



MENU VORSCHLÄGE

ab 10 Personen



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

Alle Preise inkl. 7.7% Mwst.

Menuvorschläge

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:

Menu Besprechung	Wir bitten um eine telefonische Terminvereinbarung um mit Ihnen alle Einzelheiten persönlich zu besprechen. Tel. 041 675 21 41
Teilnehmerzahl	Unsere Menu Vorschläge gelten ab 10 Personen , wobei Sie sich bitte auf ein Menu festlegen. Wenn Sie weniger Personen sein sollten, können Sie gerne etwas Feines aus der aktuellen à la carte Karte wählen. Die reservierte Personenanzahl 48 h vor dem Anlass ist für Sie kostenrelevant.
Getränke	In unserem Weinkeller finden wir bestimmt den passenden Wein zu Ihrem Menu. Wir beraten Sie gerne
Dekoration	Gern besprechen wir mit Ihnen Ihre Wünsche betreffend Blumen und Dekoration. Kerzen und eine einfache Deko werden von uns kostenlos zur Verfügung gestellt.
Verlängerung	Ab 01.00 Uhr stellen wir Ihnen Fr. 75.00 pro angebrochene Stunde für die Verlängerung in Rechnung.
Rauchen	Für Ihren Komfort, unser Lokal ist rauchfrei.
Lokalitäten	Alter Teil bis maximal 50 Personen Neubau ganz ab 65 bis 80 Personen Neubau unterteilt ab 30 bis 40 Personen
Bezahlung	Gerne stellen wir Ihnen für den Anlass eine Rechnung zusammen. Es ist auch Barzahlung möglich. Wir bevorzugen EC direkt, Postcard oder Twint gegenüber den Kredit- und Debitkarten.

Apéro-Buffer (ab 20 Personen)

Rustikal:

Hausgemachtes Trockenfleisch
Alpkäse und Wurst
garniert mit saisonalen Früchten
dazu verschiedene Brotsorten
Preis pro Person Fr. 18.00

Diverse feine gefüllte

Sandwiches, Parisette, Ciabatta und Toast

Salami
Tomaten Mozzarella
Eier mit Mayonnaise
Ciabatta mit Schinken
Lachs mit Meerrettichmousse
Frischkäse
Preis pro Person Fr. 20.00

«Ä heissi Sach»:

Gerstensuppe
Mini Käseschnitte mit Obwaldner Bratkäse
Kleine Bratwürste vom Grill mit Schwander Brot
(Schweins, Kalbs, Salsiccia scharf,)
Preis pro Person Fr. 18.00

Stäckäwurscht:

Mini Savelats zum selber bräteln an der Feuerschale
Dazu feines Schwander Brot und Senf
Gemüsedips mit Knobli- und Cocktailsauce
Preis pro Person Fr. 15.00

Gern offerieren wir Ihnen ein reichhaltiges Apéro-Buffer nach Ihren individuellen Wünschen, wir beraten Sie gerne.

Apéro: (Preise pro Person)

Cuacamole und Chips
Knoblibrot vom Grill
Bruschetta mit Tomaten und Basilikum
Hausgemachter Käsekuchen
Schafchäsli mit Feigensenf auf Urdinkeltoast
Crostini mit Ziegenfrischkäse und Birnen
Crostini mit Hummus und Shitake
Auberginen Ricotta Röllchen mit Tomaten Chutney
Gemüsespiesse vom Grill mit grünem Tomatenketchup
Ofenzwetschgen im Speckmantel
Alpkäsemöckli und Dörrbirnen
Speckbrot
Gerolltes Brot mit Chorizo
Hausgemachte Schinkengipfeli
Obwaldner Bratkäse auf geröstetem Schwander Brot
«Härdepfelturtä» mit Speck im Gläsli
Käsesuppe mit Zwiebelschweize im Gläsli
Trockenfleisch, Wurst und Alpkäse
Gemüsesticks mit Knobli- und Wasabi-Dip
Canapées nach Wunsch (Salami, Ei, Rohschinken, Lachs, Käse...)
Trockenfleisch-Frischkäse Wrap
Rauchlachs Wrap mit Meerrettich
Wrap mit getrockneten Tomaten, Oliven und Frischkäse
Wrap mit scharfem Salami
Flammkuchen

3 Sorten assortiert pro Person	Fr. 14.00
4 Sorten assortiert pro Person	Fr. 18.00
6 Sorten assortiert pro Person	Fr. 21.00

