

Herzlich willkommen in der Berghütte Selital



Menüvorschläge für Gruppen ab 20 Personen

Einheitsmenü pro Gruppe

Tarifliste 2 (gültig 2026)



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. Bitte bei der Bestellung mitteilen.
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. Zahlung in Bar, TWINT oder gängige Kreditkarten. Gerne stellen wir Ihnen nach Absprache auch eine Rechnung aus.
Feuerwerk	Die Berghütte Selital befindet sich in einem Naturschutzgebiet. Der Wildschutz ist uns ein Anliegen. Falls Sie trotzdem ein Feuerwerk abbrennen möchten, benötigen Sie dazu vorgängig eine Bewilligung der Gemeinde Rüschegg.

Vorspeisen

Suppen

	klein		gross
Fleischbouillon mit Sherry	Fr. 4.50	Fr.	6.50
Gemüsebouillon nature / mit Flädli	Fr. 4.50	Fr.	6.50
Tomatencrèmesuppe mit Rahmhaube	Fr. 4.50	Fr.	6.50
Kartoffelcrèmesuppe mit Majoran	Fr. 4.50	Fr.	6.50
Kürbiscrèmesuppe	Saison Fr. 6.50	Fr.	8.50

Salate

Blattsalat		Fr.	6.50
Blattsalat aus der Schüssel	pro Person	Fr.	5.00
Tomatensalat mit Mozzarella	Saison	Fr.	9.50
Nüsslersalat mit Ei	Saison	Fr.	10.50
Nüsslersalat mit Ei und Speck	Saison	Fr.	12.50
Salat-Buffer (ab 16 Personen)	pro Person	Fr.	12.00

Warme Vorspeisen

Flammchueche	pro Person	Fr.	6.00
Pastetli mit Pilzfüllung		Fr.	8.00

Reichhaltiges Apéro-Buffer (für Gesellschaften ab 40 Personen)

Käseplatten mit Käse aus der Region, Fleischplatten

frische Gemüse-Dips mit verschiedenen Saucen,

grillierte und eingelegte Gemüse,

verschiedene Brotsorten

pro Person Fr. 26.00



Preise inkl. MwSt

Berghütte Selital AG - 3156 Riffenmatt

Tel. 031 735 57 70

info@selital.ch - www.selital.ch

Menü-Vorschläge mit Tellerservice

Die Preise sind für Tellerservice ohne Nachservice berechnet
Nachservice Fr. 3.00 (bitte vorbestellen)

Vorschlag 1

Schweinsschnitzel mit Champignonrahmsauce
Nüdeli, Rahmpfirsich



Fr. 26.00

Vorschlag 2

Schweinsfilet Medaillon mit Calvados-Sauce
Kartoffelgratin, Saisongemüse



Fr. 38.00

Vorschlag 3

Suure Mocke (Rind)
Kartoffelstock, Bohnen und Rüeblì



Fr. 32.00

Vorschlag 4

Rindsgeschnetzeltes an Rotweinsauce
Rösti



Fr. 33.00

Vorschlag 5

Pouletscheschnetzeltes an Cognac-Rahmsauce
Reis oder Nudeln



Fr. 28.00

Vorschlag 6

Warme Hamme
Blattsalat und Kartoffelsalat



Fr. 26.00

Menü-Vorschläge mit Tellerservice

Die Preise sind für Tellerservice ohne Nachservice berechnet
Nachservice Fr. 3.00 (bitte vorbestellen)

Vorschlag 7 (vegetarisch)

Käsefondue
mit Brot und Kartoffeln



Fr. 26.00

Vorschlag 8 (vegetarisch)

Pilz-Risotto
mit gedämpften Tomaten



Fr. 24.00

Menü-Vorschläge vom Buffet

Vorschlag 9

(ab 16 Personen)



Salat-Buffet



Fondue Chinoise
Rind, Poulet und Schweinefleisch
verschiedene Saucen und Beilagen
Pommes-frites und Reis



Fr. 52.00

Vorschlag 10



Spaghetti-Plausch
mit 3 Saucen
Bolognaise, Napoli, Pesto



Fr. 26.00

Desserts

Gebrannte Crème	Fr.	8.50
Zitronencreme	Fr.	8.50
Caramelchöpfli mit Rahm	Fr.	8.50
Vanilleglace mit heissen Beeren und Rahm	Fr.	9.50
Eiskaffee mit Rahm	Fr.	8.50
Schichtdessert aus dem Glas mit saisonalen Früchten	Fr.	7.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr.	8.50
Hausgemachter Früchtekuchen mit Rahm	Fr.	7.50
Frische Erdbeeren, Vanilleglace, Meringue, Rahm (Saison)	Fr.	9.50
Vermicelles, Vanilleglace, Meringue, Rahm (Saison)	Fr.	9.50
Torten nach Wunsch auf Anfrage		
Dessert-Buffer auf Anfrage (ab 30 Personen)		

Preise inkl. MwSt

Herkunftsdeklaration von Fleisch

Schweinefleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz
Pouletfleisch	Schweiz

Herkunftsdeklaration unserer Backwaren

Alle unsere Backwaren stammen aus der Schweiz

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