

Möschberg

einfach herzlich anders

Menüvorschläge

für Gruppen ab 10 Personen



SEMINAR KULTUR HOTEL MÖSCHBERG

Antoinette und Marcel Schneiter-Wyssenbach

CH-3506 Grosshöchstetten

Fon +41 31 710 22 22

Fax +41 31 711 58 59

E-Mail info@hotelmoeschberg.ch

Web www.hotelmoeschberg.ch

Liebe Gäste

Für die Herstellung unserer Menus und Getränke verwenden wir vorwiegend Lebensmittel in biologischer Qualität. Soweit wie möglich berücksichtigen wir Produkte, die aus unserer Region stammen.

Die Räumlichkeiten des Betriebes eignen sich bestens für Anlässe jeder Art von 1 bis ca. 70 Personen.

Die Menuvorschläge sind für Gesellschaften ab 10 Personen gedacht. Um einen reibungslosen Ablauf zu garantieren, bitten wir Sie, nur ein Menu auszuwählen; verschiedene Beilagen im 1. und 2. Gang sowie vegetarische Alternativen sind jedoch jederzeit möglich. Auf Anfrage erfüllen wir auch sehr gerne Ihre persönlichen Wünsche. Für Ihre Bestellung spätestens **1 Woche** im Voraus sind wir Ihnen dankbar. Sollten Sie Ihren Wein selber mitbringen wollen, verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 25.00 pro Flasche.

Bitte teilen Sie uns Abweichungen in der reservierten Personenzahl bis 24 Stunden vor dem Anlass mit. Ansonst müssen wir Ihnen leider für alle reservierten Plätze den vollen Menupreis berechnen.

Für Kinder unter 6 Jahren berechnen wir 1/3 und für Kinder von 6 bis 12 Jahren 2/3 des normalen Preises. Alle Preise verstehen sich pro Person und inklusive 8 % Mehrwertsteuer.

Kleinere Dekorationen werden in der Regel kostenlos von uns gemacht. Grössere Arrangements vom Gärtner werden zum Selbstkostenpreis verrechnet; in diesem Fall gehören die Blumen Ihnen.

Wir freuen uns, Sie begrüssen und verwöhnen zu dürfen. Für weitere Auskünfte und Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Das Möschberg-Team und
die Gastgeberfamilie Antoinette und Marcel Schneiter-Wyssenbach



Apéro-Vorschläge

Klein und Fein

Knabbereien

- Vollkornstengel, Kümmelgebäck und Knabber-Mix CHF 2.50 / Pers
- Hausgemachtes Blätterteiggebäck (3 versch. Sorten) CHF 6.50 / Pers
- Geröstete Mandeln und Haselnüsse CHF 3.50 / Pers.

Apéro-Brötchen

- Canapés mit Ei, Schinken, Emmentalerkäse Kräuterquark CHF 3.50 / Stk.
- Canapés mit geräucherter Forelle und Rauchlauchs CHF 6.50 / Stk.
- Blütenbrötchen; Kräuter- und Tomatenbrot mit Kräuterbutter und Blüten garniert (Frühling-Herbst) CHF 5.50 / Stk

Gemüse

- Stäbchen von verschiedenen Saisongemüsen mit speziellen Saucen zum Dippen CHF 7.50 / Pers.
- Gebratenes und mariniertes Gemüse CHF 4.50 / Pers.

Warmes

- Mini-Pizzas, Käseküchlein und Schinkengipfeli CHF 4.50 / Stk.

Für den grösseren Hunger

Gluschtigs aus dem Emmental

- Käseplatte mit diversen Hart- und Weichkäsen
Emmentaler Burehamme, Speck und Trockenwurst,
Zopf, Bauern- und Nussbrot und 3 verschiedene Salate CHF 21.50

A l'italienne

- Focaccia mit getrockneten im Öl eingelegten
Tomaten, grüne und schwarze Oliven, Geiss- und Schafskäsli
Gebratenes und mariniertes Gemüse CHF 17.50

Vegetarisch

- Rohe Gemüsestreifen mit verschiedenen Saucen zum Dippen
Gebratenes und mariniertes Gemüse, Kräutermousse,
Gemüse-Carpaccio mit Kürbiskernöl, Gemüseterrine,
Grissini und Focaccia CHF 18.50

