

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		43.00
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, Wild (nach Jahreszeit) oder Lachssteak (Lachssteak bitte vorbestellen) mit Pommes Frites und vier Dip-Saucen

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