

Apéro

Knoblibrot vom Holzfeuergrill geschnitten pro Stück	Fr. 5.50
Äplerplatte (kalte Platte mit Trockenfleisch und Käse) pro Person	Fr. 9.50
Mini-Bratkäse auf geröstetem Brot pro Person	Fr. 6.50
Nüssli und Chips	Preis nach Aufwand
Gemüsedips mit diversen Saucen pro Person	Fr. 6.50
Käseküchlein pro Stück	Fr. 2.50
Schinkengipfeli pro Stück	Fr. 2.50
Diverse Mini-Canapés pro Stück	Fr. 3.50
Sbrinzmöckli mit Brot pro Person	Fr. 6.50
Käseplatte (8 Sorten) pro Person	Fr. 12.50
Div.1 Meter Parisette gefüllt pro Stück	Fr. 36.00

Gern offerieren wir Ihnen ein reichhaltiges Apérobuffet nach Ihren individuellen Wünschen

Getränke

Mineral Liter	Fr. 8.00
Orangensaft Liter	Fr. 9.00
Prosecco 7.5dl	Fr. 38.00
Früchtebowle pro Liter	Fr. 38.00
Früchtebowle ohne Alkohol pro Liter	Fr. 24.00

Weine gemäss Weinkarte
Übrige Getränke gemäss Getränkekarte

Im Winter

Glühwein im Wald am Feuer pro Person	Fr. 5.00
--------------------------------------	----------

Suppen

Bouillon mit Flädli	Fr. 6.50
Bouillon mit Käsecroutons	Fr. 6.50
Bouillon mit Gemüsestreifen	Fr. 6.50
Bouillon mit Ei	Fr. 6.50
Bouillon mit Eierstich	Fr. 8.50
Tomatencrèmesuppe	Fr. 8.50
Randencrèmesuppe	Fr. 8.50
Curryschaumsüppchen mit Bananen	Fr. 8.50
Steinpilzcrèmesuppe (saisonal)	Fr. 9.50
Spargelcrèmesuppe (saisonal)	Fr. 9.50
Kürbisrahmsuppe (saisonal)	Fr. 8.50
Bündner Gerstensuppe	Fr. 8.50
Melonensuppe mit Portwein (kalt)	Fr. 8.50
Cazpacho (kalt)	Fr. 9.50
Proseccorahmsuppe mit Kresse	Fr. 8.50
Kartoffelrahmsüppchen mit Rohschinken	Fr. 8.50
Bergheusuppe mit gebratenem Zigerdreieck	Fr. 9.50
Wintertraumsüpli	Fr. 9.50

Salate

Grüner Salat	Fr. 6.50
Gemischter Salat	Fr. 7.50
Nüsslisalat mit Ei und Speckstreifen	Fr. 10.50
Frühlingssalat mit Spargeln und gebratenen Pouletstreifen mit Balsamicodressing	Fr. 12.50
Bunter Sommersalat mit Sbrinzflocken, Rohschinken und Melonenschnitz, dazu Tannenschösslihonig dressing	Fr. 12.50

Herbstsalat mit Wildschweinrohschinken, gebratenen Pilzen und Trauben Fr. 12.50

Wintersalat mit Orangenfilets, Baumnüssen und Hauspastete, dazu Himbeerdressing Fr. 14.50

Kalte Vorspeisen

Melone mit Rohschinken Fr. 12.50

Duo vom Rauchlachs und geräuchertem Forellenfilet
mit Meerrettichschaum und Salatbouquet Fr. 14.50

Lachspraline mit einem Sträusschen Salat und Honigsenfauce Fr. 14.50

Äplerteller (Trockenfleischteller mit Käse) Fr. 9.50

Kürbis-Crème Brulée mit lauwarmen Steinpilzsalat Fr. 12.50

Thunfischcarpaccio mit schwarzen Tapenadecrostini Fr. 14.50

Rindscarpaccio mit Rucolasalat und Trüffelöl Fr. 14.50

Sbrinzrolle mit Frischkäse gefüllt auf Eierschwämmli-Traubensalat Fr. 14.50

Warme Vorspeisen

Formaggini con sassi caldi (Frischkäse auf dem heissen Stein)
mit Rosmarin und Rosa Pfeffer Fr. 9.50

