

# 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.

Annullierung des Anlasses/Essen: bis 7 Tage vor dem Anlass/Essen kostenlos  
weniger als 7 Tage Unkostenbeitrag von CHF 20.00 pro Person  
Garantierte Reservierungen müssen schriftlich / Mail annulliert werden

Wenn Sie Ihren persönlichen Lieblingswein mitbringen, erheben wir pro Flasche ein Zapfengeld von Fr. 35.00

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 20 Tagen

Preise in Schweizerfranken inkl. Mehrwertsteuer

Es gelten immer die Preise welche vor Ort, Onlineversionen sind nicht immer aktuell und darum unverbindlich!

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gern.

# Menu

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

Preise in Schweizerfranken inkl. Mehrwertsteuer

Es gelten immer die Preise welche vor Ort, Onlineversionen sind nicht immer aktuell und darum unverbindlich!

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gern.

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

#### **Deklaration Fleischherkunft**

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

Preise in Schweizerfranken inkl. Mehrwertsteuer

Es gelten immer die Preise welche vor Ort, Onlineversionen sind nicht immer aktuell und darum unverbindlich!

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gern.

# Dessert

|  |       |
|--|-------|
| Magenträs Parfait mit Rahm                             | 12.50 |
| Warme Heidelbeeren mit Vanilleglace                    | 13.00 |
| Knusprige Bischofwaffel mit Vanilleglace               | 10.00 |
| Knusprige Bischofwaffel mit Dörrfruchtkompott und Rahm | 13.00 |
| Hausgemachtes Orangentiramisu                          | 11.50 |
| Fruchtsalat mit Vanilleglace und Rahm                  | 13.50 |
| Fruchtige Wähe mit Rahm                                | 8.50  |
| Hausgemachter Kuchen                                   | 6.00  |
| Hausgemachte Torten                                    | 7.50  |
| Mitgebrachtes Dessert                                  | 4.50  |
| Saisonal Dessert nach Angebot                          |       |

Preise in Schweizerfranken inkl. Mehrwertsteuer

Es gelten immer die Preise welche vor Ort, Onlineversionen sind nicht immer aktuell und darum unverbindlich!

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gern.