

Liebe Bischofalp Gäste

Wir freuen uns, Sie aus der Bischofalp zu begrüßen

Unsere Menu Vorschläge gelten ab **15 Personen** und **einem Menu** pro Anlass.

Um Ihnen eine grosse und individuelle Auswahl an Speisen anzubieten, besteht die Möglichkeit, die verschiedenen Gerichte und deren Beilagen mit Ihren persönlichen Wünschen zu ergänzen.

Ihren Menu Wunsch sowie den Wein sollten Sie uns mindestens eine Woche vorher bekannt geben, damit wir uns rechtzeitig für Sie organisieren können.

Die 24 Stunden vor dem Anlass gemeldete Anzahl Personen (bitte alle Kinder mitzählen) ist massgebend für die Minimum-Rechnungslegung.

Bei Abweichungen der Teilnehmerzahl nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl verrechnet.

Wenn Sie Ihren persönlichen Lieblingswein mitbringen, erheben wir pro Flasche ein Zapfengeld von Fr. 25.00

Falls Sie zu Ihrem Fest oder Ihrem Menu noch einige Fragen haben, beraten wir Sie gerne persönlich. Mit unserer Erfahrung können wir Ihnen bestimmt weiterhelfen und Ihre persönlichen Wünsche so weit wie möglich berücksichtigen

Da ein persönliches Gespräch Zeit benötigt und bestimmt auch Ihre Zeit eingeschränkt ist, bitten wir Sie höflichst, mit uns telefonisch einen Termin zu vereinbaren

Bezahlung: Bar, Karte oder mit Einzahlungsschein innert 30 Tagen

Menu

Menu 1 Bunter Blattsalat mit Alpkäsestreifen und Brotwürfeli ***** Glarner Netzbraten Kartoffelstock mit Dörrobst Marktgemüse 38.50	Menu 2 Bouillon mit Flädli ***** Glarner Kalberwurst an Zwiebelsauce Kartoffelstock Dörrzwetschenkompott (Max 25 Personen) 36.50
Menu 3 Gemischter Salat ***** Rindsgeschnetzeltes an Pfefferrahmsauce Spätzli Marktgemüse 35.50	Menu 4 Gemüsecremesuppe ***** Hausgemachter Hackbraten Kroketten Marktgemüse 32.50
Menu 5 Tomatencremesuppe ***** Schweinsfilet an Calvados Sauce Spätzli Marktgemüse 43.50	Menu 6 Gemischter Salat ***** Schweinsstek mit Kräuterbutter Pommes frites Marktgemüse 39.50
Menu 7 Nüsslisalat mit Ei und Kernen ***** Kalbsschnitzel an Champignonsauce Nudeln Marktgemüse 44.50	Menu 8 Gemischter Salat ***** Kalbsgeschnetzeltes an Currysauce Reis Früchte-Garnitur 38.50

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gern.
Preise in Schweizer Franken und inkl. Mehrwertsteuer

<p>Menu 9</p> <p>Bouillon mit Flädli *****</p> <p>Rindsfleischvogel Kartoffelstock Marktgemüse</p> <p>34.50</p>	<p>Menu 10</p> <p>Bunter Blattsalat mit Alpkäsestreifen und Brotwürfeli *****</p> <p>Gebratenen Pouletbrust mit Calvadosauce Nudeln Marktgemüse</p> <p>37.50</p>
<p>Menu 11</p> <p>Gemüsecremesuppe *****</p> <p>Zigerhöreli mit Apfelmus</p> <p>25.50</p>	<p>Menu 12</p> <p>Grüner Salat *****</p> <p>Spaghetti mit dreierlei Sauce</p> <p>28.50</p>
<p>Menu 13</p> <p>Nüsslisalat mit Ei und Kernen *****</p> <p>Pilzravioli mit Gemüserahmsauce</p> <p>29.50</p>	<p>Menu 14</p> <p>Tomatencremesuppe *****</p> <p>Gemüse-Schnitzel mit süsser Chillisauce Spätzli Marktgemüse</p> <p>30.50</p>

Deklaration Fleischherkunft

Schweinefleisch: Schweiz,
Kalbfleisch: Schweiz,
Rindfleisch: Schweiz
Poulet: Schweiz

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gern.
Preise in Schweizer Franken und inkl. Mehrwertsteuer

Dessert

Magenträs Parfait mit Rahm	12.50
Warme Heidelbeeren mit Vanilleglace	11.50
Knusprige Bischofwaffel mit Vanilleglace	9.00
Knusprige Bischofwaffel mit Dörrfruchtkompott und Rahm	12.50
Hausgemachtes Orangentiramisu	10.50
Fruchtsalat mit Vanilleglace und Rahm	11.50
Fruchtige Wähe mit Rahm	7.50
Hausgemachter Kuchen	6.00
Hausgemachte Torten	7.50
Mitgebrachtes Dessert	4.50
Saisonal Dessert nach Angebot	

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gern.
Preise in Schweizer Franken und inkl. Mehrwertsteuer