Apéro-Getränke

Mineral Liter	Fr. 9.50
Orangensaft Liter	Fr. 9.80
Prosecco 7.5dl	Fr. 48.00
Früchtebowle pro Liter	Fr. 48.00
Früchtebowle ohne Alkohol pro Liter	Fr. 38.00
Weine gemäss Weinkarte	
Übrige Getränke gemäss Getränkekarte	

Im Winter

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

Z'vieri-Halt

Kalter Teller mit Aufschnitt, Trockenfleisch, Salami, gekochtem Ei und Salat garniert, mit Schwander Brot Fr. 18.50

Schnitzelbrot
Schweinesschnitzel vom Holzfeuergrill mit getoastetem Schwander Brot, Cocktailsauce, Eisbergsalat, Tomate und Essiggurke Fr. 16.50

Äpler-Teller
Hausgemachtes Trockenfleisch, Trockenwurst und Alpkäse mit Schwander Brot Fr. 21.00

Siedfleischsalat garniert mit Salat und Schwander Brot Fr. 22.00

Hausgemachter Käsekuchen mit Salat garniert Fr. 18.50

Früchtewähe mit Rahm Fr. 8.50



Menu Schwendi-Kaltbad

Vorspeisenteller mit Blattsalatbouquet
Mini Käseschnitte und hausgemachtem Trockenfleisch

Mixed-Grill Teller vom Holzfeuer
mit Schweinsnierstück, OW-Rinds-Entrecôte, mariniertes Pouletbrust
und Bratwurstli
dazu Gemüse garnitur und Hüttlikartoffeln
Knoblimayo, Sauerrahmsauce und Kräuterbutter

Obwaldner Dessertteller
mit Apfelrösti und Vanilleglace, Lebkuchen mit Rahm und
Gebrannter Crème

Preis pro Person Fr. 58.00

Menu Schlierental

Älplermagronen mit Apfelmus oder gemischter Salat

Glaubenbergsteak (Schweinssteak) vom Holzfeuergrill mit Bratkäse
Gemüse garnitur und Hüttlikartoffeln

Gebrannte Crème mit Rahm

Preis pro Person Fr. 39.00

Trio vom Holzfeuergrill

Gemischter Salat

Trio vom Holzfeuergrill mit marinierter Pouletbrust
Rinds-Entrecôte und Schweinssteak
dazu Gemüse garnitur und Pommes Frites
Knoblimayo, Sauerrahmsauce und Kräuterbutter

Meringue mit Glace und Rahm

Preis pro Person Fr. 46.00

Immer beliebtes...

Menu 1

Bouillon mit Käsecroûtons

Hausgemachter Hackbraten mit Whiskyrahmsauce
Gemüse garnitur und Kartoffelstock

Süsmostcrème

Preis pro Person Fr. 33.00

Menu 2

Gemischter Salat

Schweinskotelette vom Holzfeuergrill mit Äplermagronen
und Apfelmus

Caramelköppli mit Rahm

Preis pro Person Fr. 38.00

Menu 3

Nüsslisalat mit Brotcrôutons, Ei und Speckstreifen

Schweins-Cordon-Bleu mit Gemüse garnitur
und Pommes Frites

Schokoladen crème mit Birne

Preis pro Person Fr. 43.00

Menu 4

Schrebergartensalat
mit gebratenen Kernser Edelpilzen

Schweins-Carrébraten vom Holzfeuergrill
mit Bratenjus
Gemüse garnitur und Ofen-Rahmkartoffeln

Schokoladenmousse mit Früchten garniert

Preis pro Person Fr. 44.00
(Braten vom Hals Fr. 42.00)

Alle Preise inkl. 7.7% Mwst.

Menu 5

Bunter Kräutergarten Salat mit Belper Knolle Crostini
und Granatapfelkernen

Roastbeef vom Obwaldner Weiderind vom Holzfeuergrill
mit Sauce Bearnaise
Gemüse garnitur und Herzoginkartoffeln

Heisse Heidelbeeren mit Vanilleglace

Preis pro Person Fr. 60.00

Menu 6

Fitnesssteller mit marinierter Pouletbrust vom Holzfeuergrill
und Kräuterbutter

Apfelrösti mit Vanilleglace

Preis pro Person Fr. 35.00

Menu 7

Flädli suppe

Fleischvögel mit Kartoffelstock und Gemüse garnitur

Gemischte Glace mit Rahm

Preis pro Person Fr. 35.00

Alle Preise inkl. 7.7% Mwst.

