

Zusätzliches saisonales Angebot für Ihre Bankettveranstaltung ab 11 Personen im

Winter

22. November 2024 - 23. Februar 2025



(1) laktosefrei



(2) glutenfrei



(3) vegetarisch



(4) vegan

Vorspeisen

Obwaldner Trockenfleisch
serviert mit winterlichem Salat und Orangenfilets (1,2)

Randenfalafel mit Tomaten-Dattel-Konfitüre
dazu Brüsseler-Nüsslisalat an Orangenblütendressing (1,2,3,4)

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

Kabis-Ingwer-Süppchen mit mariniertem Tofu (1,2,3,4)

Weisswein-Schaumsuppe mit Knoblauch-Croûtons
serviert mit Thymianöl aus dem «Paxmontana» Garten (1,3,4)

Hauptgänge

FLEISCH

Filet vom Schweizer Kräuterschwein im Speckmantel
serviert mit einer Sellerievariation mit Peterli und karamellisierten Trauben (2)

Geschmorte Kopfbäggli vom Obwaldner Kalb in seiner Sauce
serviert mit Püree, Chutney und herzhaftem Cake vom orangen Knirps

FISCH und MEER

Forellenfilet aus Römerswil
serviert mit Tomaten, Kapern und Oliven auf einer cremigen Bramata-Polenta
dazu grüner Lauchespuma (2)

Geräucherte Jakobsmuscheln auf Federkohl
mit Birne, Kokosraspeln und gerösteten Walnüssen
serviert mit Schwarzwurzel-Kartoffelmousseline (2)

VEGETARISCH

Knusprige Röstitaler mit Apfel-Rotkohl
dazu Burata und Brunnenkresse (2,3)

VEGAN

Gebackener winterlicher Tofu
serviert mit Rotkohl und Dörripflaumen (1,2,3,4)

Desserts

Vanille-Birne mit Marronirahm (1,2,3,4)

Marinierte Orange mit Ricotta und Pistazien (2,3)

Hausgemachter Schoggikuchen
mit salzigem Karamell und Kernser Meringue (2,3)