Feinschmecker

- Salatbuffet mit 6 saisonalen Salaten
Fleischplatte mit Salami, Schinken, Speck, Aufschnitt und Mostbröckli
Käseplatte mit Emmentaler, Greyerzer, Tilsiter und Brie,
Bauern- und Nussbrot, Zopf
Blausee-Lachsforellenfilets geräuchert mit Meerrettichschaum
Mariniertes und gebratenes Gemüse, Petersilien-Mousse
Oliven und getrocknete im Öl eingelegte Tomaten
Gebrannte Crème, Meringues und Nidel,
Fruchtkuchen und Schoggicake CHF 35.00

Kräuterfans

- Kräuterbrötli (Kräuter je nach Saison; Bärlauch, Brennnessel,
Oregano, Thymian etc.) und Tomatenbrot mit gesalzener Butter
oder Blütenbutter, Brennnesselchips und Blätterteig-Kräuterschnecken
(Nur Frühling-Herbst möglich) CHF 20.50

Süsse Versuchung

- Süsse Brioche mit Kirschen und Erdbeeren
(oder Früchte je nach Saison), Beeren mit Nidel,
geröstete Mandeln und Haselnüsse CHF 11.50

Ganzjahres-Angebot:

Kalte Vorspeisen

- Salatbuffet „Möschberg“, die Saison bestimmt das Angebot:
3 Blattsalate, 5 Gemüsesalate, Garnituren, Saucen CHF 16.50
- Gemüse-Käseantipasta mit Oliven, Nüssen, Käse und marinierten
Auberginen, Zucchini, Peperoni, Tomaten und Karotten CHF 16.50
- Geräucherte Blauseeforelle mit Meerrettichschaum, Toast und Butter CHF 19.00
- Oberthaler Trockenfleischsteller mit Mostbröckli, Dauerwurst,
Rohschinken und Speck CHF 23.00

Warme Vorspeisen

- „Blätterteig-Kissen“
Gefüllt mit buntem Gemüsestrauss und Pilzstückli
an feiner Kräutersauce CHF 18.00
- „Crespelle fiorentina“
Pfannkuchen mit Spinatfüllung an feiner Gorgonzolasauce CHF 15.00
- „Ricotta-Spinat-Ravioli“
an Salbeibutter mit Tomatensauce CHF 17.50
- „Forellenfilet vom Blausee“
Forellenfilet im Dampf gegart an Dillsauce mit Salzkartoffeln
oder Reis mit Gemüsestreifen CHF 19.50

Suppen

- Kraftbrühe mit Einlagen (frische Kräuter, Eierstich, Flädli,
Gemüseswürfel etc.) CHF 8.00
- Grünkern-Curry-Schaumsuppe mit Lauch- und Rüblistreifen CHF 8.50
- Gemüsesuppe mit Griess CHF 8.00
- Maiscremesuppe mit Lauchstreifen und feinen Kräutern CHF 7.50
- Rübli-Orangensuppe mit Ingwer CHF 8.00

Vegetarische Spezialitäten

- Kartoffel-Hirseplätzli
In buntem Gemüsegarten mit pikanter Tomaten-Senfsauce CHF 18.50
- Gemüse-Piccata
Auberginen, Zucchini und Sellerie auf feinem Safran-Pilz-Risotto CHF 18.50
- Weizen-Linsen-Curry
auf buntem Gemüse- und Früchtestrauss CHF 16.50
- Gerstenauflauf
mit Tomatensauce und Gemüsebouquet CHF 18.50

Fleischgerichte vom Kalb

- Kalbssteak mit Pilzrahmsauce und Gemüse
dazu Kartoffel-Majoran-Galette, Nudeln oder Reis CHF 41.00
- Kalbsschulterbraten mit würziger Kräutersauce,
Gemüsebouquet und sähmiges Kartoffelgratin oder Teigwaren CHF 30.00
- Emmentaler Kalbsovoessen an Safransauce
mit Gemüsestreifen und Mohnkartoffelstock oder Reis CHF 24.00

Fleischgerichte vom Rind

- Rindsfleischwürfeli „Stroganoff“
mit Vollkornreis oder Rösti CHF 42.00
- Rindssaftplätzli im eigenen Saft geschmort,
mit Gemüsebouquet und Vollkornteigwaren, Reis oder Kartoffelstock CHF 32.00
- Roastbeef rosa gebraten „Englische Art“
mit Gemüse garnitur und Mais-Gnocchi oder Kartoffelgratin CHF 38.00
- Rindsschmorbraten mit bunter Gemüse garnitur
dazu Kartoffelstock oder hausgemachte Spätzli CHF 34.00