Menu 8

Suppe von der Peterliwurzel mit Knoblibrot

Obwaldner Rindsfilet am Stück vom Holzfeuergrill
mit Balsamico-Jus
Gemüse garnitur und Ofenpolenta

Dessertteller (5 Desserts)

Preis pro Person Fr. 73.00

Menu 9

Gemischter Salat

Kernser Äplermagronen mit Apfelmus

Obwaldner Lebkuchen mit Rahm

Preis pro Person Fr. 31.50

Menu 10

Roher Fenchelsalat mit Apfel
und Joghurt-Himbeer Dressing

Brasato & glasierte Kalbsschulter
mit Bratenjus
Spinatstrudel mit Pinienkernen, Feigen und Pecorinokäse
Butterspätzli

Panna Cotta mit Mango und Passionsfrucht

Preis pro Person Fr. 45.00

Alle Preise inkl. 7.7% Mwst.

Menu 11

Wildlachs grilliert mit Weissweinsrisotto
und Frühlingszwiebeln

Karotten-Ingwer-Crèmesuppe
mit Riesencrevettenspiess

Schweinsfilet im Blätterteig
mit Pilzrahmsauce
Gemüse garnitur und Kartoffelkroketten

Zwetschgensorbet mit Vielle Prune

Preis pro Person Fr. 78.00

Menu 12

Käsesuppe mit Zwiebelschweitze

Rössli Sepp's Pfeffersteak (Rindsfilet)
mit Gemüse garnitur und Pommes Frites

Fruchtsalat mit Glace und Rahm

Preis pro Person Fr. 60.00

Menu 13

Duo vom Wildlachs und geräuchertem Ennetmooser Forellenfilet
mit Meerrettichschaum und Toast
garniert mit Kräuter-Blattsalatbouquet

Proseccorahmsuppe mit Brunnenkresse
und Blätterteiggebäck

Rinds- und Kalbsfilet am Stück vom Holzfeuergrill
mit Sauce Bearnaise und Morchelrahmsauce
Gemüse garnitur und Kartoffelkroketten

Dessert-Buffer

Preis pro Person Fr. 90.00



Alle Preise inkl. 7.7% Mwst.

Salate

Grüner Salat	Fr. 6.50
Gemischter Salat	Fr. 7.50
Salat Bowl mit Wachtelei, Avocado, Rucola, Radieschen, Couscous und Feta	Fr. 12.50
Schrebergartensalat mit gebratenen Kernser Edelpilzen	Fr. 8.50
Roher Fenchelsalat mit Apfel und Joghurt-Himbeer-Dressing	Fr. 6.50
Bunter Kräutergartensalat mit Belper Knolle Crostini und Granatapfelkernen	Fr. 10.50
Nüsslisalat mit Brotcroutons, Ei und Speckstreifen	Fr. 10.50
Bunter Sommersalat mit Alpkäsesplitter, hausgemachtem Rohschinken und Melonenschnitz	Fr. 12.50
Herbstsalat mit Wildschwein- und Hirschtrockenfleisch, gebratenen Pilzen und Trauben	Fr. 14.50
Vorspeisenteller mit Blattsalatbouquet, Mini Käseschnitte und hausgemachtem Trockenfleisch	Fr. 12.50

Kalte Vorspeisen

Melone mit hausgetrocknetem Rohschinken	Fr. 12.50
Duo vom Wildlachs und geräuchertem Forellenfilet mit Meerrettichschaum und Toast, garniert mit Blattsalatbouquet	Fr. 16.00
Lachspraline mit einem Sträusschen Salat und Honigsenfauce	Fr. 16.00
Äplerteller (Trockenfleischteller mit Wurst und Alpkäse)	Fr. 12.50
Rindsfilet-Carpaccio mit Rucolasalat, Alpkäsesplitter und Trüffelöl	Fr. 16.50
Rinds-Trockenfleisch-Carpaccio mit Salatstrauss und Alpkäsesplitter	Fr. 14.50
Rindsfilet-Tartar pikant mit Toast und Garnituren	Fr. 23.00

