

Niesenkette

Gruppenmenüs ab 15 Personen – Saison 2019

Bei grösserer Anzahl Personen ist ein Menü vom Buffet möglich.

Die Menüs können mit weiteren Gängen gegen Aufpreis erweitert werden.

Vorspeisen	<ul style="list-style-type: none"> – Tagessuppe – Grüner Salat – Gemischter Salat (plus CHF 3.–) 	
Bitte wählen Sie für die ganze Gruppe eine Vorspeise aus		
Steischlaghore 2321 m	Hausbratwurst (Schweinsbratwurst mit Mostbröckli) Zwiebelsauce und Rösti	29.--
Hohniesen 2454 m	Fleischvögel ca. 180 g (Rindfleisch mit Speck und Schweinsbrätfüllung) Kartoffelstock und Saisongemüse	33.--
Gsür 2708 m 	Äpler Makkronen mit Apfelmus	28.--
Mägisserhore 2347 m 	Steinpilzrisotto Tagesgemüse	33.--
Wyssi Flueh 2354 m	Kalbsgeschnetzeltes mit Eierschwämmchensauce Edelweisseigwaren	38.--
Niesen Kulm 2362 m	Rindsentrecôte mit grüner Pfeffersauce Röstikroketten und Tagesgemüse	48.--
Drunengalm 2408 m	Schweinshalsbraten gefüllt mit Zwetschgen Kartoffelstock und Tagesgemüse	36.--
Albristhorn 2762 m	Pouletbrust gefüllt mit Dörrfrüchten Weissweinsrisotto	34.--
Laveygrat 2248 m	Suure Mocke (hausgebeizt) Kartoffelgratin und Tagesgemüse	39.--

 vegetarisch

 vegan

Preise in CHF, inkl. MWST

Niesenkette – Gruppenmenüs ab 15 Personen – Saison 2019

Desserts

- Brönnti Crème
- Warme Beeren mit Vanilleglace
- Caramelköppli
- Dunkles Schoggimousse
- Coupe Dänemark
- Apfelküechli mit Vanillesauce
- Fruchtsalat

Bitte wählen Sie ein Dessert für die ganze Gruppe aus!

Bitte bestellen Sie für Ihre Gruppe maximal ein Fleisch- und ein Vegimenü – wir bereiten die aufgeführten Menüs extra für Sie zu. Menüs für Allergiker im Voraus anmelden.

Weitere Menüs können aus dem à la carte Angebot zusammengestellt werden. Wir beraten Sie gerne.

Wir berücksichtigen Lieferanten aus der Umgebung und verarbeiten Schweizer Fleisch. Ausnahmen werden deklariert.

Bitte beachten Sie: Bestellte Menüs werden in Rechnung gestellt. Bitte mindestens drei Tage vor dem Anlass die genaue Anzahl Teilnehmer mitteilen. Besten Dank.