Bratkäse auf geröstetem Brot Fr. 8.50

Äplermagronen Fr. 8.50

Mini-Pastetli mit Pilzfüllung Fr. 9.50

Pilz-Toast Fr. 8.50

Pilzrisotto Fr. 8.50

Felchenfilet mit Kräuterrahmsauce und Trockenreis Fr. 14.50

Felchen-Saltimbocca mit Safranrisotto und Tomatenwürfel Fr. 14.50

Fein paniertes Rotbarbenfilet mit Lauchgemüse und Vinaigrette Fr. 14.50

Riesencrevetten-Thunfisch-Spiessli auf Basmatireis mit einer Mango-Curry-Sauce Fr. 16.00

Lachs und Thunfisch vom Holzfeuergrill auf Rucolasalat
mit Oliven-Tomaten-Vinaigrette dazu Spargeln mit Hollandaise Fr. 16.00

Seeteufel mit Speck ummantelt auf Steinpilzen und Risotto mit Alpenkräutern Fr. 16.00

Hauptgänge

Äplermagronen mit Apfelmus	Fr. 14.00
Käsefondue	Fr. 22.00
Schweinskotelett mit Kräuterbutter vom Holzfeuergrill und Äplermagronen	Fr. 22.00
Geräuchertes Rippli mit Sauerkraut, Bohnen und Salzkartoffeln	Fr. 22.00
Heisser Beinschinken mit Kartoffelsalat	Fr. 18.00
Schinken im Brotteig, Madeirasauce, Bohnen und Salzkartoffeln	Fr. 22.00
Schweins-Rahmschnitzel mit Pilzen, Gemüse garnitur und Nüdeli	Fr. 24.00
Schweinscarrébraten vom Holzfeuergrill Gemüse garnitur und Pommes Frites	Fr. 24.00
Schweinsschulterbraten vom Grill mit Gemüse garnitur und Pommes Frites	Fr. 19.50
Lammgigot vom Holzfeuergrill Gemüse garnitur und Bratkartoffeln	Fr. 24.00
Lammrückenfilets vom Holzfeuergrill Sauce Provencales Gemüse garnitur und Kartoffelgratin	Fr. 28.00
Roastbeef vom Holzfeuergrill mit Sauce Bearnaise Gemüse garnitur und Hüttlikartoffeln	Fr. 38.00
Kalbssteak vom Holzfeuergrill mit Pilzrahmsauce, Gemüse garnitur und Nüdeli	Fr. 45.00
Pouletbrust gefüllt mit Bündnerfleisch und Peperoni Hüttlikartoffel mit Bratkäse überbacken und gedämpfte Tomate	Fr. 24.00
Schweins-Cordon-Bleu Gemüse garnitur und Pommes Frites	Fr. 25.00
Fleischvögel vom Rind (2 Stück) Gemüse garnitur und Kartoffelstock	Fr. 22.00
Gefüllte Kalbsbrust Gemüse garnitur und gebackene Kartoffelwürfel	Fr. 24.00
Kalbshaxen mit Gemüsewürfeli und Weissweinsrisotto	Fr. 24.00
Schweinssteak vom Holzfeuergrill mit Kräuterbutter Gemüse garnitur und Hüttlikartoffeln	Fr. 24.00
Pferdehufsteak vom Holzfeuergrill mit Kräuterbutter Gemüse garnitur und Hüttlikartoffeln	Fr. 24.00
Schweinshalssteak vom Holzfeuergrill, gedämpfte Tomate und Pommes Frites	Fr. 19.50
Spiessli vom Holzfeuergrill Gemüse garnitur und Hüttlikartoffeln	Fr. 26.00
Kalbsfilet mit Pilzsauce und Rindsfilet mit Sauce Bearnaise serviert in 2 Gängen mit Gemüse garnitur, Nudeln, und Hüttlikartoffeln	Fr. 54.00

