



Menüvorschläge

ab 10 Personen gültig 2024/25



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

Apéro

CHF

Gemüse-Dip mit feiner Haussauce pro Teller	29
Panierte Champignons pro Teller	29
Blätterteiggebäcke pro Teller	29
Mostbröckli mit Bergkäse pro Teller	29
Urchiges Lauch- Schinken Crostini pro Stk.	3
Buurewurst Gipfel pro Stk.	4
Hackfleischbällchen (Schweinefleisch) pro Stk.	2

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 mit Prosecco oder Weisswein)

Vorspeisen

Entenleber gebraten auf Rösti mit Preiselbeeren und karamellierte Äpfel	28
Lachstatar auf Rösti mit Salatgarnitur	21
Carpaccio vom Rindsfilet mit Olivenöl Knoblauch und Bergkäse	24
Panierte Champignons mit Sauce Tartare	16
Forellenfilet mit Meerrettichschaum und Blattsalat	21
Tatar vom Kalbsfilet mit gehobeltem Bergkäse	24
Fragen Sie nach unseren saisonalen Vorspeisen Steinpilze, Bärlauch, Spargeln, Tomaten, Gitzi, Wildspezialitäten usw.	

Feine Suppen

Näbusuppe mit Mostbröckli	11
Knoblauchrahmsuppe	10
Kraftbrühe mit Käse, Ei – Einlage, Portwein oder Sherry	10
Kraftbrühe mit Gemüse, Eierstich oder Flädli	9
Fragen Sie nach unseren saisonalen Suppen zum Beispiel Spargeln, Bärlauchsuppen usw.	

Knackige Salate zur Vorspeise

Nüsslisalat mit gebratenen Steinpilzen	17
Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Nüssen	13
Nüsslisalat mit Ei und gebratenem Speck	14
Grüner Blattsalat mit geröstetem Speck und Brotroutons	13
Gemischter Salat	11
Grüner Blattsalat	9
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	50
Kalbsfilet auf Morchelsauce mit Croquetten und Gemüse	50
Kalbsgeschnetztes nach Zürcher Art mit Butterrösti	35
Kalbs Cordonbleu mit Schinken, Käse Pommes Frites und Gemüse	42
Saltimbocca alla Ticinese dazu schmackhaftes Risotto mit Steinpilzen	41
Wienerschnitzel vom Kalb mit Pommes Frites, Gemüse und Preiselbeeren	41

Rindsfleisch

Zartes Rindsfilet am Stück gebraten auf Sauce Béarnaise mit Rosmarinbratkartoffeln und Gemüse	50
Rindsfilet Stroganoff vom Herz Stück leicht scharf dazu Trockenreis	42

Fisch

Zanderknusperli mit Sauce Tartare und Pommes frites	26
Zanderknusperli mit Sauce Tartare und gemischtem Salat "Fitnessteller"	26
Gebratenes Zanderfilet mit Kräuterschaum auf Weissweinrisotto und Gemüse	38

Schweinefleisch

Schweinsfilet am Stück gebraten auf Senfrahmsauce mit Pommes Croquettes und Gemüse	37
Schweinssteak mit Pfeffersauce Butternudeln und Gemüse	33
Schweinsrahmschnitzel mit Champignonrahmsauce Butternudeln und Gemüse	31
Schweinsschnitzel Paniert mit Pommes frites und Gemüse	30
Schweinsbraten mit Salbeirahmsauce hausgemachter Kartoffelgratin und Gemüse	34
Schweins Cordonbleu mit Schinken, Käse Pommes frites und Gemüse	32
Chügelipastetli dazu Pommes frites, Erbsen und Karotten	28
Grosi`s Hackbraten mit würziger Sauce Kartoffelstock	28

Pouletfleisch

Pouletgeschnetzeltes mit Senfrahmsauce Trockenreis und Gemüse	30
Pouletbrust mit gemischtem Salat "Fitnesssteller"	30

Vegetarische Gerichte

Äplermagronen „Mittagsgüpfi“

Bergkäse, Zwiebeln und Apfelmus in der Dachrinne serviert 24

Reichhaltiger Gemüseteller

mit Rösti Croquetten 28

Weissweinrisotto mit Steinpilzen 28

Käsefondue ca. 250 Gr. mit Brotwürfeln, Silberzwiebeln, Gurken 28

Käsefondue ca. 250 Gr. mit Brotwürfeln, Kartoffeln,
Ananas, Silberzwiebeln, Gurken 32