Suppen

Bouillon mit Flädli	Fr. 6.50
Bouillon mit Käsecroutons	Fr. 6.50
Bouillon mit Gemüsestreifen	Fr. 6.50
Kraftbrühe mit Eierstich	Fr. 9.50
Tomatencrèmesuppe mit Gin	Fr. 8.50
Randencrèmesuppe mit Sauerrahm und Kartoffelchips	Fr. 9.50
Curryschaumsüppchen mit Bananen	Fr. 8.50
Bärlauchcrèmesuppe mit Rohschinkengrissini (saisonal)	Fr. 9.50
Steinpilzcrèmesuppe (saisonal)	Fr. 9.50
Spargelcrèmesuppe (saisonal)	Fr. 9.50
Kürbisrahmsuppe (saisonal)	Fr. 8.50
Bündner Gerstensuppe	Fr. 9.50
Melonensuppe mit Portwein (kalt)	Fr. 8.50
Cazpacho andalusische Art (kalt)	Fr. 9.50
Proseccorahmsuppe mit Brunnenkresse und Blätterteiggebäck	Fr. 9.50
Kartoffelrahmsüppchen mit Rohschinken	Fr. 8.50
Suppe von der Peterliwurzel mit Knoblibrot	Fr. 9.50
Karotten-Ingwercrèmesuppe mit Riesencrevettenspiess ohne Crevette	Fr. 13.50 Fr. 9.50
Rote Currycrèmesuppe süss-scharf gewürzt mit Grünerbsen	Fr. 8.50
Rote Linsensuppe mit Karotten, Orangen & Koriander	Fr. 9.50
Süsskartoffel-Chilli-Crèmesuppe	Fr. 8.50
Thai-Kokoscrèmesuppe mit Pouletsatay ohne Poulet	Fr. 12.50 Fr. 9.50
Gelberbsenpüreesuppe mit Knoblibrotcroûtons	Fr. 7.50

Warme Vorspeisen

«Härdepfelturtä» mit Speck im Gläsli	Fr. 8.50
Ziegenfrischkäse auf dem heissen Stein mit Rosmarin, Rosa Pfeffer und Toast	Fr. 12.00
Bratkäse auf geröstetem Brot	Fr. 8.50
Kernser Äplermagronen	Fr. 9.50
Pilz-Toast	Fr. 9.50
Käsesuppe mit Zwiebelschweitze	Fr. 8.50
Ravioli in 3 Farben vom Pastarazzi mit Pinienkernen und Basilikumpesto oder Tomatensugo	Fr. 16.50

Fischgerichte

Forellenfilets Zuger Art mit Wildreis und Gemüsebouquet	Fr. 27.00
Vorspeise	Fr. 17.00
Felchenfilets Luzerner Art mit Peterli-Kartoffeln und Gemüsebouquet	Fr. 38.00
Vorspeise	Fr. 18.00
Wildlachstranche grilliert mit Weisswein Risotto und Frühlingszwiebeln	Fr. 39.00
Vorspeise	Fr. 19.00
Felchenfilets mit Weissweinsauce im asiatischen Kleid mit Gemüsebouquet und Jasminreis	Fr. 38.00
Vorspeise	Fr. 18.00
Zanderfilet grilliert auf Rahmwirsing mit Safrannudeln	Fr. 37.00
Vorspeise	Fr. 17.00

Fleischgerichte vom Holzfeuergrill (Preise inkl. Nachservice von allem)

Schwein vom Grill

Glaubenbergsteak (Schweinesteak mit Obwaldner Bratkäse) mit Gemüse garnitur und Hüttlikartoffeln	Fr. 26.00
Schweinskotelette mit Kräuterbutter und Äplermagronen	Fr. 24.00
Kaltbader Grill-Cordon-Bleu gefüllt mit würzigem Bergkäse, Knoblauch und hausgemachtem Rohschinken Gemüse garnitur und Pommes Frites	Fr. 29.00
Schweinssteak mit Kräuterbutter Gemüse garnitur und Hüttlikartoffeln und Sauerrahmsauce	Fr. 25.00
Schweins Halssteak mit Kräuterbutter Gemüse garnitur und Pommes Frites	Fr. 23.00
Schweins carré braten mit Bratenjus Gemüse garnitur und Ofen-Rahm-Kartoffeln	Fr. 25.00

Pferd vom Grill

«Rossbodensteak» benannt nach der Alp Rossboden Pferde-Entrecôte rosé grilliert mit Gemüse garnitur und Hüttlikartoffeln und Sauerrahmsauce	Fr. 29.00
---	-----------



Alle Preise inkl. 7.7% Mwst.

