



BETAGTENSIEDLUNG
HUWEL



Apero

Chips & Nüssli	pro Person	3.00
Sbrinzmöckli und Nusswurst (Bucher Molki und Stutzer-Flüeler Metzg) Mit hausgemachtem Speckzopf	pro Person	8.00
Tomaten-Mozzarella Spiessli Fruchtspiessli	pro Person	4.00
Sandwiches gefüllt am Meter In verschiedenen Variationen Fleisch; Kochschinken, Salami, Fisch; Lachs-Meerretich, Thon Vegetarisch; Grillgemüse-Frischkäse Ei Brie und Kresse	Pro Meter	68.00
Fleisch-Käseplatte garniert Brötli, Butter und Birewegge	pro Person	26.00

Vorspeisen

Salate

Grüner Mischsalat	4.50
Gemischter Salat	6.50
Salat vom Buffet	7.50

Suppen

Tagessuppe	5.00
Bouillon mit Einlage	5.00
Saisonale Suppe (Spargel, Bärlauch, Kürbis, Sellerie-Marroni)	6.00

Hauptspeisen

Schweinsschnitzel		
Rahmsauce		
Kernser Nüdeli		
Saisongemüse		25.00
Chügeli-Pastetli		
Trockenreis		
Erbsli und Rüebl		25.00
Fleischvogel		
Kartoffelstock		
Saisongemüse		25.00
Marinierter Schweinshalsbraten		
Senfsauce		
Kartoffelgratin		
Gemüse		30.00
Cordon – Bleu		
Pommes-frites		
Marktgemüse		
	Schwein	32.00
	Kalb	39.00
Rindsstroganow		
Pilaw-Reis		
Broccoli		35.00

Frühling

Menü komplett inkl. Nachservice Beilagen

Bärlauchsüppchen *****	6.00	
Kalbschnitzel an Zitronenhollandaise Kartoffelkroketten Spargeln *****	35.00	
Erdbeer-Rhabarbertiramisu	5.00	
	Menü komplett	46.00
Frühlingsalat am Himbeer-Dressing *****	6.50	
Spargel-Cordon-Bleu (Schwein) Bratkartoffeln Zweierlei Rüebl *****	28.00	
Kleiner Coupe Romanoff	6.50	
	Menü komplett	41.00
Spargelcremesuppe *****	6.00	
Lachsfilet mit Kräuterkruste Kernser Nüdeli Frühlingsgemüse *****	32.00	
Zitronensorbet mit frischen Beeren	5.00	
	Menü komplett	43.00

Vegetarische Menüteller

Bärlauchspätzli mit Gemüserahmsauce Überbacken mit Feta, Ofengemüse	25.00
Zweierlei Spargeln an Zitronenhollandaise Salzkartoffeln	28.00

Sommer

Menü komplett inkl. Nachservice Beilagen

Salat vom Buffet *****	7.50	
Schweinssteak mit Kräuterbutter Pommes-frites Marktgemüse *****	28.00	
Schoggicreme mit Birnen	5.00	
	Menü komplett	40.50

Bouillon mit Gemüsestreifen *****	5.00	
Pouletbrüstli an Currysauce Weissweinrisotto Marktgemüse *****	26.00	
Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace	7.50	
	Menü komplett	38.50

Tomatencremesuppe mit Basilikumhaube *****	6.00	
Rindsgeschnetzeltes an Paprikarahmsauce Kroketten Ofengemüse *****	34.00	
Panna cotta mit frischen Beeren	5.00	
	Menü komplett	45.00

Vegetarische Menüteller

Weissweinrisotto mit Gemüsespiessli	22.00
Fitnessteller mit Frühlingsrollen Sweet-chili-Sauce	24.00

Herbst

Menü komplett inkl. Nachservice Beilagen

Kürbiscremesuppe *****	6.00		
Rehgeschnetzeltes an Eierschwämmli Hausgemachte Spätzli Rotkraut mit Marroni *****	35.00		
Birnen-Torte mit Rahm	7.50		
		Menü komplett	48.50
Nüsslisalat mit Speck & Ei *****	10.00		
Hirschpfeffer Förster Art Hausgemachte Spätzli Rosenkohl mit Speck Rotkraut und Marroni *****	32.00		
Marronimousse im Gläsli	5.00		
		Menü komplett	47.00
Sellerie-Apfelcremesuppe *****	5.00		
Kalbssteack mit Rahmsauce Steinpilzrisotto Kürbisgemüse *****	38.00		
Parfée mit Zwetschgenkompott	7.50		
		Menü komplett	50.50

Vegetarische Menüteller

Kürbis-Ravioli an Steinpilzsauce	21.00
Vegetarischer Wildbeilagen-Teller mit Eierschwämmli sauce	26.00

Winter

Menü komplett inkl. Nachservice Beilagen

Champagnercremesüppchen *****	6.00	
Schweinsfilet an Morchelrahmsauce Kernser Nüdeli Wintergemüse *****	32.00	
Orangentiramisu	6.00	
	Menü komplett	44.00
Safrancremesüppchen *****	6.00	
Kalbsnierstück-Braten Calvadossauce Kartoffelgratin Saisonales Gemüse *****	38.00	
Rotweinzwetschgen mit Zimtquark	5.00	
	Menü komplett	49.00
Winterzaubersalat mit Trauben & Speck an Preiselbeerdressing *****	7.50	
Rindsschmorbraten Burgunder Art Kartoffelstock Bohnenbündeli *****	31.00	
Lauwarmes Schoggichüechli mit Rahm	6.00	
	Menü komplett	44.50

Vegetarische Menüteller

Rösti überbacken mit Raclettkäse und Spiegelei	18.00
Äplermagronen mit Röstzwiebeln Und Apfelschnitzli	17.00