Mixed Grill serviert in zwei Gängen
1. Gang: Roastbeef, Poulet und Speck
2. Gang: Schweinscarré, Lammrückenfilet und Bratwurst
Garniert mit Gemüse und Hüttlikartoffeln Fr. 44.00
Vier Saucen und Kräuterbutter auf Tisch

Kalbsrücken am Stück vom Holzfeuergrill mit Trüffelrahmsauce Fr. 45.00
Gemüsebouquet und Tagliatelle

Kalbsrücken am Stück und Hirschfilet vom Holzfeuergrill mit Balsamicojus Fr. 45.00
Kürbisrisotto und Gemüsebouquet

Rindsfilet vom Holzfeuergrill mit Balsamico-Jus Fr. 48.00
Ofenpolenta und Gemüse garnitur

Rinds-Entrecôte vom Holzfeuergrill mit Kräuterbutter Fr. 33.00
Gemüse garnitur und Pommes Frites

Wild (saisonal)

Wildpfeffer Jägerart Fr. 26.50

Rehschnitzel mit Pilzrahmsauce Fr. 36.50

Hirschfilet mit Preiselbeerbutter Fr. 36.50

Wildschweinfilet mit Portweinsauce Fr. 36.50

Wildererteller (Rehschnitzel, Wildschweinfilet und Hirschfilet) Fr. 38.00

Rehrücken serviert in zwei Gängen Fr. 48.00

Alle Wildgerichte sind angerichtet mit Rotkraut, Spätzli, Kastanien, Apfel und Birne

Buffets für Gruppen ab 25 Personen

Grillbuffet

Geniessen Sie feine Grilladen vom Holzfeuer (Roastbeef, Schweinscarré, Lammrückenfilets, Poulet, würzige Bratwürste dazu die passenden Saucen, mit Saisongemüse und Kartoffelgratin. Inkl. Salatbuffet und Dessertbuffet
Fr. 58.– pro Person.

Wildbuffet (saisonal)

Feine Wildspezialitäten von der Vorspeise bis zum Dessert.

Salate und Kalte Vorspeisen (Wildtrockenfleisch, Terrine und Pastete) / Kürbisrahmsuppe / Feine Grilladen vom Wildschwein Reh und Hirsch / Gemspfeffer / Herbstliche Beilagen (Spätzli Rotkraut Kastanien...) Inkl. Dessertbuffet.

Preis pro Person Fr. 59.–.

Metzgete-Buffer

Für Liebhaber. Blut -und Leberwürste, Zunge, Zungenwurst, Saucisson, Speck und Rippli, Wädli usw. Dazu Sauerkraut Bohnen und Salzkartoffeln.

Im November an fixen Daten (werden frühzeitig bekannt gegeben). Tischreservation erwünscht.

Preis pro Person Fr. 33.--

Sorbets

Basilikumsorbet mit Gin	Fr. 7.50
Mangosorbet mit Lychees	Fr. 7.50
Grapefuitsorbet mit Nussac	Fr. 7.50
Blutorangensorbet mit Portwein	Fr. 7.50
Zitronensorbet mit Prosecco	Fr. 7.50
Zwetschensorbet mit Vielle Prune	Fr. 7.50
Traubensorbet mit Grappa	Fr. 7.50

Käse

Käsebuffet (8 Sorten) als Dessert mit Früchtebrot	Fr. 14.00
Käseteller als Dessert (6 Sorten) mit Früchtebrot	Fr. 12.00
Käseteller als Hauptgang (6 Sorten) mit Früchtebrot	Fr. 22.00
Trüffelbrie auf Alpenblütenhonig mit Früchtebrot (Dessertportion)	Fr. 12.00

