

**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 &amp; 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 &amp; 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](mailto:info@berggasthaus-eggberge.ch) | [www.berggasthaus-eggberge.ch](http://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 &amp; 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- &amp; 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 11.00
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

# 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, karamellisierte Zwiebeln, Whisky Sauce*

**Poulet Burger** CHF 27.00  
*mit Salat, Coleslaw, Raclettekäse, karamellisierte 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

Älplermaccaroni 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)