittagsgüpfli“ Bergkäse, Zwiebeln und Apfelmus in der Dachrinne serviert	20
Spaghetti mit Oliven, Knoblauch, Tomatenwürfel und Peperoncini (scharf)	18
Reichhaltiger Gemüseteller mit Rösti Croquetten	25
Weißweinrisotto mit Steinpilzen	24

Schweinefleisch

Schweinekotelett mit Kräuterbutter Bratkartoffeln und Gemüse	29
Chügelipastetli Erbsen und Karotten dazu Pommes frites	20
Grosi`s Hackbraten an würziger Sauce mit Kartoffelstock und Gemüse	24
Schweinshaxen mit Kartoffelstock mit Wirzgemüse an leichter Rahmsauce	26
Schweinsfilet am Stück gebraten auf Senfrahmsauce mit Pommes Croquettes und Gemüse	30
Schweinssteak an Pfeffersauce mit Butternudeln und Gemüse	29
Schweinsrahmschnitzel an Champignonrahmsauce mit Butternudeln und Gemüse	28
Schweinschnitzel Paniert mit Pommes frites und Gemüse	27
Schweinsbraten mit seinem Jus hausgemachter Kartoffelgratin mit Gemüse	29
Schweins Cordonbleu mit Schinken , Käse Pommes frites und Gemüse	29
Pouletwürfel an Senfrahmsauce mit Trockenreis und Gemüse	26

Käsefondue ca.250 gr. mit Brotwürfel, Silberzwiebeln und Gurken	26
Käsefondue ca. 250 gr. mit Brotwürfel, Kartoffeln, Ananas, Silberzwiebeln und Gurken	30
Nachservice Käsefondue pro ca.100 gr. mit Beilagen	8

(Erhältlich in der Beiz oder Stube ab 1. Dezember bis Ende März)

Feine Desserts

Zitronensorbet mit Wodka	10
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	10
Frisches Caramelköpflli mit Rahm	8
Chriesi Brägu mit Vanille Glace und Rahm	10
Dunkles Tobleronemousse mit Rahm	10
Schwarzwäldergenuss im Glas	9
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	9
Eiskaffee mit Rahm	9
Coupe Dänemark mit Rahm	9
Heiße Waldbeeren mit Vanilleglace und Rahm	10
Meringueglace Vanille, Erdbeer mit Rahm	10
Meringue mit Rahm	8
Vanille Glacé mit Baileys und Rahm	10
Bergäse mit Feigensenf Birne, Nüssen garniert	14

Bitte fragen Sie nach unseren saisonalen Desserts

Sie können nur ein einheitliches Menü auswählen.

Menü „Mittagsgüpfli“

Gemischter Salat

* * *

Äplermagronen „Mittagsgüpfli“

Bergkäse, Zwiebeln und Apfelmuss in der Dachrinne serviert

* * *

Meringueglace mit Rahm

Fr. 35.-

Menü „Chilchstei“

Blattsalat mit Cherry Tomaten und Croutons

* * *

Äplermagronen mit Bergkäse, Zwiebeln und Apfelmuss
in der Dachrinne serviert dazu Burrebratwurst mit Jus

* * *

Caramelköppli mit Rahm

Fr. 40.-

Menü „Tomlishorn“

Gemischter Salat

* * *

Grosi`s Hackbraten mit Kartoffelstock und Pilatusseeli

* * *

Meringueglace mit Rahm

Fr. 39.-

Menü „Hängifäld“

Grüner Blattsalat mit geröstetem Speck und Brotcroustons

* * *

Cordonbleu (vom Säuli)

