

Gschweich Hütte 816mü.M.

...klein&fein...

Esther & Guido Portmann

Gastgeber



Lieber „ Gschweich „ Gast

Es freut uns, dass Sie sich für unsere Menu Vorschläge interessieren, die für Gesellschaften **ab 15 Personen** bestimmt sind. Da unsere Küche sehr einfach eingerichtet ist, haben wir uns auf „ gluschtige „ Hüttengerichte beschränkt. Gerne nehmen wir uns Zeit mit Ihnen einen unvergesslichen Besuch in der heimeligen Gschweich Hütte zu planen.

Den Hütten Apero servieren wir je nach Witterung draussen mit einer Feuerschale.

Unsere Räumlichkeiten bieten folgende Plätze:

Chemineé Stübli	12 - 15 Personen
Ski Stube	16 - 24 Personen
Heubühne	24 - 40 Personen

Hütten Apero

Kürblis Süppli vom Topf	Fr. 7.00
Heisser Fondue Kartoffel	Fr. 8.50
Alpkäsemöckli und Speckzopf	Fr. 9.50
Flammkuchen Elsässer Art	Fr.16.00 / Fladen

Vorspeise

Bunter Blattsalat mit Kernen	Fr. 8.00
Wintersalat mit Käse Bruschetta	Fr. 9.50

dazu servieren wir die hausgemachte Salatsauce

Hauptgang

Hütten Pasta mit Landjäger oder Gemüse	Fr.	18.50
Honig Schinkli im Brotteig Mit Bohnen Mix	Fr.	22.00
Chügeli Pastetli Mit Gemüse Reis	Fr.	23.00
Hacktätschli « Grossmutter Art » Kartoffelstock & Wurzelgemüse	Fr.	25.00
Währschaftes Rindsgulasch Hausgemachte Spätzli & Rotkraut	Fr.	28.00
Glasierter Kalbsbraten Safranrisotto & buntes Gemüse	Fr.	37.00

Wir servieren nur Schweizer Fleisch. Über Zutaten die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, finden wir eine gemeinsame Lösung.

Dessert

Grosi's Schoggi Creme mit Rahm	Fr.	6.50
Panna Cotta mit Mangosalat	Fr.	7.50
Vanille Glace mit heissen Beeren	Fr.	8.50

Gerne stellen wir auch eine Speisefolge zusammen, welche Ihren Vorstellungen, Wünschen und Ihrem Budget entspricht.

Wir werden Ihnen selbstverständlich einen schönen, hüttenmässig gedeckten Tisch vorbereiten. Wenn Sie eigene Tischdekorationen oder Blumen haben, bitten wir Sie, dies uns mitzuteilen.

Wir bitten Sie, uns die definitive Teilnehmerzahl spätestens 24 Stunden vor dem Anlass bekannt zu geben. Abweichungen am Tag des Anlasses von mehr als 5% von dieser Zahl werden zu 100% in Rechnung gestellt.

Für weitere Fragen stehen wir gerne zur Verfügung

Esther & Guido Portmann