

Zusätzliches saisonales Angebot für Ihre Bankettveranstaltung ab 11 Personen im

Herbst

20. September - 21. November 2024



(1) laktosefrei



(2) glutenfrei



(3) vegetarisch



(4) vegan

Vorspeisen

Schweizer Freiland Nüsslisalat mit Himbeer-Walnussdressing,
... dazu kandierte Walnüsse (1,2,3,4)
... dazu regionales Freilandeil vom Bauernhof Rohrer in Flüeli-Ranft
und Bergblütenspeck (1,2)

Rauchlachs aus Norwegen mit Rahmmeerrettich, roten Zwiebeln, Radiesli,
frischen Kräutern und gerösteten Brotscheiben vom Bäcker Berwert (3)

Salate

Farbenfroher Blattsalatstrauss mit gerösteten Kernen, Sprossen
und Dressing nach Wahl:

- Hausdressing (1,2,3,4)
- Balsamicodressing (1,2,3,4)
- Himbeer-Walnussdressing (1,2,3,4)

Bunter Innerschweizer Blattsalat und Rohkost mit gerösteten Kernen,
Sprossen und Hausdressing (1,2,3,4)

... mit gebratenen Kernser Edelpilzen und Kräutern (1,2,3,4)

... mit 3 Stück sautierten ASC Selva Riesenkrevetten (2)

... mit gebratenen Streifen vom Obwaldner Rind (2)

Suppen

Kürbiscremesüppchen
mit kandierten Kürbiskernen und Kürbiskernöl (1,2,3,4)

Leicht pikante Maiscremesuppe
mit geröstetem Frühlingslauch und Popcorn (1,2,3,4)

Hauptgänge

FLEISCH

Premium Hirschpfeffer aus Österreich
dazu Preiselbeer-Birne, Rotkohl, glasierte Marroni
und gebratene Serviettenknödel

Mit Wild gefüllte Pasta
serviert mit süss-pikanter Birnensauce und gebratenen Steinpilzen

FISCH und MEER

Gebrautes Filet vom Gotthard Zander
serviert mit Zwiebel-Speckstippe, Rahmsauerkraut
und in Butter glasierten Kartoffeln mit Peterli (2)

VEGETARISCH

Wild-Beilagenteller «Paxmontana»
Knirps-Kürbis aus dem Ofen gefüllt mit Rahmwirsing
dazu Rotkohl, glasierte Marroni, Preiselbeer-Birne
und gebratene Serviettenknödel (3)

VEGAN

Randen-Kartoffel-Gnocchi
dazu Rotkohlespuma, gebratene Artischocken, Federkohl,
Stangensellerie, Rübli, Dörrotomaten und Steinpilze (1,3,4)

Desserts

Hausgemachtes Zimt Panna cotta
dazu Kompott aus Schweizer Zwetschgen und Kernser Meringues (2,3)

Pia's Lebkuchen «Paxmontana» mit Karamellrahmhaube (3)

Horacio's Waldbeerragout
serviert mit Minzespuma, Apfelsorbet vom Bauernhof Emmetti in Giswil
und Alpenblütenblättern (1,2,3,4)