Desserts

Gemischte Glace mit Rahm (2 Kugeln)	Fr. 6.50
Meringue mit Rahm	Fr. 6.50
Meringue mit Glace und Rahm	Fr. 8.50
Obwaldner Lebkuchen mit Rahm	Fr. 6.50
Heisse Heidelbeeren mit Vanillglace	Fr. 7.50
Löwenzahnparfait mit Tannenschösslihonig und Erdbeersalat	Fr. 10.50
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Apfelsalat und Zimtglace	Fr. 12.50
Gläschen-Parade (Dessertbuffet in Gläschen, 5 verschiedene Desserts)	Fr. 14.50

Dessert-Buffer (5 verschiedene Desserts)	Fr. 12.50
Kaiserschmarrn mit Zimtglace und Zwetschgenkompott	Fr. 10.50
Apfelrösti mit Vanilleglace	Fr. 8.50
Lauwarmer Zwetschgenkompott mit Zimtglace	Fr. 8.50
Birne mit Schokoladencreme	Fr. 7.50
Sabléherz mit Champagnermousse und Rotweinfirsich	Fr. 10.50
Caramelköpfl mit Rahm	Fr. 6.50
Gebrannte Crème	Fr. 6.50
Katalanische Crème	Fr. 8.50
Vanillecrème mit Früchten	Fr. 8.50
Ananas mit Kirsch und Vanilleglace	Fr. 9.50
Armer Ritter Deluxe (gebratener Rahmzopf mit Waldbeeren und Vanilleglace)	Fr. 10.50
Schokoladenmousse mit exotischen Früchten garniert	Fr. 10.50
Marronimousse und Traubensorbet garniert mit herbstlichen Früchten	Fr. 9.50
Zimt und Mascarpone Mousse mit Dörrbirnen und Portweinzwetschgen	Fr. 9.50
Vacherin Glace	Fr. 12.50
Dessertteller (5 verschiedene Desserts)	Fr. 14.50
Birnenmousse mit caramelisierten Birnen	Fr. 10.50

Falls Sie bis jetzt Ihre Lieblingsgerichte nicht gefunden haben,
fragen Sie uns.

Wir stellen gern ein Menu nach Ihren Wünschen zusammen



MENU VORSCHLÄGE

ab 10 Personen



**Wir freuen uns auf Ihren Besuch
Toni Burch und Moni Guhl mit Team
Tel. 041 675 21 41/ www.kaltbad.ch**



Menüvorschläge

Geschätzte Gäste

Wir freuen uns dass Sie Ihren Anlass in unserem Bergrestaurant Schwendi-Kaltbad feiern. Gern gehen wir auf Ihre persönlichen Wünsche ein, und stehen Ihnen mit unseren fachkundigen Empfehlungen zur Seite.

Für eine möglichst genaue Planung und Organisation Ihres Festanlasses möchten wir Sie auf folgende Hinweise aufmerksam machen:

Menubesprechung Wir bitten um eine telefonische Terminvereinbarung um mit Ihnen alle Einzelheiten persönlich zu besprechen. Tel. 041 675 21 41

Teilnehmerzahl Unsere Menüvorschläge gelten **ab 10 Personen**, wobei Sie sich bitte auf **ein Menü** festlegen. Wenn Sie weniger Personen sein sollten dürfen Sie gerne etwas „Feines“ aus der aktuellen à la carte Karte wählen.

Getränke In unserem Weinkeller finden wir bestimmt den passenden Wein zu Ihrem Menü. Es ist uns ein Vergnügen, Sie bei der Auswahl zu beraten.

Dekoration Gern besprechen wir mit Ihnen Ihre Wünsche betreff Blumen und Dekoration. Kerzen werden von uns kostenlos zur Verfügung gestellt.

Verlängerung Ab 0.30 Uhr stellen wir Ihnen Fr. 200.00 pro angebrochene Stunde für die Verlängerung in Rechnung.

Rauchen Für Ihren Komfort, unser Lokal ist rauchfrei.

Lokalitäten
Alter Teil bis maximal 45 Personen
Neubau ganz ab 65 bis 80 Personen
Neubau unterteilt ab 30 bis 40 Personen