

Vorspeisen

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

Preis pro Person

Suppen

Bouillon mit Einlage (Crouton, Gemüse)	Fr. 6.00
Crèmesuppe:	
Rüeblicreme, Bärlauch- (Saison) oder Gemüsecreme, Kürbiscreme (Herbstsaison)	Fr. 6.50
Kartoffelcreme mit Speckstreifen	Fr. 7.50
Weissweinsuppe	Fr. 8.50

Salate

Saisonaler Blattsalat	Fr. 7.00
Saisonaler Blattsalat mit Speckstreifen	Fr. 8.00
Kleiner gemischter Salat	Fr. 9.50
Grosser gemischter Salat	Fr. 12.00

Selbstbedienung: Alle Preise verstehen sich mit Selbstbedienung. Auf Anfrage unterbreiten wir Ihnen gerne ein Angebot mit Service.

Im Preis inklusive sind: Raummiete, Heizkosten, Geschirr, Gläser, Tischtuch, Tischläufer, Serviette, kleine saisonale Dekoration, Bestuhlung nach Wunsch,

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.

Spezialitäten

Preis pro Person

Sportcamp Spezialitäten

Hindersimagronä mit Apfelmus	(ab 30 Pers. aus dem Hafen möglich)	Fr. 18.00
Äplermagronä 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, Nüdeli und Saisongemüse	180 Gr.	Fr. 28.00

Obwaldner Spezialitäten

Äplerrösti mit 3 Salaten		Fr. 23.00
Käsesuppe mit Geschwellten Kartoffeln		Fr. 14.00
Obwaldner geschnetztes Kalbsgeschnetztes mit Kernser Edelpilzen, Nüssen & Apfelstücken		Fr. 34.50
Schweinsgeschnetztes mit Kernser Edelpilzen, Nüssen & Apfelstücken mit Kernser Teigwaren und Saisongemüse		Fr. 27.50
Saucä Mockä (Rindsvoressen) mit Kartoffeln, Rüebli & Lauch an einer braunen Sauce		Fr. 24.00

Klassiker

Preis pro Person

Klassiker

Cordon-Bleu	200 Gr.	Fr. 30.00
mit Rösti-Kroketten und Saisongemüse		
Schwedenbraten		
Schwedenbraten vom Hals	200 Gr.	Fr. 28.00
Schwedenbraten vom Nierstück	200 Gr.	Fr. 32.00
mit Kartoffelgratin oder Spätzli und Saisongemüse		
Gespickter Rindsbraten oder Rindsauerbraten	200 Gr.	Fr. 32.00
mit Kartoffelstock und Saisongemüse		
Roastbeef	200 Gr.	Fr. 43.00
mit Sauce Béarnaise & Safran-Tagliolini & Saisongemüse		
Bernerplatte		
Salzspeck, Rippli & Zungenwurst mit Raclette Kartoffeln, Bohnen & Sauerkraut		Fr. 26.00
Piccata		
Vom Schwein mit Tomatenspaghetti oder Risotto & Saisongemüse		Fr. 26.00
Vom Kalb mit Tomatenspaghetti oder Risotto & Saisongemüse		Fr. 36.00
Steak (Schwein) im Teig	200 Gr.	Fr. 32.00
an einer Morchelsauce mit Raclette Kartoffeln dazu Saisongemüse		
Heisser Beinschinken		
mit Senf & Kartoffelsalat		Fr. 20.00
Spaghettiplausch		
mit 4 verschiedenen Saucen: Bolognese, Cinque Pi, Carbonara & Pesto		Fr. 25.00

Fondue & Raclette

Fondue mit Melchtaler Käse mit Brot & Kartoffeln		Fr. 22.50
Melchtal-Fondueplausch: Brot, Kartoffeln & Birnen, Pfirsiche, Gürkli, Zwiebeln, Oliven, Maiskolben, Romodescco		Fr. 28.50
Racletteplausch mit Beilagen – Kartoffeln, Birnen, Pfirsiche, Gürkli, Oliven, Maiskolben, Romodescco		Fr. 28.50

Grilladen

Preis pro Person

Unsere Grill Angebote

Grillplausch

Schweinschalssteak, Pouletbrüstchen, Räucherhähnchen, 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

250 Gramm Fleisch (Rind, Schwein, Poulet, Hackkügeli, Speck & Cipollata) mit 3 Saucen Fr. 46.00
und 120 Gramm Obwaldner Käse
dazu 3 verschiedene Salate, Essiggurken, Zwiebeln, Oliven und Raclettekartoffeln

Obwaldner-Grillplausch

Turbo-Käseschnitte, Bratwurst vom Grill mit Älplermagronen oder Risotto Fr. 26.00

Spiessligrill

48 cm Fleisch-Spiess (Rind, Schwein, Speckstreifen & Cipollata) mit 5 verschiedener Salate Fr. 29.00
48 cm Fleisch-Spiess mit Risotto oder Älplermagronen vom Hafen und grüner Salat Fr. 32.00
Pro Person 1 Spiess
Zusätzlicher Spiess Fr. 16.00

Spezialangebot – Spiessli zum selber stecken

Fr. 36.00

Stellt Euren eigenen Spiess nach Euren Wünschen und Geschmäckern zusammen

Im Angebot:

Fleischstücke (Rind, Schwein & Speckstreifen), Cipollata
Zwiebeln, Peperoni, Tomaten, Mais, Zucchini, Grillkäse (Vegetarisch)
dazu Baked Potatoes und Sauerrahm oder Raclettekartoffeln (Geschwellti)
sowie 3 verschiedene Salate, Kräuterbutter & Barbecuesauce
Preise pro Person, ab 20 Personen (Kleingruppen auf Anfrage).

Ideal für Firmen- & Vereinsausflüge, Geburtstagsfeiern, Familienfeste, usw.

Jeweils vom 1. November bis am 31. März ist der Spiessligrill eingewintert und nicht einsatzbereit.

Desserts

	Preis pro Person
Gebrannte Creme	Fr. 5.00
Tag und Nacht Symphonie (Vanille- und Schoggi-creme)	Fr. 5.50
Sportcamp-Hit im Glas (Waldbeerenbeet, Vanillecreme und Rahmhaube)	Fr. 6.50
Honig-Beeren Creme	Fr. 6.50
Vacheringlace	Fr. 7.50
Apfeltiramisu (oder Tiramisu nach Saison)	Fr. 7.00
Weisses und dunkles Schoggimousse mit Obwaldner Chrapfä	Fr. 7.50
Vanilleglace als Edelweiss mit heissen Beeren	Fr. 7.50
Zimtglace als Edelweiss mit Rotweinzwetschgen	Fr. 8.50

Dessertbuffet

Hiäsigs Dessertbuffet	Fr. 12.50
<ul style="list-style-type: none">- Honig-Beeren-Creme- Ofenkrapfen- Gebrannte Creme- Meringues mit Rahm- 2 Sorten Glace nach Wahl (Baumnuss, Caramel, Chocolat, Erdbeer, Haselnuss, Cassis, Apfel, Joghurt-Zitrone, Kirsche, Mocca, Stracciatella, Vanille, Zwetschge, Zimt, Sorbet Zwetschge, Sorbet Chocolat, Sorbet Birne)	