

Apéro und Menüvorschläge für Gruppen ab ca. 10 Personen

Zum Apéro pro Person

Fleischplättli (Salami, Rohschinken, Trockenfleisch, Speck) ca.30g	CHF	7.00
Alpkäse aus der Region ca. 30g	CHF	3.00
gemischtes Spiessli mit Trockenfleisch, Käse und Früchten	CHF	5.00
Bruschetta mit Tomatenwürfel & Knoblauch, vegetarisch	CHF	5.00
Schinkengipfeli	CHF	3.00
vegetarische Frühlingsrolle	CHF	3.00
Chips & Nüssli	CHF	1.50
gemischte Canapés (bitte fragen Sie für das komplette Angebot)	p/Stk. ab CHF	2.50

Set Apéro Menü pro Person

Apéro 1, kleines Set

gemischtes Spiessli mit Trockenfleisch, Käse und Früchten	CHF	13.00
Schinkengipfeli		
vegetarische Frühlingsrolle		
Chips & Nüssli		

Apéro 2, mittleres Set

gemischtes Spiessli mit Trockenfleisch, Käse und Früchten	CHF	25.00
Bruschetta mit Tomatenwürfeli & Knoblauch, vegetarisch		
Canapé x 2		
Schinkengipfeli		
vegetarische Frühlingsrolle		
Chips & Nüssli		

Apéro 3, grosses Set

gemischtes Spiessli mit Trockenfleisch, Käse und Früchten	CHF	35.00
Bruschetta mit Tomatenwürfeli & Knoblauch, vegetarisch		
Canapé x 2		
Warmes Tagesüppchen		
Poulet Satay mit Erdnussauce		
Schinkengipfeli		
vegetarische Frühlingsrolle		
Chips & Nüssli		

Stellen Sie Ihr Menü selber zusammen:

Für Gruppen ab ca. 10 Personen und mehr

3 Gang-Menü

1 Vorspeise
1 Hauptgang
1 Dessert

4 Gang-Menü

2 Vorspeisen
1 Hauptgang
1 Dessert

Das Menü ist für ALLE das Gleiche, respektive für Vegetarier gibt es den vegetarischen Hauptgang mit der gleichen Vorspeise und Dessert.
Oder Sie können die vegetarische Pie als Variante wählen.

Unsere Menüs sind NICHT mit Nachservice vorgesehen.

Falls Sie dies wünschen, fragen Sie uns bitte für den Aufpreis und die Möglichkeiten.

**Bitte fragen Sie nach den vegetarischen/ veganen/ lactosefreien oder speziellen Diäten - wir können Anpassungen für Ihre Gruppe vornehmen*

Vorspeisen:

Kürbis & Ingwer Suppe, oder Tomaten Suppe, oder würzige Pastinaken Suppe	CHF 9.00
Leuchtend Grüner Salat <i>mit Hausdressing und Kernenmischung</i>	CHF 9.00
Knackiger Saisonaler Salat <i>Ein Schmaus von Saisonalem Blattsalat, mit knackigem Gemüse & Nüssen Hausdressing</i>	CHF 11.50
Sesam-Ingwer mariniertes warmer Thunfisch auf Kräutersalat	CHF 12.00
Ein Duo vom geräuchertem Lachs mit Dill & Senfsauce <i>mit Babyspinat und grünem Blattsalat</i>	CHF 16.00
Tomaten Mozzarella Salat <i>mit Rucola & Basilikum</i>	CHF 12.00

Gaby & Andy Brownrigg
Berggasthaus Eggberge, Eggberge 2, 6460 Altdorf

041 870 28 66 | 079 486 15 85
info@berggasthaus-eggberge.ch | www.berggasthaus-eggberge.ch

Hauptgänge

Rinds Entrecôte Roastbeef mit Kräuterkruste (vom Smoker)	CHF 44.00 CHF 46.00
Poulet Brust gefüllt mit Buffalo Mozzarella & Parma Schinken	CHF 26.00
„Chämi“ Braten (geräucherter Schweins Halsbraten)	CHF 28.00
gebratenes Schweins Rack (ganzes am Stück gebraten) <i>mit knuspriger Knoblauch & Kräuterkruste (serviert als Kotelette)</i>	CHF 28.00
Kalbsbraten	CHF 44.00
gegrilltes Lachsfilet <i>mit Frühlingszwiebeln und Vermouth Sauce</i>	CHF 32.00
Nussbraten ‚Wellington‘ <i>(Vegetarisch oder Vegan)</i> <i>hausgemacht und schmackhaft. Ein spezielle Kombination von Pilzen, Nüssen und Kräutern, geformt als Braten, eingepackt im Blätterteig und in Scheiben geschnitten</i>	CHF 28.00
Würziges Blumenkohl Steak <i>(Vegetarisch oder Vegan)</i> <i>mit sonnengetrocknetem Tomaten Relish, Zitronen- & Kräutersauce</i>	CHF 21.00

