



SPEISEKARTE

Alle Preise verstehen sich pro Person und mit Selbstbedienung ab Buffet. Sollte Service erwünscht sein, erheben wir pro Gang und Person einen Aufpreis von CHF 2.00.

Im Preis inklusive sind: MwSt, Raummiete, Heizkosten, Geschirr, Gläser, Tischtuch, Servietten, kleine saisonale Tischdekoration & Bestuhlung nach Wunsch.

Haben Sie eigene Menüvorschläge oder Wünsche?

Zögern Sie nicht uns zu kontaktieren. Gerne prüfen wir Ihre Anfrage und erstellen Ihnen ein individuelles Angebot.

VORSPEISEN

SUPPEN

Bouillon mit Einlage	CHF	6.00
Cremesuppe	CHF	6.50
Weissweinsuppe	CHF	8.50

SALATBUFFET

Saisonaler Blattsalat	CHF	6.00
Saisonaler Blattsalat & 2 Sorten gemischter Salat	CHF	9.50
Saisonaler Blattsalat & 3 Sorten gemischter Salat	CHF	11.00
Saisonaler Blattsalat & 5 Sorten gemischter Salat	CHF	13.50

HAUPTGÄNGE

Älplermagronen mit Röstzwiebeln & Apfelmus	CHF	18.00
Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes frites & Saisongemüse	CHF	30.00
Chämibraten mit Kartoffelgratin & Saisongemüse	CHF	26.00
Rindssauerbraten mit Kartoffelstock & Rotkraut	CHF	29.00
Roastbeef mit Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin & Saisongemüse	CHF	39.00
Schweinsrahmschnitzel mit Kernser Nudeln & Rüeblì	CHF	23.00
Walliser Steak mit Bratkartoffeln & Saisongemüse	CHF	24.00
Heisser Beinschinken mit Senf & Kartoffelsalat	CHF	20.00
Spaghetti-Plausch mit 4 verschiedenen Saucen (Bolognese, Napoli, Carbonara & Pesto)	CHF	25.00
Rindsfleischvogel mit Kartoffelstock & grünen Bohnen	CHF	28.00
Sportcamp Steak mit Kernser Edelpilzen, Nüdeli & Saisongemüse	CHF	28.00
Kalbsgeschnetzeltes mit Kernser Edelpilzen, Nüssen & Apfelstücken dazu Kernser Teigwaren & Saisongemüse	CHF	35.00
Schweinsgeschnetzeltes mit Kernser Edelpilzen, Nüssen & Apfelstücken dazu Kernser Teigwaren & Saisongemüse	CHF	28.00
Rindsgulasch mit Spätzli & Rüeblì	CHF	25.00

GRILLADEN

GRILL-PLAUSCH	CHF	35.00
Schweinshalssteak, Pouletschenkelsteak, Räucherhoteletten, Kalbs- & Schweinsbratwurst mit einem Salatbuffet (5 Sorten), Knoblibrot, Kräuterbutter & Senf		
Auf Wunsch auch mit Älplermagronen oder Rosmarinkartoffeln möglich	CHF	8.00
OBWALDNER GRILL-PLAUSCH	CHF	29.00
Turbo-Käseschnitte, Kalbs- & Schweinsbratwurst vom Grill mit Älplermagronen oder Rosmarinkartoffeln		
BBQ-BUFFET	CHF	48.00
Spareribs, Pulled Pork & Pulled Jack Fruit, Pouletschenkelsteak, Flanksteak, Gemüsespiesse, Rosmarinkartoffeln, mit einem Salatbuffet (5 Sorten) und Knoblibrot		

Bei den oben genannten Angeboten wird standardmässig mit hochwertigen Zuckerrohrtellern gearbeitet.

SPIESSLIGRILL

(1 Spiess pro Person)

48cm Fleischspiess	CHF	29.00
Rind, Schwein, Speckstreifen & Cipollata mit 5 verschiedenen Salaten		
48cm Fleischspiess	CHF	32.00
Rind, Schwein, Speckstreifen & Cipollata mit Älplermagronen oder Baked Potatoes mit Sauerrahm & grünem Salat		
Zusätzlicher Spiess	CHF	16.00
Spiessli zum selber stecken & grillieren	CHF	36.00
Rind, Schwein, Speckstreifen & Cipollata Zwiebeln, Peperoni, Tomaten, Mais, Zucchetti, Grillkäse dazu Baked Potatoes & Sauerrahm, Kräuterbutter & Barbecuesauce sowie 5 verschiedene Salate		

Angebote gültig ab 20 bis maximal 40 Personen (Kleingruppen auf Anfrage)

FONDUE & RACLETTE & SO

FONDUE

Fondue mit Käse von der Molkerei Bucher in Kerns mit Brot & Kartoffeln	CHF	24.50
--	-----	-------

Fondue mit Käse von der Molkerei Bucher in Kerns & Beilagen mit Brot, Kartoffeln, Birnen, Pfirsichen, Gürkli, Zwiebeln, Oliven & Maiskolben	CHF	27.50
---	-----	-------

RACLETTE

Raclette-Plausch mit Kartoffeln, Birnen, Pfirsichen, Gürkli, Zwiebeln, Oliven & Maiskolben	CHF	28.50
--	-----	-------

FAJITAS

Fajita-Plausch mit Weizentortillas, Poulet, Chili con Carne, Zwiebeln, Mais, Bohnen, Gurken, Cheddar, Eisbergsalat, Peperoni, Guacamole, Tomatensalsa, Creme Fraiche (auch glutenfrei bzw. vegetarisch/vegan möglich)	CHF	28.50
--	-----	-------

Angebote gültig ab 20 Personen (Kleingruppen auf Anfrage)

DESSERTS

DESSERT IM GLAS

Gebrannte Creme	CHF	5.00
Frischer Fruchtsalat	CHF	5.00
Beerentraum (Waldbeerenbeet, Vanillecreme & Rahmhaube)	CHF	6.50
Eiskaffee mit Nidlä	CHF	6.50
Tiramisu (nach Saison)	CHF	7.00
Helles & dunkles Schoggimousse	CHF	7.50
Hausgemachte Cremeschnitte	CHF	7.50

DESSERTBUFFET

Hiäsigs Dessertbuffet	CHF	15.00
> Beerentraum		
> Hausgemachte Cremeschnitte		
> Gebrannte Creme		
> Meringues mit Rahm		
> Dunkles Schoggimousse		
> Fruchtsalat		
> Gebäck		