

# Menü-Buwchaschtä

«...nach Luscht und Lüüne, sälber zämmenstellän & geneessen...»

## Vorspiisä & Suppi

Kleiner bunter Blattsalat mit Hausdressing, geröstete Cashews und Kresse	8
...mit Hobelchäs von Schwarzwaldalp	11
Meiringer Ziegenfrischkäse im Kernenmantel auf Salatblättern & Honig	14
Hirtensalat «Greek Style», mit Gurken, Peperoni & Salzkäse	13
Tagessuppe (saisonal wechselnd, Vegetarisch)	8
Lebermousse im Salatbeet mit Waldbeeren & gedicktem Aceto	14
Büffel-Buratta aus der Campagna mit Grillgemüse, Aceto und Ruccola	14
Rauchforellenmousse auf süss-saurem Fenchel	16
Alpin-Mediterraner Brotsalat mit luftgetrockneter Pancetta	14
Asiatischer Gemüse-Algensalat mit mariniertem Lostallo Lachs aus dem Misox	22
Tartar vom Beo-Beef mit Wachtelei, Salzbutter und Ofenfrischem Olivenbrötli	25
Hüttenkäseterrine mit Feige, Sprossen & Landrauchschinken	13
Alpkäse-Tartar mit Baumnüssen, Salat & Honigsenfdressing	15
Zenger's Fischstäbli vom Yellow Tuna und Wasabimayonaise	26

## Zwischägeng

Lobster-Cappucino mit Flusskrebse	17
Sanbittersorbet mit Orange & Basilikum	11
Kräuterrisotto mit Riesencrevette und Jakobsmuschel	21
Brasato-Ravioli mit Jus, Kirschtomate & Kräutern	19
Kartoffel-Gnocchi mit Gorgonzola & Blattspinat	16

## Höiptgeng

CH-Freiland Poulet Brust «supreme» mit Peperoni-Rahmsauce und Tagliatelle-Nest	36
Kalbsragout «Beo Veal» Emmentaler-Art mit Safransauce Kartoffelpüree und kleines Gemüse garnitur	48
Niedergearter Schweinsrücken mit Pfefferrahmsauce Kräuternudeln und kleines Gemüse garnitur	34
Nussbaum's Hackbraten mit Senfsauce, neue Ofenkartoffeln und Gemüse garnitur	31
Sauerbraten vom «Beo-Beef» Rotweinsauce oder Kalbsschulterbraten «Beo-Veal» (+ CHF 6) Polenta Bramata, Speckbohnen und glasiertes Wurzelgemüse	45
Gedämpftes Forellenfilet (I) auf Rahmsauerkraut, Kartoffelpüree mit Preiselbeeren & Sauerrahm	39
16h geschmorte «Beo-Beef» Rindskopfbacken (nach Verfügbarkeit) Kartoffel-Gartenerbsenpüree und Schmorgemüse	42
Niedergeartes «Beo-Beef» Entrecôte-Medaillon mit Gewürzjus Süsskartoffelpüree und Gemüse garnitur	58
Elsässer Hirsch-Entrecôte von heimischem Jäger mit Heidelbeerjus (nach Verfügbarkeit) Gebratene Serviettenknödel und Marktgemüse	45
Irishes Rindsfilet am Stück gegart mit Sardellenjus Pastinaken-Blumenkohlcreme und kleines Gemüse garnitur mit gebratener Entenleber «Rossini» (nach Verfügbarkeit)	78 + 12
Niedergeartes Kalbsrücken Medaillons «Beo-Veal» und Lobster Tail mit Sardellenjus, Speckknödel & Gemüse garnitur	69
Schweinsfilet «Haslitaler Art» mit Steinpilzrahmsauce, Grindelwalder Brie, Kartoffelgratin und bunte Gemüse garnitur (Saisonal)	43
Gebackene Aubergine mit Dill-Sauerrahm, Preiselbeeren, roter Pfeffer Süsskartoffel und Gemüse garnitur	31

Niedergegarter Huft Deckel vom «Beo-Beef» Rotweinjus Polenta Bramata & Marktgemüse	37
4h niedergegartes Flank-Steak vom «Beo-Beef» mit Acetojus, Rucicola & Hobelkäse auf gebackenem Gemüsebeet drapiert	39
«Zwiebelrostbraten» vom Beo-Beef vom runden Mocken auf Strozapretti mit Gemüse garnitur	45
Rotes Gemüsecurry mit knackig geschwenktem Gemüse allerlei mit Jasminreis und geröstetem Nussmix	29
...ergänzt mit Seeteufel aus Nachhaltiger Fischerei	+ 15
...ergänzt mit einem Stück «Beo-Beef»	+ 13

### **Seess & Chläbrig**

Mini Dessert's, 3-4 Versucherli pro Person, nach Lust und Laune der Küche	15
Saisonales Früchtetartelette mit Vanillecreme	13
Saaser Nuss-Schnitte mit hausgemachter Bio Quitten-Sauerrahmglace	16
Schokoladen Mousse ausgarniert	14
Dunkles Schokoladensorbet auf gebratener Ananas mit Ingwercreme	15
Cheesecake nach Art des Hauses mit frischen Beeren	13
Mascarpone-Canelloni mit Waldbeerenkompott	13
Lauwarmes Schokoladen Fondant mit Himbeersorbet	16
Caramelisiertes Millefeuille mit Vanille- & Kaffeecreme	13

### **Im Glas...**

Gebrannte Creme nach Emmentaler Art mit Brätzeli	9
Kakaocreme mit Niidle und Brätzeli	9
Quark-Fruchtbecher mit Crunch	9
Mini Dänemark mit Schoggi Sauce und Niidle	9
Mini Beerentraum, mit zweierlei Glace, Waldbeeren und Niidle	9

Alle Gerichte sind von der Saisonalität und Verfügbarkeit abhängig. Sie sind nicht fündig geworden?  
Gerne stellen wir Ihnen weitere Menüvorschläge nach Ihren Wünschen und Budget zu. Oder wie wäre es mit einem Überraschungsmenü?

4-Gang Surprise Menü, inclusive Amuse-bouche & Praline	78
5-Gang Surprise Menü, inclusive Amuse-bouche & Praline	93
6-Gang Surprise Menü, inclusive Amuse-bouche & Praline	110

### **Bedingungen für alle Menüvorschläge:**

Die Vorschläge richten sich an Gruppen ab 10 Personen und sind nur auf Vorbestellung erhältlich.  
(Eine kleinere Personenzahl auf Anfrage mit Aufwand Pauschale von CHF 80.-)

Wir bitten pro Gruppe, ein Einheitsmenü für alle Gäste zu wählen und uns die Wahl bis spätestens 2 Wochen vor Veranstaltung mitzuteilen. Die angemeldete Personenzahl, vier Tage vor dem Anlass, gilt zu 100% als Verrechnungsbasis, bei Abweichung nach unten.

Allergien und Intoleranzen sind nach vorgängiger Absprache teilweise möglich.

Preisanpassungen vorbehalten.

Alle Preise verstehen sich in CHF pro Person, inkl. MwSt. Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.