Fleischgerichte vom Schwein

- Schweinskareebraten in Mohnsamen mit Honig-Ingwersauce,
Gemüsestrauss und Kartoffel-Majoran-Galletten oder Hirseplätzli CHF 32.00
- Schweinsfilet im Kräutermantel an Senfsauce
mit verschiedenen Gemüsen und Schlosskartoffeln CHF 36.50
- Schweinssteak Möschberg an Apfel-Rahmsauce mit Calvados,
Gemüsebouquet und Nudeln oder Rosemarin-Kartoffeln CHF 30.50

Fleischgerichte vom Lamm

- Lamm-Gigot mit Kräuter-Senf-Jus
Gemüse und sähmiges Kartoffelgratin CHF 35.00
- Emmentaler Lammvoressen an Safransauce
buntem Gemüse und Kartoffelstock CHF 25.00

Fleischgerichte vom Huhn

- Pouletbrust im Sesamkleid an Currysauce
mit Trockenreis, Früchten und Gemüse CHF 28.00
- Poulet-Geschnetzeltes an Paprikasauce
mit Basmatireis oder Nudeln und Gemüse CHF 25.00

Speziell us em Bärnbiet

- Berner Platte
Siedfleisch, Zungenwurst, Speck, Rippli, Gnagi, Bohnen und
Sauerkraut dazu Salzkartoffeln CHF 36.00

Desserts

- Fruchtsalat mit verschiedenen Saisonfrüchten und Beeren
und geschlagenem Rahm CHF 8.50
- Gestürzte Caramelcrème mit Rahm und Früchtegarnitur CHF 8.50
- Emmentaler Süssmostcrème mit Rahm CHF 7.50
- Gebrannte Crème mit Rahm CHF 8.00
- Parfait Glacé – Grand-Mariner CHF 10.50
- Früchte-Honig-Parfait mit Mandelgebäck CHF 10.50
- Zimtparfait mit Rotweinzwetschgen CHF 10.50
- Emmentaler Meringes mit Rahm und Glacé CHF 9.50
- zweifarbige Schokoladenmousse an Orangensauce CHF 10.50
- Früchte-Quark-Mousse mit Früchtefächer garniert CHF 9.50
- Grossmutter's Bratapfel mit Haselnussfüllung und Vanillecrème CHF 9.50
- hausgemachtes Tiramisu CHF 10.50
- Kastanienmousse auf Kirsch-Rahmspiegel CHF 10.50
- Brätzeli-Cornet gefüllt mit Vanille-Rahm und marinierten Beeren CHF 10.50
- lauwarmes Schokoladentörtchen mit Vanilleglacé CHF 12.00
- Gützi-Teller (je 3 Stk. von 3 hausgemachten Gützlisorten) CHF 4.50

Saison Angebote

Frühling

Suppen

- Bärlauchsuppe mit Gänseblümchen CHF 8.50
- Spargelcrème mit frischem Kerbel CHF 9.00

Kalte Vorspeisen

- Bunter Blattsalat mit paniertem Spargel CHF 12.00
- Frühlings-Gemüseterrine mit Bärlauch-Vinaigrette CHF 11.00

Warme Vorspeisen

- Omelette mit Spinatfüllung und Käsesauce überbacken CHF 12.00
- Grüne und weisse Spargeln an Hollandaise-Sauce CHF 14.50

Vegetarische Spezialitäten

- Frühlings-Gemüsestrudel auf prickelndem Kräuter-Sabayon CHF 18.50
- Sprossen-Gemüse mit Tofuwürfel und Karottenstreifen CHF 18.50
- Bärlauchravioli mit pikanter Tomatensauce CHF 18.50

Fleischgerichte

- Zarter Lammgigot in Kräuterkruste rosé gebraten an Senfsauce mit neuen Bratkartoffeln und Frühlingsgemüse CHF 34.00
- Kaninchenragout an Zitronensauce mit Dinkelspätzli und Rhabarber-Gemüse CHF 28.00

Desserts

- Erfrischendes Rhabarberköpfli mit Vanillesauce CHF 9.50
- Erdbeeren an Rotweinsauce mit Emmentaler Nidel CHF 9.50

