

Möschberg

Menuvorschläge

für Gruppen ab 10 Personen

Liebe Gäste

Als Gründungsstätte des biologischen Landbaus verwenden wir für die Herstellung unserer stets frisch zubereiteten Menus weitgehend biologische und/oder regionale Produkte. Angerichtet werden die Speisen als Buffets, so dass jedes Menü à discrétion für Sie bereit steht.

Die Räumlichkeiten des Seminarhotels Möschberg eignen sich bestens für Anlässe jeder Art von zehn bis maximal vierzig Personen. In der warmen Jahreszeit und bei schönem Wetter können Sie auf Wunsch unsere Apéros, Buffets und Desserts auch im lauschigen Garten geniessen und sich an der grandiosen Aussicht auf die Alpen erfreuen.

Um einen reibungslosen Ablauf zu garantieren, bitten wir Sie, nur ein Menu auszuwählen; Kombinationen und verschiedene Beilagen sowie vegetarische Alternativen sind jederzeit möglich. Und wenn Sie etwas ganz Besonderes möchten, das Sie nicht unter unseren Menüvorschlägen finden: Sprechen Sie mit uns, wir finden immer eine Lösung.

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.

Für Ihre Bestellung spätestens **zwei Wochen** 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 spätestens 2 Tage vor Beginn mit. Bei späterer Mitteilung müssen wir die angegebene Personenzahl verrechnen. Kinder unter 6 Jahren essen bei uns gratis, für Kinder von 6 bis 12 Jahren berechnen wir die Hälfte des normalen Preises. Wo nichts anderes erwähnt verstehen sich alle Preise pro Person und inklusive Mehrwertsteuer. **Preisänderungen bleiben vorbehalten.**

Wir freuen uns, Sie begrüssen und verwöhnen zu dürfen. Für weitere Auskünfte und Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Wir sind bekannt dafür, (fast) jeden Wunsch erfüllen zu können.

Das Möschberg-Team und
die Gastgeberfamilie Madeleine und Roland Ducommun-Capponi

Apéros

Knabbereien	Butterflutes, Grissini Dinkel und Nüssli	CHF 2.50
Apéro-Brötchen	Canapés mit Ei, Schinken, Emmentalerkäse, Kräuterquark	CHF 3.50 / Stk.
	Canapés mit geräucherter Forelle und Rauchlauchs	CHF 6.50 / Stk.
Gemüse	Stäbchen von verschiedenen Saisongemüsen mit speziellen Saucen zum Dippen	CHF 7.50.
	Gebratenes und mariniertes Gemüse	CHF 4.50
Warmes	Hauseigene Schinkengipfeli (handgefertigt)	CHF 3.80 / Stk.
	Lauchzopf (Hefeteig mit Käse, Birnen, Lauch, Zwiebeln und Nüssen)	CHF 3.50
Gluschtigs aus dem Emmental	Käseplatte mit diversen Hart- und Weichkäsen, Emmentaler Burehamme, Speck und Trockenwurst, selbstgemachter Butterzopf, hauseigenes Bauern- und Nussbrot und drei verschiedene Salaten	CHF 22.50
A l'italienne	Selbstgemachte Focaccia mit getrockneten, im Öl eingelegten Tomaten, grüne und schwarze Oliven, Geiss- und Schafskäsli, gebratenes und mariniertes Gemüse	CHF 18.50

Bankett- und Fest-Angebot

Vorspeisen

Kalte Vorspeisen	Salatbuffet „Möschberg“, die Saison bestimmt das Angebot	CHF 16.50
	Zusätzlich zum Salatbuffet:	
	Peterlimousse	CHF 3,50
	Frischkäseterrine	CHF 4.00
	Geräucherte Blauseeforelle mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	CHF 19.00
Warme Vorspeisen	Blätterteig-Pastetli gefüllt mit buntem Gemüsestrauß und Pilzstückli an feiner Kräutersauce	CHF 18.00
	„Ricotta-Spinat-Ravioli“ an Salbeibutter mit Tomatensauce	CHF 17.50
	als Hauptspeise	CHF 20.50

Suppen

Bouillon mit Einlagen (frische Kräuter, Flädli, Gemüsegewürfel etc.)	CHF 8.50
Grünkern-Curry-Schaumsuppe mit Lauch- und Rüblistreifen	CHF 9.50
Gemüsesuppe mit Griess	CHF 8.50
Kartoffel-Lauchsuppe	CHF 8.50
Kürbiscremesuppe mit Kokos (Saison)	CHF 9.50
Rübli-Orangensuppe mit Ingwer (Saison)	CHF 9.50

