



## Bankettangebot

### Apéro

Pro Komponente im Weckglas	4.50
<ul style="list-style-type: none"><li>• Chretzen-Alpkäse-Splitter</li><li>• Kernser Trockenwurst</li><li>• Hausgemachte Knusper-Mandeln</li><li>• Marinierte Oliven</li><li>• Kaltes oder warmes Süsschen, je nach Saison</li><li>• Quinoasalat mit Gemüse</li><li>• Humus mit Knäckebrot</li><li>• Linsensalat mit Gemüse-Samosa</li><li>• Auberginencreme mit Fladenbrot</li></ul>	
Pro Komponente im Weckglas	5.50
<ul style="list-style-type: none"><li>• Felchen-Knusperli mit Kräuter-Aioli und gebratenen Senf-Kartoffeln</li><li>• Siedfleischsalat mit eingelegten Gurken</li></ul>	

### Vorspeisen

#### Gemischter Salat

Verschiedene saisonale Blattsalate mit Gemüsestreifen 7.50

#### Salat vom Buffet

Mit drei verschiedenen Saucen und Garnituren 9.00

#### Verschiedene grüne Blattsalate

Serviert mit gebratenem Speck und Champignons 13.50

#### Flädli-Suppe

Bouillon mit hausgemachten Flädli 7.50

#### Crèmesuppe

Mit saisonalem Gemüse 9.00

#### Luzerner Saibling

Serviert mit Meerrettichrème und eingelegtem Gemüse 16.50

Alle Preise in CHF inkl. 7,7 % MwSt.



## Hauptspeisen

### **Knusprige Maispouardenbrust**

Serviert mit Rosmarinjus, Chiccorino-Gersotto und marinierten Trauben 29.00

### **Geschmorter Rindsbraten vom runden Mocken**

Serviert mit Sellerie-Kartoffel-Püree und saisonalem Gemüse 34.00

### **Glasierter Innerschweizer Kalbsrücken**

Serviert mit Balsamjus vom Haldihof in Weggis, hausgemachtem Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse 39.00

### **Innerschweizer Schweinsbraten vom Nierstück**

Gefüllt mit Dörr-Zwetschgen an grobkörniger Senfrahmsauce, dazu Randenspätzli und saisonales Gemüse 25.00

## Regionale Spezialitäten

### **Häfelichabis**

Urner Lammvoessen mit Ofenkartoffeln und Rosmarin 28.00

### **Kalbsgeschnetzeltes Fritschi-Art**

Serviert mit Apfelstückli, Sultaninen, Kernser Safrannudeln und saisonalem Gemüse 29.00

### **Obwaldner Äplermagronen**

Serviert mit gebratenen Zwiebeln und Apfelmus 19.50

### **Innerschweizer Kartoffeltorte**

Serviert mit Landjäger und Cervelats 22.00

### **Lozärner Chügelipastetli**

Serviert mit Pommes Frites und saisonalem Gemüse 22.00

## Fisch

### **Gebratene Felchenfilets**

Serviert mit Kräuter-Zitronen-Schaum, Rotwein-Ribeli und Ofengemüse 32.00

### **Pochiertes Felchenfilet Zuger Art**

Serviert mit Pilawreis und saisonalem Gemüse 32.00

### **Felchen-Knusperli**

Serviert mit einer hausgemachten Kräuter-Aioli und gebackenen Senf-Kartoffeln 32.00

Alle Preise in CHF inkl. 7,7 % MwSt.



## Vegetarisch

### Potpourri von Wurzelgemüse und Ackerbohnen

Serviert mit gebratenen Kernser Kräuterseitlingen 27.50

### Quinoa-Haferflocken-Brätling

Serviert mit Pastinaken-Kartoffelpüree und Gemüse garnitur 27.50

### Knuspriges Blätterteig-Pastetli

Gefüllt mit einem Waldpilzragout, dazu Pilawreis und saisonales Gemüse 23.50

## Dessert

- Dessertvariation «Annamia» 14.50
- Panna Cotta mit Fruchtsauce 7.50
- Gebrannte Crème mit Rahm 7.50
- Caramelköpfler mit Rahm 7.50
- Schoggi-, Lebkuchen- oder Früchtemousse mit Rahm 9.00
- Fruchtsalat mit Rahm 9.00
- Schintbühl-Glace pro Kugel 3.50, mit Rahm + 1.50

Je nach Saison bieten wir weitere Desserts an.

Alle Süßspeisen sind auch im Weckglas erhältlich 5.00/pro Glas

## Unsere Lieferantinnen und Lieferanten aus der Region

- Metzgerei Stutzer & Flüeler, Kerns und Stans
- Fischerei Sabina Hofer, Meggen
- Chretzenalp, Pilatus-Alpkäse
- Käserei Flüeler, Alpnach
- Bäckerei Kreyenbühl, Luzern
- Schintbühl-Glace, Familie Zemp, Ebnet

Haben Sie Fragen oder spezielle Wünsche? Wir beraten Sie gerne im persönlichen Gespräch.

Alle Preise in CHF inkl. 7,7 % MwSt.