

Zusätzliches saisonales Angebot für Ihre Bankettveranstaltung ab 11 Personen im

Frühling

22. März – 13. Juni 2024



(1) laktosefrei



(2) glutenfrei



(3) vegetarisch



(4) vegan

Vorspeisen

Marinierte Schweizer Rüben mit eingelegten Gurkenröllchen, Apfelchutney, Wassermeerrettichcreme, Innerschweizer Frisée und Apfel-Minze (1,2,3,4)

Carpaccio vom Obwaldner Rind mit Estragon-Mayo, Kräutersalat und Äggi Alp Bergkäsechips (2)

Karamellisierter grüner Spargel mit Obwaldner Rohschinken dazu ein kleines Salatbouquet mit Bärlauch-Vinaigrette (1,2)

Salate

Farbenfroher Blattsalatstrauss mit gerösteten Kernen, Sprossen und Dressing nach Wahl:

- Hausdressing (1,2,3,4)
- Balsamicodressing (1,2,3,4)
- Himbeer-Walnussdressing (1,2,3,4)

Bunter Innerschweizer Blattsalat und Rohkost mit gerösteten Kernen, Sprossen und Hausdressing (1,2,3,4)

... mit gebratenen Kernser Edelpilzen und Kräutern (1,2,3,4)

... mit 3 Stück sautierten ASC Selva Riesenkrevetten (2)

... mit gebratenen Streifen vom Obwaldner Rind (2)

Suppen

Spargelcremesüppchen mit hausgemachtem Flüeli-Ranft Bergthymianöl (1,2,3,4)
... dazu knuspriger Schweizer Schinken (1,2)

Geeistes Gurkensüppchen mit Mandeljoghurt, Gin, Dill und einem Hauch von Minze (1,2,3,4)

... dazu Streifen vom norwegischen Rauchlachs (1,2)

Hauptgänge

FLEISCH

Knuspriger Bauch vom Schweizer Kräuterschwein
serviert mit Limettengel, kleinen Kartoffeln aus dem Ofen
und grilliertem bunten Gemüse (1,2)

FISCH und MEER

Forellenfilet aus Römerswil mit Tomatenluft und bunten Cherrytomaten (1,2)
dazu Bohnen-Cassoulet mit Knoblauch und Rosmarin aus unserem Hotelgarten

Gotthard Zanderfilet auf der Haut gebraten
serviert mit Rosenblütenschaum, eingelegten Radiesli und Randenrisotto (2)

VEGETARISCH

Mit Bärlauch gefüllte Pasta, serviert mit weiss-grünem Spargelragout,
gebratenen Kernser Edelpilzen und Cherrytomaten (3)

Randenrisotto serviert mit süss-sauer eingelegten Radiesli,
traumhaftem Rosenblütenschaum und Erdbeer-Minzblättern (2,3)

VEGAN

Bohnen-Cassoulet mit Tomatenluft
dazu buntes Grillgemüse und knusprige Kartoffelscheiben (1,2,3,4)

Desserts

Quarkcreme mit Aprikosenkompott, Ingwerschaum,
Haselnusskrokant und Zitronenthymian (2,3)

Panna cotta «Piña Colada»
mit Kokosnussmilch, Vanille und Ananaskompott (1,2,3,4)