

Menu-Ideen vom Bärghuis Jochpass für den Winter 2011/2012

Für Gruppen Drinnen

Sie planen einen Ausflug in das Skigebiet Engelberg-Titlis. Der kulinarische Höhenflug ins Bärghuis Jochpass ist das Tüpfelchen auf dem i und rundet Ihren Ausflug ab.

Für Sie haben wir einige Menü Inspirationen zusammengestellt: Wir zaubern urchige, bodenständige Gerichte auf die Teller. Ihren Höhenflügen durch unsere verschiedenen Lokalitäten – Jochstübli oder Länderblick - sind fast keine Grenzen gesetzt.

Teilen Sie uns Ihre Ideen mit. Gerne stellen wir Ihnen einen individuellen Vorschlag zusammen – ganz nach Ihrem Gusto.

Apéro

Us em Chessi heisser Glühwein mit feinen Gewürzen 25.00
Pro Liter (reicht für 5 Personen)

Feini Chässchnittli mundgerecht zugeschnitten 7.00

Sagenhafte Menüvorschläge

Schweizer Reisli 57.00
Capuns aus Graubünden

Klare Gemüsesuppe aus der Romandie
Schweinsfiletmedaillon „Ticino“
Steinpilzrisotto

Huisgmachts Schoggimousse garniert mit Früchten

Äplerschmaus 28.00
Bündner Gerstensuppe

Kernser Äplermageronen mit Apfelmus
Ofenfleischkäse

Früchtekuchen



Guets us Engelberg 39.00
Engelberger Klostersuppe

„Suure Mockä“
Eingebeizter Rindschmorbraten
Polenta oder Kartoffelstock
Wintergemüse
Brennti Creme „Huisrezept“

Luzerner Gnuss 38.00
Salatschüssel mit Eierschwämmli und Toastbrot

Luzerner Chügelipästetli
Risibisi (Gemüsereis)
Himbeer-Quarkcreme

Käsegenüsse

Raclettplausch 43.00
Trockenfleischsteller

Feiner Raclettkäse wird vor Ihren Gästen zum Schmelzen gebracht.
Dazu servieren wir Essiggemüse und in der Schale gekochte Kartoffeln.
Hausgemachter Früchtekuchen

Raclettplausch ohne Vorspeise und Dessert 25.00

Stanser Käsefondue 40.00
Trockenfleischsteller

Feine Käsemischung von der Käserei Barmettler in Stans.
Sie haben die Wahl: scharf oder mild
Hausgemachter Früchtekuchen

Käsefondue ohne Vorspeise und Dessert 22.00

Viu gfreits!