Lamm vom Grill

Lammgigot mit Sauce Provencales, Gemüse garnitur und Bratkartoffelwürfel	Fr. 29.00
Lammrückenfilets mit Kräuterbutter Gemüse garnitur und Kartoffelgratin	Fr. 37.00
Lammracks mit Rosmarinjus, Gemüse garnitur und Bäckerinnenkartoffeln	Fr. 41.00

Rind vom Grill

Roastbeef vom Obwaldner Weiderind vom Holzfeuergrill mit Sauce Bearnaise Gemüse garnitur und Herzoginkartoffeln	Fr. 41.00
OW-Rindsfilet am Stück mit Balsamico-Jus, Gemüse garnitur und Ofenpolenta	Fr. 51.00
OW-Rinds-Tomahawk Steak long Rip mit Kräuterbutter Gemüse garnitur und Pommes Frites	Fr. 78.00
OW-Rinds-Côte de Bouef mit Kräuterbutter Gemüse garnitur und Pommes Frites	Fr. 64.00
Obwaldner Rinds-Entrecôte mit Kräuterbutter Gemüse garnitur und Pommes Frites	Fr. 40.00

Kalb vom Grill

Kalbssteak mit Morchelrahmsauce, Gemüse garnitur und Kernser Nüdeli	Fr. 43.00
Kalbsfilet am Stück grilliert mit Morchelrahmsauce Gemüse garnitur und Kartoffelgratin	Fr. 53.00
Kalbshohrücken am Stück grilliert mit Grappajus, Gemüse garnitur und Griessgnocchi	Fr. 41.00

Poulet vom Grill

Pouletschenkel vom Grill mit Kräuterbutter, Gemüse garnitur und Hüttlikartoffeln mit Sauerrahmsauce	Fr. 27.00
Fitnesssteller mit marinierter Pouletbrust und Kräuterbutter mit Schwander Brot	Fr. 27.00

Fleischgerichte

(Preise inkl. Nachservice von allem)

Schwein

Geräuchertes Rippli mit Sauerkraut, Bohnen und Salzkartoffeln vom Hals	Fr. 25.00 Fr. 23.00
Heisser Bauernschinken mit Kartoffelsalat	Fr. 20.00
Bauernschinken im Brotteig, Madeirasauce, Bohnen und Salzkartoffeln	Fr. 25.00
Geräucherter Schweinshals im Brotteig, Bohnen und Salzkartoffeln	Fr. 23.00
Gefüllte Schweinsbrust mit Gemüse garnitur und Röstikroketten	Fr. 24.00
Schweinsfilet im Blätterteig mit Gemüse garnitur und Karottelgratin	Fr. 39.00
Hausgemachter Hackbraten mit Whiskyrahmsauce Gemüse garnitur und Kartoffelstock	Fr. 20.00
Ofen-Fleischkäse mit Zwiebelsauce, Gemüse garnitur und Butterrösti	Fr. 20.00
Schweins-Rahmschnitzel mit Champignonsauce, Gemüse garnitur und Nüdeli	Fr. 25.00
Schweins-Cordon-Bleu mit Gemüse garnitur und Pommes Frites	Fr. 27.00
Schweinsvoressen mit Gemüse garnitur und Butterrösti	Fr. 22.00

Poulet

Poulet Saltimbocca mit Grappajus, Gemüse garnitur und Safranrisotto	Fr. 29.00
--	-----------

Rind

Fleischvögel mit Gemüse garnitur und Kartoffelstock	Fr. 23.00
Brasato (Rindsschmorbraten) mit Gemüse garnitur und Spätzli	Fr. 29.00
Rindsgulasch mit Gemüse garnitur und Spätzli	Fr. 27.00
Rössli Sepp's Pfeffersteak (Rindsfilet) mit Gemüse garnitur und Pommes Frites	Fr. 44.00

Kalb

Blätterteigpastetli mit Brätkügeli und Champignons, Erbsli und Rüepli, Pommes Frites	Fr. 19.00
Kalbsgeschnetztes Zürcher Art mit Gemüse garnitur und Butterrösti	Fr. 38.00
Gefüllte Kalbsbrust mit seinem Bratenjus, Gemüse garnitur und Weisweinrisotto	Fr. 30.00
Kalbshaxen Cremolata mit Gemüse garnitur und Weissweinrisotto	Fr. 38.00
Glasierte Kalbsschulter mit Steinpilzrahmsauce, Gemüse garnitur und Kernser Tagliatelle	Fr. 35.00

Wild

Wildpfeffer Jägerart	Fr. 34.00
Rehschnitzel vom Holzfeuergrill mit Pilzrahmsauce	Fr. 39.50
Hirschfilet vom Holzfeuergrill mit Preiselbeerbutter	Fr. 39.50
Wildschweinfilet vom Holzfeuergrill mit Portweinsauce	Fr. 39.50
Wildererteller (Rehschnitzel, Wildschweinfilet und Hirschfilet)	Fr. 45.00
Rehrücken serviert in zwei Gängen	Fr. 52.00
Alle Wildgerichte sind angerichtet mit Rotkraut, Spätzli, Kastanien, Apfel und Birne	

