MENU
GRUPPEN-EVENTS

Atzmännig Lodge

APÉRO

Waldpilz Bruschetta	Stk. 3.80
Tomaten Bruschetta *Baguette, sonnengereifte Tomatenwürfel, Basilikum und Knoblauch*	Stk. 3.80
Oliven Bruschetta *Grüne und schwarze Oliven, Knoblauch und Bergkräuter*	Stk. 3.80
Dreierlei von Bruschetta	3 Stk. 10.80
Kicherebsenwaffel mit Alpenkräutern belegt mit Hummus *(vegan und glutenfrei)*	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 Schinkengipfeli	Stk. 3.80
Frühlingsrollen gefüllt mit Poulet und Gemüse *serviert im Glas mit Süss Sauer Chillisauce*	Stk. 5.80
Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse	Stk. 5.80
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) *von mild bis rezent, verschiedene Käsesorten, serviert mit Bauernbrot, Butter und verschiedenen Zutaten*	14.00
Fleischplatte (130g) *Bureschüblig, Speck, Schinken, Salami, Bauernbrot, Butter und verschiedene Beilagen*	18.00
Atzmännig Plättli *gemischtes Plättli von Käse und Trockenfleisch mit Bauernbrot, Butter und verschiedenen Beilagen*	19.00

VORSPEISEN

KALT

Bunte Blattsalate	8.80
Bunt gemischte Salate	12.80
Salatbuffet der Saison	14.80
Burrata *Burrata, Tomaten, Basilikumperlen*	13.80
Nüsslisalat mit Speck, Croutons und Ei	16.80
Melonen-Schinkengondel mit gehobeltem Grana Padano	12.80
Gazpacho Andaluz	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
Kartoffelcremesuppe mit Trüffelöl	10.80
Riesling-Weissweinschaumsuppe *mit Käsecroutons, Kresse und Rahm*	11.80
Gerstensuppe mit Trockenfleisch	12.80
Kürbis-Safrancremesuppe mit Kürbiskernöl	12.80
Spargelcremesuppe *(saisonal)*	12.80

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

HAUPTSPEISEN

Roastbeef, Sauce bearnaise, 54.00
Pommes Duchesse, saisonales Gemüsedreierlei

Rindsfilet mit Waldpilzrisotto 56.00
und glacierten Karotten, Portweinjus

VOM KALB

Kalbssteak vom Milchkalb, 54.00
reduzierte Rotweinsauce, Kartoffelgratin
und glaciertes Wurzelgemüse

Kalbsrollbraten im eigenen Bratensaft, 48.00
hausgemachte Spätzli und Brokkoli in Mandelbutter

Zürcher Geschnetzeltes, hausgemachte Rösti 45.00

Kalbsrahmschnitzel, hausgemachte Spätzli, 45.00
Saisongemüse

Kalbs Cordon bleu, Pommes frites, Gemüse 52.00

VOM SCHWEIN

Schweinssteak Nierstück, 200g, 45.00
Rosmarin-Rotweinsauce, Weissweinrisotto,
Saisongemüse

Schweinsschnitzel in Pilzrahmsauce, Tagliatelle, 39.00
Saisongemüse

VOM FREILAND HUHN

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

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

Älpler Magronen mit Apfelmus, Röstzwiebeln, 20.80
Speck und Kartoffelwürfeln

Hacktätschli an Pfeffersauce 23.50
mit hausgemachten Spätzli

Ofenfrischer Fleischkäse, Kartoffelsalat, Senf 20.80

Käsespätzli nach Art des Hauses, Apfelmus, 21.80
Röstzwiebeln

Grillplausch à discretion 45.00

Käsefondue à discretion mit kleinem Salat 35.00
Kinder 18.00

Raclette à discretion mit kleinem Salat 38.00
Kinder 18.00

Fondue Chinoise 52.00
Hand geschnittenes Rind-,
Schweine- und Pouletfleisch
als Beilagen: verschiedene
hausgemachte Saucen, Pommes frites, Naturreis,
Mixed Pickeles, kleiner Salat
Ohne Salat 48.00
Kinder 26.00

Spaghetti Plausch à discretion 26.80
Mit Bolo- Napoli und Carbonarasauce
Kinder 15.80

DESSERT

Torten Buffet 9.50
Verschiedene Torten nach Wahl; Sacher,
Schwarzwälder, Quark, Nuss

Schokoladen Mousse 11.80
hell und dunkel mit frischen Beeren

Gebrannte Creme, Rahm 8.80

Caramelköpfli, Rahm 8.80

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce 12.80

Apfelstrudel mit Vanillesauce, Rahm 11.80

Dessert Buffet 19.50
Gerne stellen wir Ihnen nach Ihren Wünschen
Ihr persönliches Dessert Buffet zusammen
(5 Komponenten).

Glaceauswahl 12.80
Tauchen Sie ein in die Welt der Gelateria, geniessen
Sie die verschiedensten Sorten Eis mit Waffeln
und allerlei Toppings.

Preise in CHF 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), Kalb (CH)

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 bei gebuchtem Rahmenprogramm ist infolge schlechter Witterung bis 72 Stunden im Voraus möglich. Bei grösseren Gruppen bis 4 – 7 Tage vor dem Anlass. Exklusive Bankette in der Brustenegg-Hütte können bis 60 Tage vor dem Anlass kostenfrei storniert werden. Bitte beachten Sie unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen für Gruppenreservationen.

AGB BRUSTENEGG-HÜTTE UND RESTAURANT ATZMÄNNIG LODGE

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

Mindestkonsumation in unserer Gastronomie von Montag bis Sonntag

in der Atzmännig Lodge
im Sommer und Winter ab 18.00 Uhr: CHF 1‘500.00

in der Brustenegg-Hütte
im Sommer von 8.00 bis 18.00 Uhr (max. 6 Stunden) CHF 1‘400.00 (CHF 1‘000.00)
im Sommer exklusiv von 8.00 Uhr bis 18.00 Uhr oder ab 18.00 Uhr CHF 3‘000.00 (CHF 2‘000.00)

Bei Buchung von Zusatzdienstleistungen wie Seilpark, Rodelbahn oder Goldtrophy gelten die Preise in Klammern

im Winter ab 18.30 Uhr CHF 1‘500.00
im Winter ab 18.30 Uhr exklusiv CHF 3‘000.00

Ab 24.00 Uhr wird ein Nachtzuschlag von CHF 50.00 je Stunde und Servicemitarbeiter 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