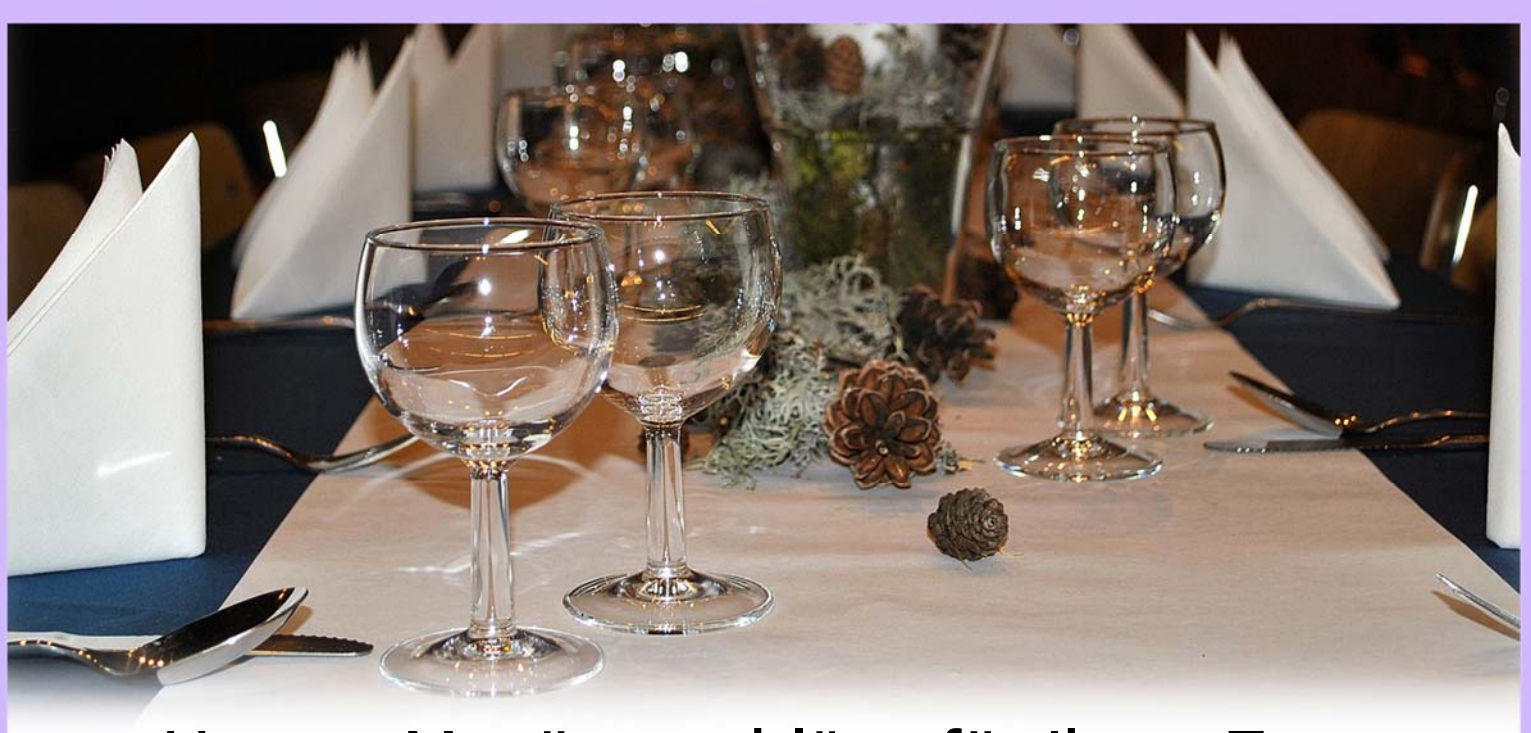

Unsere Menüvorschläge für Ihren Event

Verbringen Sie gemütliche Stunden bei uns im Sportcamp Melchtal und lassen Sie sich verwöhnen.
Wir verwenden frische einheimische Produkte von regionalen Lieferanten.

Vorspeisen

	Preis pro Person
Suppe	
Bouillon mit Einlage (Crouton, Gemüse)	Fr. 4.00
Cremesuppe	Fr. 5.00
Weisswein, Rüeblicreme, Bärlauch- (Saison) oder Gemüsecreme, Kürbiscreme (Herbstsaison)	
Kartoffelcreme mit Speckstreifen	Fr. 5.50
Salat	
Saisonaler Blattsalat	Fr. 5.00
Saisonaler Blattsalat mit Speckstreifen	Fr. 6.50
Bunter Mischsalat	Fr. 6.00
Bunter Mischsalat mit Speckstreifen	Fr. 7.50
Kleines – saisonales – Salatbuffet	Fr. 9.50
Grosses – saisonales – Salatbuffet	Fr. 12.50

