

## Menüvorschläge für Gruppen 2020



### **Berghütte Selital** immer einen Ausflug wert



## Informationen und Tipps - damit Ihr Anlass gelingt

Menü	Teilen Sie uns Ihre Menüwahl bitte mindestens 10 Tage vor dem Anlass mit. Bitte entscheiden Sie sich pro Bankett für ein einheitliches Menü. Ausnahmen für kleine Kinder, Allergiker o.ä. sind selbstverständlich möglich.
Änderung der Teilnehmerzahl	Wir bitten Sie, uns eine veränderte Teilnehmerzahl bis spätestens 1 Tag vor dem Anlass mitzuteilen.
Dekoration	Gerne dekorieren wir die Tische für Ihren Anlass gemäss Ihren Wünschen. Tischuch und Servietten (Vlies), sowie Kerzen sind im Preis inbegriffen. Übrige Dekorationen organisieren wir gerne für Sie und verrechnen diese zum Selbstkostenpreis. Natürlich können Sie diese Deko nach dem Anlass mit nach Hause nehmen. Selbstverständlich dürfen Sie auch gerne Ihre eigene Dekoration mitbringen.
Zapfengeld	Gerne servieren wir auch von Ihnen selbst mitgebrachte Weinflaschen. Für den Service verrechnen wir ein Zapfengeld. Bitte fragen Sie nach den Preisen.
Kinder	Es sind 4 Kinderhochstühle vorhanden. Ausserdem stehen ein kleines Spielzeugsoriment und Malstifte zur Verfügung. Ein Wickeltisch befindet sich in der Damen-Toilette.
Barrierefreiheit	Während der Sommermonate steht Ihnen ein Rollstuhleingang zur Verfügung. Unsere Gasträume sind Schwellenfrei. Eine mit dem Rollstuhl befahrbare Behindertentoilette ist ebenfalls vorhanden. Im Winter kann man mit dem Auto nicht bis zum Haus fahren. Von den Pakplätzen bis zur Berghütte Selital ist eine Strecke von ca. 200 m zu Fuss auf der Schneebedeckten Strasse zurückzulegen.
Hunde	Gut erzogene, nicht aggressive Hunde sind bei uns herzlich willkommen.
Parkplätze	Im Sommer können Sie direkt beim Haus kostenfrei parkieren. Im Winter stehen kostenpflichtige Parkplätze entlang der Strasse Wendeplatz - Schwarzenbühl und unterhalb des Hotels Schwarzenbühl zur Verfügung. Die Strasse ab Wendeplatz Richtung Gurnigel oder Ottenleuen ist im Winter gesperrt (dient als Langlaufloipe).
Preise / Zahlung	Die Preisangaben verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. Mehrwertsteuer. Aus technischen Gründen ist es uns leider nicht möglich, Kredit- oder Debitkarten anzunehmen. Als Alternative stellen wir Ihnen gerne eine Rechnung mit Einzahlungsschein aus.

## Vorspeisen

### Suppen

Bouillon mit Sherry		Fr.	5.50
Klare Gemüsesuppe		Fr.	5.50
Tomatencrèmesuppe mit Rahmhaube		Fr.	5.50
Kartoffelcrèmesuppe mit Majoran		Fr.	6.50
Kürbiscrèmesuppe	Saison	Fr.	6.50

### Salate

Blattsalat		Fr.	6.50
Blattsalat aus der Schüssel	pro Person	Fr.	5.00
Gemischter Salat		Fr.	10.50
Tomatensalat mit Mozzarella	Saison	Fr.	9.50
Nüsslersalat mit Ei	Saison	Fr.	8.50
Nüsslersalat mit Ei , Speck, Croutons	Saison	Fr.	10.50
Salat-Buffer	pro Person	Fr.	10.50

### Warme Vorspeisen

Flammchueche	pro Person	Fr.	5.00
Pastetli mit Pilzfüllung		Fr.	7.50

### Reichhaltiges Apéro-Buffer (für Gesellschaften ab 40 Personen)

Käseplatten mit Käse aus der Region, frische Gemüse-Dips mit verschiedenen Saucen, grillierte und eingelegte Gemüse, verschiedene Brotsorten		Fr.	25.00
---	--	-----	-------

