



# 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](http://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 <b>ab 10 Personen</b> , wobei Sie sich bitte auf <b>ein Menu</b> 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 Dörrobirnen  
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 mariniertes 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 Honigsensauce	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

Alle Preise inkl. 7.7% Mwst.

## **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