

# Menüvorschläge

ab 10 Personen



Brotsuppe

\*\*\*

Glarner Netzbraten  
mit Kartoffelstock und Buttergemüse

\*\*\*

Hausgemachtes Caramelchöpfli 29.50

---

Bouillon mit Ei

\*\*\*

Rindsschmorbraten in Rotweinsauce,  
dazu Polenta und Speckbohnen

\*\*\*

Heidelbeerwölkchen 39.50

---

Currycremesuppe mit Kokosrahmhaube

\*\*\*

Poulet Piccata,  
dazu Tomatenspaghetti und Broccoli

\*\*\*

Tobleronemousse 27.50

---

Bunter Blattsalat mit Wildheuerschinken und Melone

\*\*\*

Schweinefiletmedaillons an Calvadosjus,  
dazu hausgemachte Spätzli und Saisongemüse

\*\*\*

Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace und Rahm 42.50

---



Zigercremesuppe mit Alpenkräutermöggli

\*\*\*

Cordon bleu vom Kalb gefüllt mit Schinken,  
Braunwalder Raclettekäse und Ziger  
dazu Röstikroketten und Grilltomate

\*\*\*

Weisse Schokoladencreme mit frischen Beeren

47.50

---

Crevettencocktail

\*\*\*

Kalbssteak in Estragon-Senf-Sauce,  
dazu Tagliatelle und Gemüsebouquet

\*\*\*

Lebkuchen-Parfait (saisonal)

49.50

---

Hausgemachte Lachs-Muffins

\*\*\*

Schweinssteak "Uhu"  
mit Braunwalder Raclettekäse gratiniert, dazu  
Kartoffelschnitze und Saisongemüse

\*\*\*

Panna Cotta mit Erdbeersauce

---



Nüsslisalat mit Ei und Speck

\*\*\*

Schweinehalsbraten in dunkler Biersauce,  
dazu Kartoffelgratin und Butter-Baby-Karotten

\*\*\*

Hausgemachtes Muffin

36.50

---

Rindskraftbrühe mit Flädli

\*\*\*

Gebratene Lachstranche auf Kräuterreis,  
dazu Blattspinat

\*\*\*

Palatschinken mit Vanilleglace und Schokoladensauce

42.50

---



## Vegetarisch

Bunter Blattsalat mit gerösteten  
Baumnüssen und Zigerdressing

\*\*\*

Gemüselasagne  
an feiner Tomatenrahmsauce

\*\*\*

Parfait mit Grand Marnier

29.50

---

Bananen-Peperoni-Suppe

\*\*\*

Blätterteig Pastetli gefüllt mit Pilzragout,  
dazu bunter Blattsalat

\*\*\*

kleiner Coupe Dänemark

28.50

---

Gemischter Salat

\*\*\*

Spätzlipfanne  
mit saisonalem Gemüse und Käsesauce

\*\*\*

Himbeer-Erdbeer Sorbet

26.50

---