Vegetarische Spezialitäten

Gemüse-Piccata mit Auberginen, Zucchini und Sellerie auf feinem Safran-Pilz-Risotto	CHF 19.50
Linsen-Gemüse Curry mit Basmatireis	CHF 18.50
Gelberbsenburger auf Tomatencoullis mit Reis	CHF 18.50

Bohnenchili mit Reis	CHF 18.50
Tofugemüsepfanne mit Curry und Basmatireis	CHF 19.50
Ricotta-Spinat-Ravioli an Salbeibutter mit Tomatensauce	CHF 20.50
Gemüselasagne	CHF 18.50

Käsespezialitäten

Käse-Fondue pro Person (Hausmischung moitié moitié)	CHF 25.00
Hausrezept: Roter Käse (Tomatenfondue) mit Makkaroni und Kartoffeln	CHF 27.00
Bis max. 20 Personen Raclette à discrétion, gestrichen mit Brot und Kartoffeln, Silberzwiebeln, Cornichon Specktranchen, eingelegten Früchte	CHF 36.00

Fleisch-Spezialitäten

Kalb

Kalbssteak mit Morchelsauce	CHF 48.50
Kalbsschulterbraten mit würziger Kräutersauce,	CHF 33.50
Rahmschnitzel an Apfel-Calvados-Sauce	CHF 34.50

Rind

Rindsgeschnetzelttes an Paprikasauce	CHF 36.50
Rindssaftplätzli im eigenen Saft geschmort	CHF 34.50
Roastbeef rosa gebraten „englische Art“	CHF 43.00

Schwein

Karreebraten	CHF 33.50
Schweinsfilet im Kräutermantel an Senfsauce	CHF 39.00

Rahmschnitzel CHF 27.50

Rahmschnitzel an Apfel-Calvados-
sauce CHF 29.50

Lamm

Emmentaler Lammvoressen an
Safransauce CHF 29.50

Huhn

Pouletbrust im Sesamkleid an
Currysauce mit Früchten CHF 35.50

Poulet-Geschnetzeltes an
Paprikasauce CHF32.50

Zu allen unseren Fleischgerichten servieren wir drei verschiedene saisonale Gemüse und eine der folgenden Beilagen nach Wahl: Vollreis, Basmatireis oder Risotto; Sähmiger Kartoffelgratin; Kartoffelstock; Nudeln / Teigwaren; Polenta.

Möschberg-Desserts

Fruchtsalat mit verschiedenen Saisonfrüchten und Beeren und geschlagenem Rahm	CHF 9.50
Gestürzte Caramelköpfler mit Rahm und Früchtegarnitur	CHF 9.00
Gebrannte Crème mit Rahm	CHF 9.50
Zimtparfait mit Rotweinzwetschgen (Winter)	CHF 12.50
Emmentaler Meringues mit Rahm und Luna Llena Glacé	CHF 10.50
Zweifarbige Schokoladenmousse	CHF 10.50
Hauseigenes Tiramisu mit Marsala	CHF 11.50
Güetzi-Teller (pro Person drei Stück von drei hauseigenen Güetziarten)	CHF 4.50
Obstkuchen pro Stück ohne/mit Rahm	CHF 4.00 /5.00
Diverse Kugeln Luna Llena Glacé / pro Kugel	CHF 3.50
Beerendessert nach Saison	Marktpreise

Dessertbuffets

Bunter Fruchtsalat Schokoladenmousse hell und dunkel Emmentaler Meringues mit Rahm Gebrannte Crème	CHF 16.00
Zusätzlich zum Desserbuffet:	
Frische Beeren nach Saison	CHF 4.50
Quarkcreme	CHF 3.50
Hauseigenes Tiramisu mit Marsala	CHF 5.50
2 Kugeln Luna Llena Glacé / pro Kugel	CHF 3.00
Schokoladenkuchen	CHF 4.50
Früchtekuchen	CHF 3.50
Käseplatte mit hauseigenem Nussbrot und Früchten	CHF 8.00

und zum Schluss (oder zum Anfang) . . .

Möschberg-Brunch

Fleischplatte
Käseplatte
Hauseigenes Brot und selbstgemachter Butterzopf
Butter, Konfitüren, Honig, verschiedene Cerealien,
Birchermüesli, Joghurt nature, Fruchtjoghurt,
frische Früchte
gebratener Speck, Rührei und Rösti

Preis pro Person CHF 32.00

Zusätzlich geräucherte Lachsforelle CHF 7.00

*Herzlich willkommen
und e Guete!*