Vegetarische Gerichte

Kernser Äplermagronen mit Apfelmus	Fr. 18.00
Hinteregg-Rösti mit Obwaldner Bratkäse und Spiegelei	Fr. 24.00
Ravioli in 3 Farben vom Pastarazzi mit Basilikumpesto oder Tomatensugo	Fr. 30.00
Spinatstrudel mit Pinienkernen, Feigen und Pecorinokäse dazu Ofen-Rahmkartoffeln (vegan ohne Pecorino)	Fr. 30.00
Ligurische Frittata mit Spinat, Kartoffeln und getrockneten Tomaten mit Saisonsalatgarnitur	Fr. 30.00



Raclette à discretion
mit Kartoffeln & Garnituren

Fr. 28.00

Fondueplausch ab 2 Personen

Käsefondue

pro Pers. Fr. 26.00

Hüttlifondue im Kessi à discretion

mit gemischtem Salat

4 Sorten Fleisch, 5 Saucen, Früchte und Beilagen
Hüttlikartoffeln und Pommes Frites

pro Pers. Fr. 38.00



Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

Buffets ab 25 Personen



Brunch Buffet von 9 Uhr bis 12 Uhr

Diverse Brotsorten, Gipfeli und Zopf, Butter, Konfitüre, Honig
Kalte Fleischplatte, diverse Käse
Rauchlachs und geräucherte Forellenfilets
Müesli und Früchteplatte
Salatbuffet
Rösti, Eier und Speck

Warme Gerichte ab ca. 11.15 Uhr
Bratkäse mit Hüttlikartoffeln
Älpermagronen und Apfelmus
Grilladen vom Holzfeuer

Inkl. Getränke:
Kaffee, Tee, Milch, Ovo, Schoggi, Orangensaft

Kinder bis 10 Jahre gratis

Kinder 10-15 Jahre Fr. 23.00
Erwachsene Fr. 43.00

Alle Preise inkl. 7.7% Mwst.

Grillbuffet

Salatbuffet von 5 Salaten der Saison und buntem Blattsalat
dazu 2 Saucen

Feine Grilladen vom Holzfeuer
Roastbeef, Schweinscarré, Lammrückenfilets, marinierte Pouletbrust,
würzige Bratwürste
dazu Kräuterbutter, Sauerrahmsauce mit Schnittlauch,
Cocktailsauce und Knoblimayo
mit 4 Sorten Saisongemüsen und Kartoffelgratin

Dessertbuffet (5 Sorten)

Preis pro Person Fr. 60.00

Äpler-Bufferet

Trockenfleisch & Rauchwurst, Bauernspeck, Rauchschenken, Alpkäse
Salatbuffet von 5 Salaten der Saison und buntem Blattsalat
dazu 2 Saucen

Geräucherter Schweinshals und Speck,
Bauernbratwürste, Siedfleisch,
Käsesuppe mit Zwiebelschweitze
Äplermagronen, Butterrösti
Sauerkraut und Dörrbohnen

Gebrannte Crème, Meringue mit Glace und Rahm
Lebkuchen, Birnenweggen

Preis pro Person Fr. 57.00

Wildbuffet

Hausgemachtes Hirsch- und Wildschweintrockenfleisch,
Hirschpastete und Rehterrine
Salatbuffet von 5 Salaten der Saison und buntem Blattsalat
dazu 2 Saucen

Kürbisrahmsuppe mit gehobelten Mandeln

Feine Grilladen vom Wildschwein Reh und Hirsch
Wildpfeffer
Pilzrahmsauce, Preiselbeerbutter und Kräuterbutter
Spätzli, Rotkraut, Apfel, Birne, Kastanien

Dessertbuffet
verschiedene Glacesorten, Vermicelles, Apfelerösti,
Zwetschgenkompott, Meringue und Rahm
Schoggimousse

Preis pro Person Fr. 68.00



Alle Preise inkl. 7.7% Mwst.

Metzgete-Buffer

Blut -und Leberwürste, Zunge, Zungenwurst,
Waadtländer Saucisson,
geräucher und gesalzener Speck,
Wädli, geräucher Schweinshals
Baurenbratwürste
Sauerkraut Bohnen und Salzkartoffeln

Zwetschgensorbet mit Vielle Prune

Preis pro Person Fr. 45.00



Sorbets

Mango Passionsfruchtsorbet mit Apérol Fr. 6.50

Zwetschgensorbet mit Vielle Prune Fr. 6.50

Käse

Käsebuffet (6 Sorten) als Dessert mit Früchtebrot Fr. 16.00

Käseteller als Dessert (6 Sorten) mit Früchtebrot Fr. 14.00

Käseteller als Hauptgang (6 Sorten) mit Früchtebrot Fr. 26.00

Alle Preise inkl. 7.7% Mwst.

