



MENU

GRUPPEN-EVENTS

Altmännig
Lodge

APÉRO

Waldpilz Bruschetta	Stk. 3.80
Tomaten Bruschetta	Stk. 3.80
<i>Baguette, sonnengereifte Tomatenwürfel, Basilikum und Knoblauch</i>	
Oliven Bruschetta	Stk. 3.80
<i>Grüne und Schwarze Oliven, Knoblauch, Bergkräuter</i>	
Dreierlei von Bruschetta	3 Stk. 10.80
Kicherebsenwaffel mit Alpenkräutern belegt mit Hummus (<i>vegan und glutenfrei</i>)	Stk. 7.50

SUPPEN SHOTS SAISONAL

Ahmeds Waldpilzsüppchen	5.80
Käse Suppe	5.80
Kokos-Curry Suppe	5.80
Kartoffelcremesuppe mit Trüffelöl	6.50

TRADITIONELLES

Apero Chäschüachli	Stk. 3.80
Apero Schinkengipfel	Stk. 3.80
Frühlingsrollen gefüllt mit Poulet und Gemüse	Stk. 5.80
Frühlingsrollen Gemüse	Stk. 5.80
<i>serviert im Glas mit Süss Sauer Chillisauce</i>	
Rindertatar-Canapé	Stk. 5.80
Tomaten-Mozzarella Spiessli	Stk. 5.80
Honigmelone-Rohschinken Spiessli	Stk. 5.80
Buntes Früchtespiessli	Stk. 5.80

AUS DER REGION

Käseplatte von heimischem Käse (150g) <i>von mild bis rezent, verschiedene Käsesorten, serviert mit Bauernbrot, Butter und verschiedenen Zutaten</i>	14.00
Fleischplatte (130g) <i>Bureschübling, Speck, Schinken, Salami, Bauernbrot, Butter und verschiedene Zutaten</i>	18.00
Atzmännig Plättli <i>gemischtes Plättli von Käse und Trockenfleisch mit Bauernbrot Butter und verschiedenen Zutaten</i>	19.00

VORSPEISEN

KALT

Bunte Blattsalate	8.80
Bunt gemischte Salate	12.80
Salatbuffet der Saison	14.80
Burrata	13.80
<i>Burrata, Tomaten, Basilikumperlen</i>	
Nüsslisalat mit Speck, Croutons und Ei	16.80
Melonen-Schinkengondel mit gehobeltem Grana Padano	12.80
Gazpacho Andaluse	11.80

WARM

Gegrillter Porto Bello mit Frischkäse gefüllt	16.80
Lachstatar auf Kartoffelpuffern mit Sauerrahm-Meerrettich	18.80

SUPPEN

Bouillon mit Flädli	8.80
Kartoffelcreme Suppe mit Trüffelöl	10.80
Riesling-Weissweinschaumsuppe <i>mit Käsecroutons und Kresse Rahm</i>	11.80
Gerstensuppe mit Trockenfleisch	12.80
Kürbis-Safrancremesuppe mit Kürbiskernöl	12.80
Spargelcreme Suppe (<i>saisonal</i>)	12.80

Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.
Preise gelten pro Person, sofern nicht anders vermerkt.

HAUPTSPEISEN

Roastbeef, Sauce Bernaise, Pommes Duchesse, saisonales Gemüsedreierlei	54.00
Rindsfilet mit Waldpilzrisotto und glacierten Karotten Portweinjus	56.00

VOM KALB

Kalbssteak vom Milchkalb, reduzierter Rotweinsauce, Kartoffelgratin und glaciertem Wurzelgemüse	54.00
Kalbsrollbraten im eigenen Bratensaft, hausgemachten Spätzli und Brokkoli in Mandelbutter	48.00
Zürcher Geschnetzeltes, hausgemachte Rösti	45.00
Kalbsrahmschnitzel, hausgemachte Spätzle, Saisongemüse	45.00
Kalbs Cordon bleu, Pommes frites, Gemüse	52.00

VOM SCHWEIN

Schweinssteak Nierstück, 200g, Rosmarin-Rotweinsauce, Weissweinsrisotto, Saisongemüse	45.00
Schweinschnitzel in Pilzrahmsauce, Tagliatelle, Saisongemüse	39.00

VOM FREILAND HUHN

Hühnerbrustfilet gefüllt mit getrockneten Tomaten und Frischkäse im Speckmantel, Pfefferrahmsauce, Tagliatelle	32.00
--	-------

Vegan

Sie ernähren sich vegan? Gerne helfen wir Ihnen bei der Zusammenstellung Ihrer Speisen.

Menü Wunsch

Sie wünschen ein anderes Menü? Teilen Sie uns Ihren Menüwunsch mit. Bei einem gemeinsamen Gespräch versuchen wir Ihre Anliegen und Vorstellungen umzusetzen.