Hausgemachte Saucen:

Kräuterrahmsauce
Portweinsauce
Marsalaweinsauce

Stärkebeilage:

geröstete Rosmarin Kartoffeln
Kartoffelgratin
Risotto

Gemüse:

passendes Saisongemüse
Gegrillte Zucchini, Karotten & Cherry Tomaten

Wählen Sie zu Ihrem Hauptgang je eine Sauce, Stärke- und eine Gemüsebeilage (Wir beraten Sie gerne für die optimale Kombination).

Dessert

Duo von Schoggi Mousse & Schoggi Brownie mit Himbeeren und Nüssen	CHF 10.00
Limetten-Basilikum Tarte mit Blutorangensorbet	CHF 11.00
Crème Brûlée	CHF 9.50
Himbeerparfait, mit Meringue Streusel	CHF 12.00
Warmer Apfel-, Beeren & Brandy Crumble	CHF 10.00
English Trifle <i>geschichteter Traum von Brandy getränkten Löffelbiskuits, Vanille Sauce, Früchte, Beeren, Merengues und Cream</i>	CHF 13.00

Gaby & Andy Brownrigg
Berggasthaus Eggberge, Eggberge 2, 6460 Altdorf

Festgelegte Hauptgänge:

Pilz, Marconi & Spinat Pie: unsere **vegan** Hausspezialität CHF 24.00
(bis ca. 20 Personen)
Gekocht in einer köstlichen Rotwein & Balsamico Sauce mit Blätterteigdeckel
Serviert mit Kartoffeln

Beef 'n Ale Pie, unsere Hausspezialität CHF 30.00
(bis ca. 20 Personen)
Rindsvoressen gekocht im Ale Bier mit Karotten, Sellerie und Champignons überbacken mit hausgemachtem Blätterteig. Serviert mit Kartoffeln

**Die zwei Pies können auch kombiniert werden bis ca. 20 Personen*

Hausgemachte Cumberland Wurst CHF 23.00
mit Senf-Kartoffelstock und Zwiebel Sauce

Felchenfilet CHF 32.00
in Butter gebratenes Filet mit Dill, Spinat und Salzkartoffeln

Risotto mit Waldpilzen CHF 24.00
verfeinert mit gegrillten Steinpilzen und Parmesan Spänen

Kinder

Kinderportionen und Variationen sind von allen Gerichten möglich, bitte fragen sie danach.

Chicken Nuggets & Pommes CHF 12.00

Äplermaccaroni CHF 12.00

Die Fondues

Käsefondue, unsere Hausmischung serviert mit Brot 200g Käse/ Person	CHF 26.00
Egge Käsefondue, serviert mit Brot Unsere Hausmischung mit Trockenfleisch, Champignons und gekochten Zwiebeln 200g Käse/ Person	CHF 31.00
Unser Eggberge Trio! 1/3 Hausmischung 1/3 Egge-Fondue <i>mit Trockenfleisch, Champignons und gekochten Zwiebeln</i> 1/3 Hausmischung <i>mit sonnengetrockneten Tomaten und Basilikum</i> 200g Käse/ Person	CHF 32.00
Zusätzlich Kartoffeln, Essiggurken, Silberzwiebeln und Kräuterdipp	CHF 5.00 p/p

Bitte informieren Sie uns über allfällige Allergien oder spezielle Diäten im Voraus.
Unsere Menüs können wir gerne anpassen und wir bieten zu den meisten Gerichten auch
vegane Alternativen an

Zahlungs Konditionen (Für Gruppen über 25 Personen):
25% Deposit bis spätestens 14 Tage vor dem Anlass
Ausstehender Betrag bis 3 Tage nach dem Anlass (oder wie im Voraus vereinbart)

Gaby & Andy Brownrigg
Berggasthaus Eggberge, Eggberge 2, 6460 Altdorf

041 870 28 66 | 079 486 15 85
info@berggasthaus-eggberge.ch | www.berggasthaus-eggberge.ch