

Apéro und Menüvorschläge für Gruppen ab ca. 12 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	7.00
Bruschetta mit Tomatenwürfel & Knoblauch, vegetarisch	CHF	5.00
Schinkengipfeli	CHF	3.00
vegetarische Frühlingsrolle	CHF	3.50
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, Alp-Käse und Früchten	CHF	14.50
Schinkengipfeli		
vegetarische Frühlingsrolle & süss-chilli Dipp		
Chips & Nüssli		

Apéro 2, mittleres Set

gemischtes Spiessli mit Trockenfleisch, Käse und Früchten	CHF	26.50
Bruschetta mit Tomatenwürfeli & Knoblauch, vegetarisch		
Canapé x 2 (zB,, mit Rauchlachs & Meerretich Thon Ei & Gurken Pesto)		
Schinkengipfeli		
vegetarische Frühlingsrolle & süss-chilli Dipp		
Chips & Nüssli		

Apéro 3, grosses Set

gemischtes Spiessli mit Trockenfleisch, Käse und Früchten	CHF	36.00
Bruschetta mit Tomatenwürfeli & Knoblauch, vegetarisch		
Canapé x 2 (zB,, mit Rauchlachs & Meerretich Thon Ei & Gurken Pesto)		
Warmes Tagesüppchen		
Poulet Satay mit Erdnussauce		
Schinkengipfeli		
vegetarische Frühlingsrolle & süss-chilli Dipp		
Chips & Nüssli		

Stellen Sie Ihr Menü selber zusammen:

Für Gruppen ab ca. 12 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 10.50
Leuchtend Grüner Salat <i>mit Hausdressing und Kernenmischung</i>	CHF 10.00
Knackiger Saisonaler Salat <i>Ein Schmaus von Saisonalem Blattsalat, mit knackigem Gemüse & Nüssen Hausdressing</i>	CHF 13.00
Sesam-Ingwer mariniertes warmer Thunfisch auf Kräutersalat	CHF 14.00
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
Trüffel Gefülltes Raviolo <i>Mit Sommertrüffelrahm Sauce</i>	2 stk. (4 gang) CHF 14.00 3stk. (3 Gang) CHF 16.00

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 45.00 CHF 48.00
Poulet Brust gefüllt mit Buffalo Mozzarella & Parma Schinken	CHF 27.00
„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 48.00
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 Zucchetti, 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 11.00
Limetten-Basilikum Tarte mit Blutorangensorbet	CHF 11.00
Creme 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

Buffet Style

Grill-Bufferet

Individuell planen wir das Buffet für euch, aber dies ist ein Anfangspunkt für Gruppen ab 40+ Personen:

Buffet inklusive:

Grüner Jungblattsalat mit Karotten, Gurken und Sprossen
Pastasalat
Griechischer Salat mit Oliven, Feta und Cherrytomaten
Grilliertes Gemüse
Baked Potatoes mit Kräuterdipp
Hausgemachte Mini Cumberland Würstli
Knusprige Zitronen-Chili marinierte Poulet-Oberschenkel
Rinds Ribeye am Stück vom Smoker
Für die Vegetarier: Hausgemachte Piri Burger / Grilliertes Halloumisteak

Serviert mit

Andy's Whiskysauce
Nüsse und Kernen
Italienische und Französischstyle Salatsauce
Knuspriges Brot

Dieses Buffet 58.- / Person

Alternativ können wir das Buffet mit folgenden Speisen ersetzen oder ergänzen:

*Warme gebutterte Lachswürfel, Spare ribs vom Smoker, (7h geräuchert),
honigmariniertes Schinkli, Antipasti, Tomaten-Mozzarella Salat.*

*Als Vorspeise empfehlen wir dazu eine Suppe, welche wir gerne servieren, damit der Abend
gemütlich und ohne Buffetstress begonnen werden kann*

Dessert Buffet

Ab ca. 30 Gäste

Eine Auswahl von unseren Desserts personalisiert das perfekte Fest.

Allenfalls zusätzlich zur eigenen Hochzeitstorte

Zum Beispiel:

Mini Creme Brûlée | Mini Schokoladen Brownie mit Himbeeren | Mini Früchte Trifle CHF 18.00
Mini Creme Brûlée | Mini Schokoladen-Limetten & Basilikum Tart | Mini Schoggimouse CHF 18.00

Festgelegte Hauptgänge:

Bitte besprechen sie Ihre Bedürfnisse mit uns. Wir können gerne für Gruppen mit 12+ Gästen von den folgenden Gerichten 2-3 verschiedene Varianten offerieren.

Pilz, Marconi & Spinat Pie: unsere **vegan Hausspezialität** CHF 25.50
(bis ca. 20 Personen)
*Gekocht in einer köstlichen Rotwein & Balsamico Sauce mit Blätterteigdeckel
Serviert mit Kartoffeln*

Beef 'n Ale Pie, unsere Hausspezialität CHF 31.50
(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*

Unsere Burgers (Bis ca. 30 Gäste)

Whisky Burger CHF 28.00
mit Salat, Tomaten, Cheddar Käse, karamellierte Zwiebeln, Whisky Sauce

Poulet Burger CHF 27.00
mit Salat, Coleslaw, Raclettekäse, karamellierte Zwiebeln, Sweet-Chili BBQ Sauce

Piri Piri Burger CHF 26.00
(Vegi oder Vegan) mit Ruccola Salat, Tomaten, rote Zwiebeln, Kresse, Piripiri Sauce

Hausgemachte Cumberland Wurst CHF 25.00
mit Kartoffelstock, Zwiebel Sauce & Gemüse

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

Kinder

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

Chicken Nuggets & Pommes CHF 13.00

Äplermaccaroni CHF 12.00

Die Fondues

Käsefondue, unsere Hausmischung serviert mit Brot
200g Käse/ Person CHF 27.00

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, Essiggurken, Silberzwiebeln und Kräuterdipp CHF 5.50 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 20 Personen):
25% Deposit bis spätestens 14 Tage vor dem Anlass
Ausstehender Betrag bis 3 Tage nach dem Anlass (oder wie im Voraus vereinbart)