

MENÜVORSCHLÄGE FÜR GRUPPEN UND GESELLSCHAFTEN

Gültig für Gruppen und Gesellschaften ab 20 Personen

Apéro pro Person

| | |
|--|---------------------|
| Chips & Nüssli | 3.50 |
| Grissini mit Rohschinken umwickelt | 11.50 |
| Bruschetta | 8.50 |
| Schinkengipfeli | 9.50 |
| Glühwein am Feuer (nur über die kalte Jahreszeit) zzgl. Feuerpauschale Fr. 40.00 | ab 20 Personen 9.50 |

Vorspeise

| | |
|--|-------|
| Herdöpfelsuppe (traditionelle Beringer Kartoffelsuppe) | 14.90 |
| Tomatencrèmesuppe | 11.80 |
| Grüner Salat (Menusalat) | 6.00 |
| Kleiner gemischter Salat (Menusalat) | 8.50 |

Hauptgerichte

| | | |
|--|----------------|-------|
| Grillplausch mit grossem Salatbuffet (nur im Sommer) | ab 30 Personen | |
| Verschiedene Fleisch- und Wurstsorten | | 42.00 |
| Verschiedene Fleisch- und Wurstsorten und Fisch | | 46.00 |
| Kalbsbraten an Morchelsauce mit Kartoffelstock | ab 20 Personen | 42.00 |
| Schweinsbraten an Morchelsauce mit Kartoffelstock | ab 20 Personen | 29.00 |
| Schweinsbraten an Jägersauce mit Pommes frites | ab 20 Personen | 24.00 |
| Äplermagronen | | 27.00 |
| Teigwaren, Kartoffeln, Speck, Gruyère-Käse und Rahm | | |

Auf dem heissen Stein

Rinds-Entrecôte, Poulet, Lammrückli oder Lachssteak (Lachssteak bitte vorbestellen)
mit Pommes Frites

Fondue

| | | |
|--|-----------------|-------|
| Käsefondue (nur über die kalte Jahreszeit) | 300g pro Person | 25.50 |
|--|-----------------|-------|

MENÜVORSCHLÄGE FÜR GRUPPEN UND GESELLSCHAFTEN

Vegan

pro Person

| | |
|---|-------|
| Gemüse vom Grill "Huus-Art" Peperoni, Zuchetti, Auberginen, Pleurotus | 21.00 |
| Gefüllte Auberginen mit Planted Chicken und verschiedenes saisonales Gemüse und verschiedenem saisonalen Gemüse, überbacken, mit Pommes Frites | 26.90 |
| Planted Chicken Spiessli vom Grill (mit Süsskartoffeln und Peperonisauce) | 28.90 |

Dessert

| | |
|--|-------|
| Huus Dessert heisse Waldbeeren auf Vanille-Glacé mit Rahm | 12.80 |
| Coupe Loli Blutorangen-Sorbet mit Campari | 13.90 |
| Coupe Nesselrode Vermicelles, Vanille-Glacé, Meringues und Rahm | 14.90 |
| Grosses Kuchenbuffet und Früchte | 14.90 |

.... oder Sie können à la carte bestellen.

Es ist unser höchstes Bestreben Sie in jeder Hinsicht zufrieden zu stellen. Auch über die Wahl der Weine beraten wir Sie gerne.

Eine Dekoration mit frischen Blumen verrechnen wir pauschal mit Fr. 60.00.
Selbstverständlich können Sie Blumen und Tischdekorationen selber mitbringen.

Für mitgebrachte Kuchen oder Desserts erheben wir einen Aufschlag von Fr. 3.50 pro Person.
Für mitgebrachte Weine erheben wir einen Aufschlag von Fr. 18.00 pro Flasche.

Geschäftsbedingungen für Gruppen und Gesellschaften

Ab 20 Personen bewirten wir Sie gerne auch ausserhalb unserer Öffnungszeiten.
Unter 20 Personen müssen wir pro nicht erschienene Person Fr. 35.00 verrechnen.

Mit freundlichen Grüssen

Gianna Bollinger