Neu auf unserer Karte

		Preis pro Person
Spanferkel mit Barbecuesauce oder Rotweinsauce	400 Gramm pro Person	
→ mit 5 Salaten und Brot		Fr. 31.00
→ oder mit Risotto aus dem Hafen		Fr. 30.50
→ oder mit Älplermagronen mit Apfelmus		Fr. 30.50
Variante Spanferkel (250 Gramm) und Pouletbrüstli, Kalbs- und Schweinsbratwurst vom Grill		+ Fr. 1.00
Menü ab 50 Personen		
Zusatzkosten Spanferkel: Grillmiete, Grillreinigung, Gas pauschal		*Fr. 175.00*

Unsere Spezialitäten

		Preis pro Person
Hindersimagronä mit Apfelmus	(ab 30 Pers. aus dem Hafen möglich)	Fr. 18.00
Älplermagronä mit Apfelmus	(ab 30 Pers. aus dem Hafen möglich)	Fr. 18.00
Risotto mit Obwaldner Käse	(ab 30 Pers. aus dem Hafen möglich)	Fr. 18.00
Risotto mit Kernser Edelpilzen	(ab 30 Pers. aus dem Hafen möglich).	Fr. 19.50
Sportcamp-Plätzligratin mit Kerner Edelpilzen, einheimische Nüdeli und Saisongemüse		Fr. 26.00
Älplerrösti mit 3 Salaten		Fr. 22.00
Fondue mit Melchtaler Käse		Fr. 20.00
Melchtal-Fondueplausch mit Beilagen		Fr. 28.00

Obwaldner-Spezialität

	Preis pro Person
Obwaldner geschnetzeltes	
Kalbsgeschnetzeltes mit Kernser Edelpilzen, Nüssen und Apfelstücken	Fr. 32.50
oder Schweinsgeschnetzeltes mit Kernser Edelpilzen, Nüssen und Apfelstücken	Fr. 26.50
→ mit Kernser Teigwaren und Saisongemüse	
Racletteplausch mit Beilagen	Fr. 28.00
Käsesuppe mit Geschwellten Kartoffeln	Fr. 14.00

Unsere Grill Angebote

	Preis pro Person
Highlight Spiessli-Grill *Separates Infoblatt*	
Grillplausch	
Schweinshalssteak, Pouletbrüstchen, Pangasiusfilet oder Räucherkoteletten und Kalbs- und Schweinsbratwurst mit einem Salatbuffet (5 Sorten), Brot und Kräuterbutter, Senf	Fr. 35.00
Auf Wunsch auch mit Älplermagronen oder Risotto	+ Fr. 8.00
Tischgrill	
240 Gramm Fleisch (Rind, Schwein, Poulet, Hackkügeli, Cipollata) mit 3 Saucen und 120 Gramm Obwaldner Käse dazu 3 verschiedene Salate, Essiggurken, Zwiebeln, Oliven und Raclettekartoffeln	Fr. 45.00

Immer wieder gut

		Preis pro Person
Cordon-Bleu	200 Gramm pro Person	Fr. 28.50
→ mit Rösti-Kroketten oder auf Anfrage mit Pommes Frittes und Saisongemüse		
Schwedenbraten		
Schwedenbraten vom Hals	200 Gramm pro Person	Fr. 28.00
Schwedenbraten vom Nierstück	200 Gramm pro Person	Fr. 30.00
→ mit Kartoffelgratin oder Spätzli und Saisongemüse		
Gespickter Rindsbraten oder Rindsauerbraten	200 Gramm pro Person	Fr. 32.00
→ mit Kartoffelstock und Saisongemüse		
Spareribs mit Barbecuesauce	300 Gramm pro Person	Fr. 43.00
und Roastbeef mit Sauce Béarnaise	150 Gramm pro Person	
→ mit Safran-Tagliolini und Saisongemüse		
Bernerplatte:		
Salzspeck, Rippli und Zungenwurst mit Raclette Kartoffeln und Bohnen und Sauerkraut		Fr. 24.00
Piccata (Schwein) mit Tomatenspaghetti oder Risotto und Saisongemüse		Fr. 26.00
Piccata (Kalb) mit Tomatenspaghetti oder Risotto, Saisongemüse		Fr. 32.00
Steak im Teig an einer Morchelsauce mit Raclette Kartoffeln und dazu Saisongemüse		Fr. 30.00
heisser Beinschinken mit Senf und Kartoffelsalat		Fr. 21.00
Spaghettiplausch mit 4 verschiedenen Saucen		Fr. 24.00

Herkunft des Fleisches: Schweiz

Zögern Sie nicht uns zu kontaktieren, wenn Sie eigene Menüvorschläge oder spezielle Wünsche haben. Gerne prüfen wir Ihre Anfrage und unterbreiten Ihnen ein individuelles Angebot. Herzlich Willkommen bei uns im Sportcamp Melchtal. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.