Nachservice Käsefondue pro ca.100 Gr. mit Beilagen 9

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

Feine Desserts

Zitronensorbet mit Wodka	11
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	11
Frisches Caramelköpflli mit Rahm	8
Chriesi Brägu mit Vanilleglace und Rahm	11
Dunkles Tobleronemousse mit Rahm	10
Schwarzwäldergenuss im Glas	9
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	10
Eiskaffee mit Rahm	10
Coupe Dänemark mit Rahm	10
Heiße Waldbeeren mit Vanilleglace und Rahm	11
Meringueglace Vanille, Erdbeere mit Rahm	11
Meringue mit Rahm	9
Vanilleglace mit Baileys und Rahm	12
Bergkäse mit Feigensenf, Birnen und Nüssen garniert	19

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. 42.-

Menü „Chilchstei“

Blattsalat mit Cherry Tomaten und Croutons

* * *

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

* * *

Caramelköpfli mit Rahm

Fr. 47.-

Menü „Tomlishorn“

Gemischter Salat

* * *

Grosi`s Hackbraten mit Kartoffelstock und Pilatusseeli

* * *

Meringueglace mit Rahm

Fr. 46.-

Menü „Hängifäld“

Grüner Blattsalat mit geröstetem Speck und Brotcroupons

* * *

Cordonbleu (vom Säuli)

mit Alpkäse, Bauernschinken, Pommes frites und Gemüse

* * *

Eiskaffee mit Rahm

Fr. 51.-

Menü „Chriesloch“

Näbusuppe mit Bergkäse und Mostbröckli

* * *

Rindsfilet Stroganoff leicht scharf dazu Trockenreis

* * *

Vanilleglace mit Baileys und Rahm

Fr. 62.-

Menü „Scheligsee“

Näbusuppe mit Bergkäse und Mostbröckli

* * *

Schweinesteak mit Kräuterbutter

Bratkartoffeln und Gemüse

* * *

Dunkles Tobleronemousse mit Rahm

Fr. 50.-

Menü „Rotefluhe“

Gemischter Salat

* * *

Schweinsbraten mit Salbeirahmsauce
hausgemachter Kartoffelgratin und Gemüse

* * *

Heisse Waldbeeren mit Vanilleglace

Fr. 51.-

Menü „Langmattli“

Grüner Salat

* * *

Schweinssteak mit Pfeffersauce

Butternudeln und Gemüse

* * *

Caramelköpfler mit Rahm

Fr. 46.-

Menü „Engländergrabe“

Gemischter Salat

* * *

Schweinsrahmschnitzel mit Champignonrahmsauce

Butternudel und Gemüse

* * *

Eiskaffee mit Rahm

Fr. 48.-

Menü „Heitertanni“

Gemischter Salat

* * *

Kalbsgeschnetzeltes nach „Zürcherart“
mit Butterrösti

* * *

Caramelköpfler mit Rahm

Fr. 52.-

Menü „Gämsmätteli“

Kraftbrühe mit Portwein

* * *

Tatar vom Kalbsfilet mit gehobeltem Bergkäse

* * *

Zartes Rindsfilet am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise
Rosmarinbratkartoffeln und Gemüse

* * *

Zitronensorbet mit Wodka

Fr. 90.-

Menü „Klimesattel“

Grüner Blattsalat mit geröstetem Speck und Brotcroutons

* * *

Schweinsfilet mit Senfröhmsauce

Croquetten und Gemüse

* * *

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune

Fr. 59.-

Menü „Schwandigade“

Kraftbrühe mit Flädli

* * *

Nüsslisalat mit Ei und gebratenem Speck

* * *

Zartes Kalbsfilet mit Steinpilzrahmsauce
Weissweinsrisotto und Gemüse

* * *

Dunkles Tobleronemousse mit Rahm

Fr. 80.-

Organisation

Für Beratung, weitere Informationen und Reservation stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Wir sind Ihnen dankbar, wenn Sie uns Ihren Besuch 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 eine Woche vorher mitzuteilen. Die definitive Personenanzahl geben Sie uns bis spätestens **48 Stunden** vor dem Anlass durch, **damit sie es vermeiden können, dass die Menüs verrechnet werden.**

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.

(Preisänderungen vorbehalten)

Dekorationen

Für Ihren Anlass verleiht eine schöne Blumendekoration eine ganz besondere Note.

Sie können Ihre Blumendekoration bei ihrem Floristen gerne selber bestellen.

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!

Das ganze Alpgschwändteam