

Zusätzliches saisonales Angebot für Ihre Bankettveranstaltung ab 11 Personen im

Sommer

14. Juni - 19. September 2024



(1) laktosefrei



(2) glutenfrei



(3) vegetarisch



(4) vegan

Vorspeisen

Randen-Carpaccio mit Erbsen-Minze-Creme, eingelegter Gurke, Granatapfelkernen und Orangenfilets (1,2,3,4)

Burata-Creme mit bunten Cherrytomaten, violetter Opal-, grünem Basilikum und feinem Kräutersalat (2,3)

Dünne Scheiben vom Obwaldner Kalbsnierstück von der Metzgerei Stutzer & Flüeler mit Thunfischsauce, knusprigen Kapern, Kapernäpfeln, Rucola, Sprossen und eingemachten Zwiebeln (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

Mojito-Minze-Kaltschale mit Schweizer Beerenvariation und Erdbeer-Minze-Blättern (1,2,3,4)

Sauerkrautcremesuppe
mit Rosmarin aus dem «Paxmontana» Kräutergarten (2,3)

Hauptgänge

FLEISCH

Alpstein Pouletbrust gefüllt mit «Schnider»-Frischkäse, Kernser Edelpilzen, Dörrtomaten und Knoblauch dazu Schnittlauchrisotto und ein feines Ragout aus gebratenen Kernser Edelpilzen, roten Zwiebeln, Frühlingslauch und gerösteten Pinienkernen

Rosa gebratenes Entrecôte mit Bergkräuterbutter, sautierten bunten Cherrytomaten und Rucola dazu kleine Kartoffeln aus dem Ofen (2)

FISCH und MEER

Forellenfilet aus Römerswil mit Bergkräutersauce dazu sautierte Cherrytomaten, Rucola, geröstete Pinienkernen und gebackene Kartoffeln (1,2)

Norwegisches Lachsfilet im Bananenblatt gegart serviert mit Süsskartoffel-Kichererbseneintopf mit «Nahrin» Curry, Frühlingszwiebeln und Erdnüssen dazu Kokosnuss-Ingwerschaum (1,2)

VEGETARISCH

Tortellini Tricolore mit Basilikum gefüllt dazu Burata-Creme, getrocknete Cherrytomaten, Rucolaöl und Basilikumblätter (3)

VEGAN

Knirps-Kürbis mit buntem Gemüse vom Markt gefüllt dazu gebackene Kartoffeln und feine Bergkräutersauce (1,2,3,4)

Süsskartoffel-Kichererbsen Eintopf mit «Nahrin» Curry, Frühlingslauch, gerösteten Erdnüssen und Kokosnuss-Ingwerschaum (1,2,3,4)

Desserts

Joghurtcreme zwischen zartem Himbeermousse und fruchtigem Himbeerpüree garniert mit weissen Schoggiraseln und frischer Ananas-Minze (2,3)

Schokoladen-Kirschkuchen mit Chai-Schlagrahm dazu feiner Schweizer Kirschkompott (3)

Lauwarmer Kompott aus Schweizer Himbeeren dazu Vanille-Mandeljoghurt und Honig-Müesliknusper von Bio Familia (1,2,3,4)