Desserts

Gemischte Glace mit Rahm (2 Kugeln)	Fr. 6.50
Meringue mit Rahm	Fr. 6.50
Fruchtsalat mit 1 Kugel Vanilleglace	Fr. 7.50
Parfait mit karamellisierten Baumnüssen garniert mit Früchten	Fr. 9.50
Meringue mit Glace und Rahm	Fr. 8.50
Obwaldner Lebkuchen mit Rahm	Fr. 6.50
Heisse Heidelbeeren mit Vanillglace	Fr. 8.50
Parfait mit karamellisierten Baumnüssen und Orangenfilets	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 Schokoladencrème	Fr. 7.50
Caramelköppli mit Rahm	Fr. 6.50
Gebrannte Crème mit Rahm	Fr. 6.50
Süssmostcrème mit Rahm	Fr. 6.50
Panna Cotta mit Beeren oder Früchten der Saison	Fr. 7.50
Panna Cotta mit Mango und Passionsfrucht	Fr. 7.50
Katalanische Crème	Fr. 8.50
Vanillecrème mit Früchten der Saison	Fr. 7.50
Dunkles und helles Schokoladenmousse mit Früchten garniert	Fr. 10.00
Ananas mit Kirsch und Vanilleglace	Fr. 9.50

Armer Ritter Deluxe (gebratener Rahmzopf mit Waldbeeren und Vanilleglace)	Fr. 10.50
Marronimousse und Zwetschgensorbet garniert mit Früchten Vacherin Glace	Fr. 9.50 Fr. 12.50
Dessertteller (5 verschiedene Desserts)	Fr. 14.50
Obwaldner Dessertteller mit Gebrannter Crème, Lebkuchen mit Rahm und Apfelrösti mit Vanilleglace	Fr. 12.00
Crêpes Suzette mit Vanilleglace	Fr. 12.50
Tirami Su all'Caffé mit Amaretti	Fr. 9.50
Erdbeer-Rhabarber Tirami Su	Fr. 9.50
Hausgemachte Crèmeschnitte	Fr. 9.50
Luftiger Clafoutis mit Früchten der Saison und Vanilleglace	Fr. 10.00
Quarkcrème mit Honig & Früchten der Saison	Fr. 7.50
Apfelstrudel mit Zimtglace	Fr. 10.00
Apfelküchlein mit Vanillesauce	Fr. 10.00



Alle Preise inkl. 7.7% Mwst.

Getränkekarte

Apéro

Hausapéro, Prosecco mit Holunderblütensirup		1dl/ Fr.	7.50
Prosecco		1dl/ Fr.	7.50
Monatswein weiss		1dl/ Fr.	7.50
Vermouth weiss	15% Vol.	4cl/ Fr.	7.50
Cynar	16.5% Vol.	4cl/ Fr.	7.50
Campari	23% Vol.	4cl/ Fr.	7.50
Campari Orange		4cl/ Fr.	8.60
Appenzeller	29% Vol.	4cl/ Fr.	8.60
Apérol	11% Vol.	4cl/ Fr.	7.50
Apérol Spritz		4cl/ Fr.	8.60

Tafelgetränke und Limonaden

Rivella rot und blau		5dl/ Fr.	5.20
Sinalco Cola/ Sinalco Cola Zero		5dl/ Fr.	5.20
Orangenjus		2dl/ Fr.	4.90
Schweppes Bitter Lémon/ Tonic		2dl/ Fr.	4.80
Mineral mit und ohne Kohlensäure		5dl/ Fr.	5.20
Liter Mineral und div. Aromen			Fr. 9.50
Beckenrieder Orangenmost		5dl/ Fr.	5.60

Offenausschank

Cola, Sinalco, Citro, Eistee, Apfeldrink		2dl/ Fr.	3.60
		3dl/ Fr.	4.20
		5dl/ Fr.	5.00
Granderwasser		2dl/ Fr.	1.00
		3dl/ Fr.	1.50
		5dl/ Fr.	3.00
		Liter Karaffe/ Fr.	6.00

