

Liebe Genussliebhaber/innen

Schön, dass Sie sich für unsere Menüvorschläge in unserer Bergbeiz interessieren. Auf den nächsten Seiten finden Sie unsere Standard-Menüvorschläge. Kombinieren Sie nach Lust & Laune, wir schreiben Ihnen keine Menüs vor.

Individuell wie Sie

Hochzeit, Taufe, Firmenanlass, Geburtstagsfeier, Traueressen.... im Restaurant haben wir 140 Sitzplätze zur Verfügung. Jeder Anlass hat seinen ganz eigenen Ursprung und seine eigene Geschichte. Es ist uns ein grosses Anliegen, dem auch gerecht zu werden. Deshalb haben wir keine Menüs ab der Stange, sondern lieber ein offenes Ohr und unsere Erfahrung, die wir gerne mit Ihnen teilen. Haben Sie Fragen oder Anregungen - wir sind für Sie da. Zögern Sie nicht einen Termin mit uns auszumachen.

Produkte und Zubereitung

Wir kaufen wann immer möglich bei lokalen Produzenten und Lieferanten ein. Wir verlangen von unseren Partnern die beste Qualität. Alle unsere Gerichte sind frisch und hausgemacht.

Menüwahl

Sie können ein Menü bestellen ab 6 Personen

Bitte entscheiden Sie sich für 1 Menü pro Gesellschaft.

Für Diabetiker und/oder Allergiker kochen wir gerne ein angepasstes Menü.

Bitte lesen Sie noch unsere Spielregeln. Sie finden diese als Pdf auf unserer Website.

Saisonale Menuekarte + Weinkarte

Die saisonale Menuekarte finden Sie auf unserer Homepage.

Unser Weinpartner ist die Cottinelli Weine AG Malans. Unsere Bankett-Weinkarte ist das Resultat einer einmaligen Partnerschaft mit überzeugenden Argumenten. Überzeugen Sie sich selbst.

Huetta, Zelt und Brunch

Die Bergbeiz Hütta können Sie ab mindestens 12 Personen für sich ganz alleine in Anspruch nehmen, mehr als 20 Personen haben aber nicht Platz. Wir stellen Ihnen gerne ein Menü zusammen, rund ums offene Feuer.

Im Zelt auf der Terrasse lassen wir's für Sie auf maximal 250 Sitzplätzen krachen. Wir unterstützen Sie gerne bei der Planung eines solchen Anlasses. Nehmen Sie mit uns Kontakt auf.

Brunchen wie gehabt: im Sommer am Sonntag von 9.00 Uhr bis 13:00 Uhr für CHF 35.00 pro Person inkl. Bahnfahrt. Reservation ist empfohlen.

Dienstleistungen

Wir setzen einen grossen Wert auf Ambiente und Atmosphäre. Gerne kreieren wir für Sie eine passende Dekoration oder Sie bringen diese selber mit.

Es gibt Momente da muss es einfach eine spezielle Torte sein - bringen Sie diese mit.

berg.baiz

BRAMBRÜESCH PUR

Wir verrechnen ein Gedeck- und Servicepreis von CHF 5.00 pro Person

Salate

Grüner Salat Französische Italienische Salatsauce	8
Gemischter Salat Französische Italienische Salatsauce	9
Cesars Salat Lattich Toast Knusperring Speck Parmesan	11
Salat Jan Speck Pouletbruststreifen Champignons	12
Tomaten Mozzarella Salat Basilikumöl Balsamicoreduktion Extra Vergine	12
Friseesalat Champignons Speckwürfeli Kräuterdressing Pinienkerne	10

Kalte Vorspeisen

Turm aus Parmaschinken Buffalomozzarella Majorandressing marinierte Tomaten	16
Rauchlachstartar & Lachsmousse Blätterteigstengel Meerrettichespuma Kabissalat	16
Vitello Tonato Kalbsroastbeef Thunfisch Mayonnaise Kapern	15
Black Angus Carpaccio Rucola Parmesan Olivenöl- Zitronenvinaigrette	16
Paprika-Frischkäse Terrine Pfefferdressing Tessiner Frischkäse Knuspermantel	14
Knuspriges Kartoffeldurcheinander Zitronenfrischkäse Bresaola oder BBQ Lachs Kräutersalat	15

Suppen

Jans Tomatencremesuppe Strauchtomaten Basilikumrahm	9
Khurer Rieslingsuppe Rauchspeckspiessli Kartoffelknusperli	10
Brunnenkresseschaumsuppe Creme Fraiche Currycroutons	9
Rindsbouillon Portweininfusion Gartenkräuter	9
Zitronengrascremesuppe Kokosschaum Poulet Klösschen	10
Paprikacappucino Minicapuns Pernot-Milchschaum	10

