

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	12.50
Schinkengipfeli		
vegetarische Frühlingsrolle		
Chips & Nüssli		

Apéro 2, mittleres Set

gemischtes Spiessli mit Trockenfleisch, Käse und Früchten	CHF	24.00
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	32.00
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.

Vorspeisen:

Kürbis & Ingwer Suppe, oder
cremige Blumenkohl Suppe, oder
würzige Pastinaken Suppe CHF 8.00

Grüner Blattsalat
mit Hausdressing und Kernenmischung CHF 7.50

Gemischter Salat
mit Hausdressing und Kernenmischung CHF 9.50

Kräftiger grüner Salat
Blattsalat, Rucola, Ackerbohnen mit süßem Balsamico Dressing CHF 10.50

Tomaten Mozzarella Salat
mit Rucola & Basilikum CHF 12.00

Geräucherter Lachs mit Dill & Senfsauce
mit Babyspinat und grünem Blattsalat CHF 16.00

Melonen mit Rohschinken
mit Koriander-Pesto-Tropfen und Parmesan Spänen CHF 14.00

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	CHF 38.00
Poulet Brust gefüllt mit Buffalo Mozzarella & Parma Schinken	CHF 25.00
„Chämi“ Braten (geräucherter Schweins Halsbraten)	CHF 27.00
gebratenes Schweins Rack (ganzes am Stück gebraten) <i>mit knuspriger Knoblauch & Kräuterkruste (serviert als Kotelette)</i>	CHF 28.00
Kalbsbraten	CHF 35.00
gegrilltes Lachsfilet <i>mit Frühlingzwiebeln und Vermouth Sauce</i>	CHF 32.00
Würziges Blumenkohl Steak <i>mit sonnengetrocknetem Tomaten Relish, Zitronen- & Kräutersauce</i>	CHF 21.00

Hausgemachte Saucen:

Portweinsauce
Marsalaweinsauce
Kräuterrahmsauce

Stärkebeilage:

geröstete Rosmarin Kartoffeln
Kartoffelstock
Kartoffelgratin
Nudeln
Risotto

Gemüse:

Saisongemüse
Bohnenbündel
Gegrillte Zucchini, Karotten & Cherry Tomaten

Wählen Sie zu Ihrem Hauptgang je eine Sauce, Stärke- und eine Gemüsebeilage

Dessert

Duo von Schoggi Mousse & Schoggi Brownie mit Himbeeren und Nüssen	CHF 9.00
Himbeerparfait, mit Meringue Streusel & Früchte Kompott	CHF 10.00
Warmer Apfel-, Beeren & Brandy Crumble	CHF 8.00
Crème Brûlée mit Früchte Sorbet	CHF 10.00
Birnen-Crème Tart mit Vanille Eis	CHF 10.00
English Trifle geschichteter Traum von Brandy getränkten Löffelbiskuits, Vanille Sauce, Früchte, Beeren, Merengues und Cream	CHF 11.00

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

Festgelegte Hauptgänge:

Vegetarische Pie, unsere vegetarische Hausspezialität
(bis ca. 20 Personen) CHF 24.00
Süsskartoffeln, Champignons und Lauch gekocht an cremiger Estragon Sauce mit Camembert überbacken, serviert als Pie mit hausgemachtem Blätterteig mit Kartoffeln

Beef 'n Ale Pie, unsere Hausspezialität CHF 28.00
(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 20.50
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

Die Fondues

Käsefondue, unsere Hausmischung serviert mit Brot CHF 26.00
200g Käse/ Person

Egge Käsefondue, serviert mit Brot CHF 31.00
Unsere Hausmischung mit Trockenfleisch, Champignons und gekochten Zwiebeln
200g Käse/ Person

Unser Eggberge Trio! CHF 32.00
1/3 Hausmischung
1/3 Egge-Fondue mit Trockenfleisch, Champignons und gekochten Zwiebeln
1/3 Hausmischung mit sonnengetrockneten Tomaten und Basilikum
200g Käse/ Person

Zusätzlich Kartoffeln, Essigurken, 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