Bier und Apfelwein

Eichhof Lager		5dl/ Fr.	6.00
Eichhof Lager		3dl/ Fr.	4.90
Eichhof alkoholfrei		3dl/ Fr.	4.90
Eichhof Radler		3dl/ Fr.	4.90
Eichhof Hubertus dunkel		3dl/ Fr.	4.90
Appenzeller Quöllfrisch naturtrüb		5dl/ Fr.	5.90
Appenzeller Quöllfrisch naturtrüb		3dl/ Fr.	4.90
Appenzeller Zitronenpanaché alkoholfrei		3dl/ Fr.	4.90
Erdinger Weissbier		5dl/ Fr.	6.00
Erdinger Weissbier alkoholfrei		5dl/ Fr.	6.00
Ramseier Apfelwein klar		49cl/ Fr.	6.00
Ramseier Apfelwein trüb		49cl/ Fr.	6.00
Ramseier Apfelwein alkoholfrei		49cl/ Fr.	6.00

Kaffee von der Kaffeerösterei Rast

Tee/ Milch

Kaffee Crème/ Espresso/ Tee	Fr. 4.60
Doppelter Espresso	Fr. 5.60
Goretto Grappa	Fr. 6.90
Cappuccino/ Schale	Fr. 4.90
Latte Macchiato	Fr. 5.00
Kaffee Melange	Fr. 5.60
Kaffee Schnaps Zwetschgen, Träsch oder Kräuter	Fr. 5.30
Kaffee Theilersbirne	Fr. 5.50
Kaffee Kirsch	Fr. 5.50
Kaffee Pflümli	Fr. 5.50
Ovomaltine/ Schokolade	2dl/ Fr. 4.60

Spezialkaffees mit Schlagrahm

Hüttlikaffee Hausmischung	Fr. 6.90
Amaretto	Fr. 6.90
Pflümli	Fr. 6.90
Baileys	Fr. 6.90
Grotzli mit Tannenschössli-Schnaps (Zwetschgen)	Fr. 6.90
Kaffee Nussac	Fr. 6.90

Spirituosen

*Zum Schluss ein Whisky, Grappa oder Vielle Prune?
Wir führen ein schönes Sortiment an ausgesuchten Spirituosen.*

**Geschenk-Idee: Gutscheine vom Bergrestaurant
Schwendi-Kaltbad bereiten Freude. Herzlichen Dank!**

Wir beziehen zu 100%...



Weinempfehlung für Gruppen

Weiss

Bianco di Merlot del Ticino, Tamborini

5dl Fr. 26.00

Petite Arvine AOC Valais

7.5dl Fr. 48.00

Traubensorte: Petite Arvine

Komplexes Bouquet mit Noten von Passionsfrucht, Zitrusfrüchten, Aprikosen, Ananas und Melone. Im Gaumen Oelig, komplex exotisch fruchtig, dicht und lebendig. Seine natürliche Säure und seine salzige Note im Abgang machen ihn zu einem der grössten Weissweine der Welt.

Rot

Pinot Noir Varen, Soleil de Varone

7.5dl Fr. 42.00

5dl Fr. 26.00

Weinbauer Hans Bayard aus Varen füllt für uns einen Teil seiner Ernte als Huiswii ab. Würziger bodenständiger Pinot Noir mit bester Empfehlung Bergrestaurant Schwendi – Kaltbad.

Verruzzo di Monteverro IGT Rosso Toscana , Georg Weber

7.5dl Fr. 54.00

Traubensorten: 40% Merlot, 25% Cabernet Franc, 25% Cabernet Sauvignon, 10% Sangiovese

Dunkles Rot mit einem Hauch von Lila am Rand. Schöne explosive Noten von frischen Früchten wie Granatapfel und roter Johannisbeere mit einigen Anklängen von Thymian und Lorbeerblatt, die mit einem Hauch von Gewürzen ausgewogen sind. Sehr frische und kräftige Eingangsnoten die sich auf einem strukturiertem Mundgefühl zu Himbeere und roter Johannisbeere entwickeln. Im Abgang Anklänge von Rosenblüten.

Primitivo di Manduria DOC, Agricola Surani, Costarossa

7.5dl Fr. 48.00

Traubensorte: Primitivo (70% in appassimento, Trauben angetrocknet)

Komplexe Nase nach reifen Waldbeeren, schwarzer Schokolade und schwarzem Pfeffer; süsser Auftakt im Gaumen; feine Tannine und dezente Säure; langer, frischer Abgang.

Weitere Weine finden Sie auf unserer Weinkarte.

Wir beraten Sie gerne.

-Zapfengeld für mitgebrachte Weine: pro 7.5dl Fr. 30.00, pro 5dl Fr. 20.00