## **Menü-Vorschläge mit Tellerservice**

Die Preise sind für Tellerservice ohne Nachservice berechnet (Nachservice Fr. 3.00)  
Selbstverständlich setzen wir nach Möglichkeit auch Ihre eigenen Ideen um

---

### **Vorschlag 1**



Lammracks Provençale mit Jus  
Trockenreis mit Wildreis  
Grüne Bohnen mit Speck



Fr. 41.00

---

### **Vorschlag 2**



Kalbssteak mit Morchelrahmsauce  
Nudeln  
Gemüse-Trio



Fr. 48.00

---

### **Vorschlag 3**



Kalbs Saltimbocca mit Marsala-Jus  
Safran-Risotto mit geriebenem Parmesan  
Mediterrane Gemüse



Fr. 42.00

---

### **Vorschlag 4**



Schweinschnitzel mit Champignonrahmsauce  
Teigwaren oder Pommes-frites  
Saison-Gemüse-Garnitur



Fr. 28.00

---

### **Vorschlag 5**



Roastbeef im Ofen gebraten mit Sauce Béarnaise  
Pommes-frites  
Provençale-Tomate und Bohnenbündeli



Fr. 42.00

---

---

**Vorschlag 6**

✱

Bärner-Platte  
Suppefleisch, Späck, Rippli, Zungewurst  
Dörrbohne, Suurchabis  
Sauzhärdöpfle

✱

Fr. 32.00

---

**Vorschlag 7**

✱

Schweinsfilet Medaillon mit Calvados-Sauce  
Kartoffelkroketten, Gemüseallerlei

✱

Fr. 36.00

---

**Vorschlag 8**

✱

Suure Mocke (Rind)  
Kartoffelstock, Saison-Gemüse

✱

Fr. 28.50

---

**Vorschlag 9**

✱

Gemischter Braten (Schwein, Kalb, Poulet) mit Rosmarin-Jus  
Pommes-frites, Saison-Gemüse

✱

Fr. 26.00

---

**Vorschlag 10**

✱

Rindsragout Burgunderart  
Hausgemachte Spätzli, Rotkohl

✱

Fr. 26.00

---

**Vorschlag 11**

✱

Käsefondue  
mit Brot und Kartoffeln

✱

Fr. 21.50

---

## Menü-Vorschläge vom Buffet

à discrétion

Selbstverständlich setzen wir nach Möglichkeit auch Ihre eigenen Ideen um

---

### **Vorschlag 12**



Salat-Buffet

Fondue Chinoise oder Fondue Bourguignonne

Rind, Poulet und Schweinefleisch (auf Wunsch auch Pferdefleisch)

verschiedene Saucen und Beilagen

Pommes-frites und Kroketten oder Reis



Fr. 42.00

---

### **Vorschlag 13**



Spaghetti-Plausch

mit verschiedenen 4 Saucen nach Wahl



Fr. 23.50

---

### **Vorschlag 14**



Rindshuft - Pouletbrust - Schweinssteak

Pfeffersauce - Kräuterbutter

Pommes-frites

Saisongemüse



Fr. 42.00

---

### ***Herkunftsdeklaration***

Schweinefleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Pouletfleisch	Schweiz
Lammfleisch	Australien/Neuseeland
Pferdefleisch	Frankreich/Spanien

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

## Desserts

Gebrannte Crème		Fr.	7.50
Zitronencreme		Fr.	7.50
Caramelchöpfli mit Rahm		Fr.	6.50
Helle und dunkle Schokoladenmousse		Fr.	9.50
Schwarzwäldertorte	pro Person	Fr.	8.00
Torten nach Wunsch auf Anfrage			
Früchtekuchen mit Rahm		Fr.	6.00
Schichtdessert aus dem Glas mit saisonalen Früchten		Fr.	7.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm		Fr.	7.50
Dessert-Buffer (ab 30 Personen) z.B. Fruchtsalat, Meringues, Rahm, 2 Sorten Glace, Schoggimousse, Caramelchöpfli, Früchtekuchen	pro Person	Fr.	14.50

Div. Coupes von der Glace-Karte