Warme Vorspeisen

Riesencrevetten Knusprige Kartoffelspaghetti Aioli Thai-Spargelbund	14
Lammrückenfilet Blätterteigkissen Waldpilze Beurre Rouge	16
Hausgemachte Teigwaren oder Gnocchi Cannelloni Ravioli Lasagne Gefüllt nach Ihrem Gusto	ab 12
Jakobsmuscheln Lauch im Brickteig Champagnersauce	16
Clubsandwich Rosmarin foccacia geräucherte Pouletbrust Wachtel Spiegelei	15

Vegetarische Gerichte

Spinat Lasagne	24
Beurre Blanc Sauce Gorgonzola Aromatomen	
Parmesankroketten	25
Peperonata Chilirisotto Schnittlauchschaum	
Indisches Gemüsecurry	23
Basmatireis Papadum Yoghurtespuma	
Zucchini in Pinienkern Kruste	24
Sautierte Steinpilze Feta Pesto	
Kartoffel-Kräuterwaffeln	25
Quark Dip sautiertes Gemüse Austernseitlinge	

BBQ

mit Buchenholz aus unserem Oklahoma Joe

Schweins Nierstück	Schweiz	26
Kalbs Ribeye	Schweiz	36
Ente	Barbarie Frankreich	34
Côte de Boeuf	Schrofenhof Thurgau	38
Öra King Lachs	Neuseeland	34
Saibling	Schweiz Europa	31

serviert mit Saisongemüse, 1 Beilage und 1 Sauce nach Wahl
jede zusätzliche Beilage + 2 Franken

mit Holzkohlen vom Green Egg

Pouletbrust	Schweiz	26
Entenbrust	Barbarie Frankreich	32
Schweinsfilet	Schweiz	34
Entrecôte	Schweiz Irland	35
Rindsfilet	Schweiz Irland	44
Lamm Nierstück	Schweiz Irland	30
Kalbssteak	Schweiz	44
Kalbsfilet	Schweiz	48

serviert mit Saisongemüse, 1 Beilage und 1 Sauce nach Wahl
jede zusätzliche Beilage + 2 Franken

Braten, Roastbeef & Co

Schweinsbraten	Schweiz	26
Truthahnbraten	Schweiz DE	25
Rindsschmorbraten	Schweiz	28
Kalbsschmorbraten	Schweiz	32
Rindsroastbeef	Schweiz	32

serviert mit Saisongemüse, 1 Beilage und 1 Sauce nach Wahl
jede zusätzliche Beilage + 2 Franken

Saucen & Butter nach Wahl

Hollandaise	Kräuterbutter
Pilzsauce (Saisonale frische Pilze)	Stroganov Sauce
Pfeffersauce	Chili Jus
Merlot- Thymiansauce	Rosmarin Jus

Beilagen nach Wahl

Kartoffelgratin	Risotto nach Gusto
Flämische Pommes Frites	Tagliatelle
Folienkartoffel mit Sauerrahm	Basmatireis
Kartoffelpüree	Polenta Gratin

Ofa- und Fuerliplausch aller Art - pro Person

Käsefondue

Hausmischung
mit Brot 24

Hausmischung plus
mit Brot | Kartoffel | Speck | Zwiebel | Früchte 33

Raclette a discretion

Hausarrangement
mit Brot | Kartoffel | Zwiebel 28

Hausarrangement plus
dreierlei Käse | Brot | Kartoffel | Früchte | Trockenfleisch | Eingemachtes 38

Fondue Chinoise ab 41

Saucen | Frites | Reis | Eingemachtes | Salat

mit Rind | Kalb | Poulet | Strauss | Schwein

mit Lachs | Saibling | Garnelen | Pangasius | Jakobsmuscheln

Sweets

Coupes

Dänemark Vanilleglace Schoggisauce Rahm	9
Hot Berry Heissi Beera Vanilleglace Rahm	9
Wiener Eiscafe, gerührt Vanilleglace frischer Espresso Rahm	9
Swiss Schoggi Baumnuss & Vanilleglace Schoggisauce Rahm	11

Hausgemachte Desserts

Tiramisu Vanilleglace – Rahm	10
Toblerone Mousse Hell & Dunkel Schoggi Schoggisauce	12
Frische Waffeln Saisonales Früchtekompott Vanilleglace Rahm	12
Gefüllte Windbeutel Karamellglace Vanillesauce Toblerone	12
Karamellköpfl Vanilleglace Rahm	9
Apfeltartatin Vanilleglace Caramellsauce Rahm	10
Ananasgratin Pina Colada Mandelkruste Pistazienglace Rahm	12
Panna Cotta	12

Waldbeercoulis | Himbeersorbet | Creme Patissier