mit Alpkäse, Bauernschinken Pommes frites und Gemüse

* * *

Eiskaffee mit Rahm

Fr. 45.-

Menü „Chriesiloch“

Näbusuppe mit Bergkäse und Mostbröckli

* * *

Rindsfilet Stroganoff leicht scharf dazu Trockenreis

* * *

Vanille Glacé mit Baileys und Rahm

Fr. 59.-

Menü „Scheligsee“

Näbusuppe mit Bergkäse und Mostbröckli

* * *

Schweinekotelett mit Kräuterbutter

Bratkartoffeln und Gemüse

* * *

Dunkles Tobleronemousse mit Rahm

Fr. 47.-

Menü „Rotefluhe“

Gemischter Salat

* * *

Schweinsbraten mit Salbeirahmsauce
hausgemachter Kartoffelgratin und Gemüse

* * *

Heisse Waldbeeren mit Vanilleglace

Fr. 45.-

Menü „Langmattli“

Grüner Salat

* * *

Schweinssteak an Pfeffersauce mit Butternudeln und Gemüsestrauß

* * *

Caramelköpflli mit Rahm

Fr. 41.-

Menü „Engländergrabe“

Gemischter Salat

* * *

Schweinsrahmschnitzel mit Champignonssauce
Butternudel und Gemüse

* * *

Kaffeeglance mit Rahm

Fr. 44.-

Menü „Heitertannli“

Gemischter Salat

* * *

Kalbsgeschnetzeltes nach „Zürcherart“
mit Butterrösti

* * *

Caramelköpflli mit Rahm

Fr. 46.-

Menü „Gämsmätteli“

Kraftbrühe mit Portwein

* * *

Tartar vom Kalbsfilet mit gehobeltem Bergkäse

* * *

Zartes Rindsfilet am Stück gebraten an Sauce Béarnaise mit
Rosmarinbratkartoffeln und Gemüse

* * *

Zitronensorbet mit Wodka

Fr. 78.-

Menü „Klirmsensattel“

Grüner Blattsalat mit geröstetem Speck und Brotcroustons

* * *

Schweinsfilet an Senfrahmsauce mit Croquetten und Gemüse

* * *

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune

Fr.47.-

Menü“Schwandigade“

Kraftbrühe mit Flädli

* * *

Nüsslisalat mit Ei und gebratenem Speck

* * *

Zartes Kalbsfilet auf Steinpilzrahmsauce dazu feines Weissweinrisotto
und Gemüse

* * *

Dunkles Tobleronemousse mit Rahm

Fr. 64.-

Organisation

Für Beratung, weitere Informationen und Reservation stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Wir sind Ihnen dankbar, wenn Sie vor Ihrem Besuch sich telefonisch anmelden, damit wir sicher Zeit für Sie finden.

Menu & Weine

Unsere Vorschläge sollen Ihnen helfen, problemlos ein passendes Menu für Ihren Anlass auszuwählen (ab 10 Personen & Tellerservice).

Wir helfen Ihnen gerne dabei.

Für Ihre Einladung können wir nur ein einheitliches Menu servieren
HERZLICHEN DANK.

Wir bitten Sie Ihre Menüauswahl 1 Woche vorher und bis spätestens 24 Stunden vor dem Anlass Änderungen der Gästezahl mitzuteilen.

Da diese für uns als Grundlage für die **Rechnungsstellung** verbindlich ist.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen und Erfolg bei Ihrer Planung und freuen uns auf Ihren Besuch.

Wir haben eine schöne Auswahl an Weinen, gerne beraten wir Sie bei Ihrer Auswahl.

Dekorationen

Für Ihren Anlass verleiht eine schöne Blumendekoration eine ganz besondere Note. Sie können Ihre Blumendekoration bei der Floristin selber bestellen oder wir nehmen Ihnen gerne die Vorbereitung ab und besorgen die Dekoration für Sie.

Die folgenden Hinweise sollen Ihnen eine Reservation erleichtern:
Spezielle Wünsche, welche nicht in unseren Menuvorschlägen enthalten sind, versuchen wir Ihnen gerne zu erfüllen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Paulina & Bruno Bühler

mit Alpgschwändteam