Sommer

Suppen

- Kerbelcèrmesuppe CHF 8.50
- Bunte Sommergemüse-Suppe CHF 8.00
- Melonen-Kaltschale CHF 8.50

Kalte Vorspeisen

- Gurken-Joghurttimbal auf feiner Dill-Vinaigrette CHF 11.50
- Petersilien-Kräutermousse mit Tomaten-Tatar CHF 13.50

Warme Vorspeisen

- Gebackene mit Tomme gefüllte Kartoffeln auf Pilzragout mit Sauerrahm und Kräuteröl CHF 14.50
- Raviolini an Tomaten-Kräutersauce und kleinen Karottenstäbchen CHF 16.50

Vegetarische Spezialitäten

- Sommergemüse-Gratin mit Salzkartoffeln CHF 18.50
- Kartoffel-Tomatenkuchen CHF 15.00

Fleischgerichte

- Im Krautstiel gedämpfte Pouletbrust an Limettenbutter mit würzigen Hirsegaletten und Gemüsegratin CHF 33.50
- Mariniertes Schweinsfilet vom Grill mit provenzalischer Kräuterkruste auf lauwarmem Gemüse-Kartoffelsalat CHF 38.00

Desserts

- Sommerlicher Hirse-Früchte-Traum CHF 9.00
- Pistazien-Rhabarber-Parfait mit feinem Mandelgebäck CHF 12.50
- Windbeutel mit Beeren-Rahm-Füllung CHF 9.00

Herbst

Suppen

- Karotten-Quitten-Suppe mit Ingwer CHF 9.00
- Pastinakensuppe mit Haselnüssen CHF 9.00

Kalte Vorspeisen

- Kastanienterrine mit Haselnüssen garniert CHF 15.00
- Pastinakensalate mit Birnen und Wallnüssen CHF 11.00

Warme Vorspeisen

- Wild-Raviolini auf Rotweinschaum und gefülltem Apfel CHF 18.50
- Wurzelgemüse-Flan mit würziger Tomatensauce CHF 14.50

Vegetarische Spezialitäten

- Mit Grünkern gefüllte Kabisblätter auf Orangen-Traubensauce mit Kürbis-Gnocchi an Sesambutter CHF 24.50
- Schalotten-Royal mit Pastinaken und Pfifferlingen auf feiner Randen-Zimtsauce CHF 26.50

Fleischgerichte

- Wildpfeffer garniert mit Brotcroûtons, Silberzwiebeln und Speckwürfeli dazu Spätzli, Rotkraut und Preiselbeer-Apfel CHF 32.00
- Rehschnitzel mit Pilzrahmsauce, Spätzli, Rotkraut und Rosenkohl Preiselbeer-Apfel und glasierte Marroni CHF 41.00
- Suure Mocke mit Kartoffelstock, Rotkraut und caramelisierten Apfelschnitzen CHF 36.00

Desserts

- Bratäpfel mit Vanillesauce CHF 8.50
- Marroni-Tirami-sù CHF 12.00

Winter

Suppen

- Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Austerseitlingen und Käsestangen CHF 9.50
- Kastaniensuppe mit Maiskörnern garniert CHF 9.00

Kalte Vorspeisen

- Kürbis-Sauerampfer-Terrine mit Hagebuttensauce CHF 14.50
- Emmentaler-Käsemousse mit Nuss-Vinaigrette CHF 12.50

Warme Vorspeisen

- Kürbisknöpfli auf Kürbis-Curry-Ragout CHF 14.00
- Lauch-Käse-Quiche mit Apfelkompott CHF 12.50

Vegetarische Spezialitäten

- Kastanienravioli mit Salbeibutter CHF 24.50
- Polenta-Kugeln mit Pilzen und Gorgonzola dazu Würzelgemüwestreifen CHF 21.00

Fleischgerichte

- Kaninchenfilet mit Zwetschgen-Pilz-Ragout und Hirseküchlein CHF 26.00
- Rindsschmorbraten an feiner Gemüswürfelsauce, dazu Kartoffel-Gratin und Rosenkohl-Karottengemüse mit Sesam CHF 38.00
- Pouletbrust an Muskat-Mandelsauce mit Vollreis und Pastinaken-Pfälzergemüse mit Pinienkernen CHF 32.50

Desserts

- Orangenköppli auf Dattelsauce CHF 9.50
- Caramelisierte Birnen mit Vanillesauce CHF 9.50