HÜTTEN GAUDI

Äpler Makronen mit Apfelmus, Röstzwiebeln, Speck und Kartoffelwürfeln	20.80
Hacktätschli an Pfeffersauce mit hausgemachten Spätzle	23.50
Ofenfrischer Fleischkäse, Kartoffelsalat, Senf	20.80
Käsespätzle nach Art des Hauses, Apfelmus, Röstzwiebeln	21.80
Grillplausch à discretion	45.00
Käsefondue oder Raclette à discretion, mit kleinem Salat	35.00
<i>Kinder</i>	18.00
Fondue Chinoise	52.00
Hand geschnittenes Rind-, Schweine- und Pouletfleisch als Beilagen: verschiedene hausgemachte Saucen, Pommes frites, Naturreis, Mixed Pickels, kleiner Salat	
<i>Kinder</i>	26.00
<i>Ohne Salat</i>	48.00
Spaghetti Plausch à discretion	26.80
Mit Bolo- Napoli und Carbonarasaucen	
<i>Kinder</i>	15.80

DESSERT

Torten Buffet <i>Verschiedene Torten nach Wahl; Sacher, Schwarzwälder, Quark, Nuss</i>	9.50
Schokoladen Mousse hell und dunkel mit frischen Beeren	11.80
Gebrannte Crème, Rahm	8.80
Caramellköpfl, Rahm	8.80
Kaiserschmarren mit Vanillesauce	12.80
Apfelstrudel mit Vanillesauce, Rahm	11.80
Dessert Buffet <i>Gerne stellen wir Ihnen nach Ihren Wünschen Ihr persönliches Dessert Buffet zusammen (5 Komponenten).</i>	19.50
Glaceauswahl <i>Tauchen Sie ein in Welt der Gelateria, geniessen Sie die verschiedensten Sorten Eis mit Waffeln, allerlei Toppings.</i>	12.80

Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.
Preise gelten pro Person, sofern nicht anders vermerkt.

WICHTIGE INFORMATIONEN

BESONDERE WÜNSCHE

Ist einer der Teilnehmenden VegetarierIn/AllergikerIn oder gibt es andere Wünsche Ihrer Gäste zu beachten? Vielen Dank für eine Information im Voraus.

TEILNEHMERZAHL

Bitte teilen Sie uns bis 48 Stunden im Voraus die definitive Personenanzahl mit. Abweichungen gegenüber der ursprünglichen gemeldeten Teilnehmeranzahl werden mit maximal 5% berücksichtigt. Nehmen mehr Teilnehmer als mitgeteilt an der Veranstaltung teil, wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.

FLEISCHDEKLARATION

Poulet (CH), Schwein (CH), Rind (CH), Fisch (NOR, CH), Kalb (CH), Lamm (NZ)

ZAPFENGELD

Sofern Sie ihren eigenen Wein mitbringen möchten, verrechnen wir Ihnen für unseren Service 35.00 pro angebrochene Flasche (0.75l).

Kinder

Das Wohl unserer kleinen Gäste liegt uns besonders am Herzen. Kinder unter 6 Jahre essen bei uns gratis (vom ausgewählten Menü). Für Kinder zwischen 6–12 Jahren bieten wir halbe Portionen zu reduzierten Preisen. Wünschen die Kinder ein anderes Essen? Gerne servieren wir auch Chicken-Nuggets und Pommes frites oder Pasta mit Sauce.

Gruppen-Einheitsmenu

Aus organisatorischen Gründen ist es uns nur möglich pro Gruppe ein Einheitsmenu anzubieten. Die Menus können für Gruppen ab 20 Personen angeboten werden.

Absage

Eine Absage, resp. Verschiebung ist infolge schlechter Witterung bis 72 Stunden im Voraus möglich. Bei grösseren Gruppen bis 4–7 Tage vor dem Anlass. Bitte beachten Sie unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen für Gruppenreservationen.

AGB BRUSTENEGG-HÜTTE UND RESTAURANT ATZMÄNNIG LODGE

Die Brustenegg-Hütte und das Restaurant Atzmännig Lodge kann für Ihre Veranstaltung, Ihren Event oder auch privat, durch uns betreut, gebucht werden.

- Ab Gruppengrösse von 20 Personen (mit Einheitsmenu)
- Mindestkonsumation: Montag–Freitag 1200.00 / Samstag 1500.00
- Service: Der Service steht Ihnen bis Mitternacht zur Verfügung, jede weitere Stunde wird mit 40.00 pro Stunde/Servicepersonal in Rechnung gestellt.
- Gerne offerieren wir Ihnen, ein auf Sie abgestimmtes Menu. Bitte nehmen Sie dazu gerne mit uns Kontakt auf.

T 055 284 64 34, info@atzmaennig.ch