

Zusätzliches saisonales Angebot für Ihre Bankettveranstaltung ab 11 Personen im

# Herbst

**20. September - 21. November 2024**



(1) laktosefrei



(2) glutenfrei



(3) vegetarisch



(4) vegan

## Vorspeisen

Schweizer Freiland Nüsslisalat mit Himbeer-Walnussdressing,  
... dazu kandierte Walnüsse (1,2,3,4)  
... dazu regionales Freilandeil vom Bauernhof Rohrer in Flüeli-Ranft  
und Bergblütenspeck (1,2)

Rauchlachs aus Norwegen mit Rahmmeerrettich, roten Zwiebeln, Radiesli,  
frischen Kräutern und gerösteten Brotscheiben vom Bäcker Berwert (3)

## Salate

Farbenfroher Blattsalatstrauss mit gerösteten Kernen, Sprossen  
und Dressing nach Wahl:

- Hausdressing (1,2,3,4)
- Balsamicodressing (1,2,3,4)
- Himbeer-Walnussdressing (1,2,3,4)

Bunter Innerschweizer Blattsalat und Rohkost mit gerösteten Kernen,  
Sprossen und Hausdressing (1,2,3,4)

... mit gebratenen Kernser Edelpilzen und Kräutern (1,2,3,4)

... mit 3 Stück sautierten ASC Selva Riesenkrevetten (2)

... mit gebratenen Streifen vom Obwaldner Rind (2)

## Suppen

Kürbiscremesüppchen  
mit kandierten Kürbiskernen und Kürbiskernöl (1,2,3,4)

Leicht pikante Maiscremesuppe  
mit geröstetem Frühlingslauch und Popcorn (1,2,3,4)

## Hauptgänge

### FLEISCH

Premium Hirschpfeffer aus Österreich  
dazu Preiselbeer-Birne, Rotkohl, glasierte Marroni  
und gebratene Serviettenknödel

Mit Wild gefüllte Pasta  
serviert mit süss-pikanter Birnensauce und gebratenen Steinpilzen

### FISCH und MEER

Gebrautes Filet vom Gotthard Zander  
serviert mit Zwiebel-Speckstippe, Rahmsauerkraut  
und in Butter glasierten Kartoffeln mit Peterli (2)

### VEGETARISCH

Wild-Beilagenteller «Paxmontana»  
Knirps-Kürbis aus dem Ofen gefüllt mit Rahmwirsing  
dazu Rotkohl, glasierte Marroni, Preiselbeer-Birne  
und gebratene Serviettenknödel (3)

### VEGAN

Randen-Kartoffel-Gnocchi  
dazu Rotkohlespuma, gebratene Artischocken, Federkohl,  
Stangensellerie, Rübli, Dörrotomaten und Steinpilze (1,3,4)

## Desserts

Hausgemachtes Zimt Panna cotta  
dazu Kompott aus Schweizer Zwetschgen und Kernser Meringues (2,3)

Pia's Lebkuchen «Paxmontana» mit Karamellrahmhaube (3)

Horacio's Waldbeerragout  
serviert mit Minzespuma, Apfelsorbet vom Bauernhof Emmetti in Giswil  
und Alpenblütenblättern (1,2,3,4)