Bauernbuffet

aus der kalten Küche

- Geräucherter Speck, Mostbröckli und Buurewurst aus dem Oberthal
- Emmentalerkäse-Kräutermousse
- farbiges Salatbuffet mit 8 verschiedenen Salaten

zusätzliches Angebot

- Geräucherte Blauseeforelle mit Meerrettichschaum CHF 6.00
- Gemüseterrinen garniert CHF 3.00
- Lauch- oder Kräutermousse CHF 3.00
- Getrocknete in Öl eingelegte Tomaten und Oliven CHF 5.00

aus dem Suppentopf

- Emmentaler Kartoffelsuppe mit Gemüse

aus der warmen Küche

- Kalbsschulterbraten in Kräuterkruste
- Schweins-Ringbratwurst mit Zwiebelsauce
- Kartoffelstock mit Mohnsamen, Bündner Gersten-Galetten und Mais-Gnocchi
- Geschmorte Lauch, Bohnen und Fenchel, Karotten im Sesam-Rahm

zusätzliches Angebot:

- Rindsragout an Paprikasauce CHF 10.00
- Siedfleisch im Gemüsesud CHF 10.00

Menu komplett (ohne Zusatzangebot)

CHF 65.00

Vegetarisches Vollwertbuffet

aus der kalten Küche

- Petersilienmousse und Frischkäseterrine mit Pilzwürfeli
 - Gemüse-Kräutercarpaccio mit Kräuteröl
 - Rohes Ratatouille mit Fetakäse und Oliven
 - 10 verschiedene Blatt- und Gemüsesalate
- zusätzliches Angebot:
- Gemüsestäbchen mit Dips

CHF 6.00

aus dem Suppentopf

- Grünkern-Curry-Suppe

aus der warmen Küche

- Linsen-Weizen-Curry mit Früchten und Basmati-Reis
 - Kartoffel-Haferknödel an Salbei-Zitronensauce
 - Gemüseauflauf und buntes Gemüse-Allerlei
- zusätzliches Angebot:
- Gemüsestrudel
 - Getreidetäschli mit Tomatensauce

CHF 8.00

CHF 6.00

Menu komplett (ohne zusätzliches Angebot)

CHF 45.00

Gourmet-Buffer

aus der kalten Küche

- Gemüse- und Frischkäseterrine mit Pilzwürfeli
- Gemüse-Kräutercarpaccio mit Limonenöl
- Lauch- und Kräutermousse
- Trockenfleisch aus dem Oberthal
- Geräucherte Lachsforelle vom Blausee mit Meerrettichschaum
- 10 bunte Blatt- und Gemüsesalate

aus dem Suppentopf

- Klare Bouillon mit Sherry und Backperlen

aus der warmen Küche

- Kalbssteak im Kräuterkleid
- Lammgigot mit Senfkruste
- Schweinsfilet mit Honig-Mohnsamen
- Majoran-Kartoffel-Galetten, Hirseplätzli und Dinkel-Nudeln
- Ingwer-Honig- und Pilzrahmsauce
- bunter Gemüsestrauß

Menu komplett

CHF 78.50

Dessertbuffets

Kleines Buffet

- bunter Fruchtsalat
 - helle und dunkle Schokoladenmousse
 - Emmentaler Meringues mit Rahm
 - Gebrannte Crème
 - Bio-Glacékugeln (3 Sorten)
- CHF 16.00

Mittleres Buffet

- bunter Fruchtsalat
 - helle und dunkle Schokoladenmousse
 - Emmentaler Meringues mit Rahm
 - Gebrannte Crème
 - Bio-Glacékugeln (3 Sorten)
 - hausgemachtes Honigparfait
 - frische Beeren nach Saison
 - Früchtekuchen
- CHF 20.00

Grosses Buffet

- bunter Fruchtsalat
 - helle und dunkle Schokoladenmousse
 - Emmentaler Meringues mit Rahm
 - Gebrannte Crème
 - Bio-Glacékugeln (3 Sorten)
 - hausgemachtes Rhabarber-Erdbeer-Parfait
 - frische Beeren nach Saison
 - Früchtekuchen und Schokoladenkuchen
 - Tiramisù
 - Quarkcrème
- CHF 26.00

zusätzliches Angebot zu allen 3 Dessertbuffets
• Käseplatte mit hausgemachtem Nussbrot und Früchten CHF 7.00