

Menuvorschläge

für Gruppen ab 20 Personen

Liebe Gäste

Herzlich willkommen bei uns auf dem Möschberg! Die Räumlichkeiten des Hotel Möschberg eignen sich bestens für Anlässe jeder Art bis vierzig Personen. In der warmen Jahreszeit und bei schönem Wetter können Sie Ihren Anlass in unserem lauschigen Garten geniessen und sich an der grandiosen Aussicht auf die Alpen erfreuen.

Als Gründungsstätte des biologischen Landbaus verwenden wir für die Herstellung unserer stets frisch zubereiteten Menus vorwiegend biologische und regionale Produkte.

Wählen Sie aus unseren Vorschlägen Ihr Wunsch Menu aus. Kombinationen und verschiedene Beilagen sowie vegetarische Alternativen sind jederzeit möglich. Und wenn Sie etwas ganz Besonderes möchten, das Sie in unseren Menüvorschlägen nicht finden: Sprechen Sie mit uns, wir finden gerne 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 selbstverständlich Ihnen.

Wir bitten Sie, uns die Bestellung spätestens zwei Wochen im Voraus mitzuteilen. Bitte teilen Sie uns Abweichungen in der reservierten Personenzahl spätestens 4 Tage vor Beginn mit. Für Kinder bis 10 Jahren berechnen wir die Hälfte des normalen Preises. Wo nichts anderes erwähnt verstehen sich alle Preise pro Person und inklusive 7.7% Mehrwertsteuer. Preisänderungen vorbehalten

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

Claudia Fopp und Thomas Steiner
mit dem Möschberg-Team

Apéros

Knabbereien	Butterflutes, Grissini Dinkel, Oliven und Nüssli	CHF 3.00
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 5.50
	Gebratenes und mariniertes Gemüse	CHF 6.50
Warmes	Hausgemachte Schinkengipfeli	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 Buurehamme, 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

Suppen	Bouillon mit Einlagen (frische Kräuter, Flädli, Gemüsewürfeli 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
	Rüebli-Orangensuppe mit Ingwer (Saison)	CHF 9.50
Kalte Vorspeisen	Salatbuffet „Möschberg“, die Saison bestimmt das Angebot	CHF 16.50
	Zusätzlich zum Salatbuffet:	
	Peterlimousse	CHF 3.00
	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

Hauptspeisen

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

Fleisch-Spezialitäten vom Biohof

vom Kalb

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

vom Rind

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

vom 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
vom Lamm		
	Emmentaler Lammvoressen an Safransauce	CHF 29.50
vom Huhn		
	Pouletbrust im Sesamkleid an Currysauce mit Früchten	CHF 35.50
	Poulet-Geschnetzertes 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; sämiger Kartoffelgratin; Kartoffelstock; Nudeln / Teigwaren; Polenta.

Möschberg-Desserts

Fruchtsalat mit verschiedenen Saisonfrüchten und Beeren und geschlagenem Rahm	CHF 9.50
Gestürzte Caramelköpflli mit Rahm und Früchtegarnitur	CHF 9.00
Gebrannte Crème mit Rahm	CHF 9.50
Zimptparfait mit Rotweinzwetschgen (Winter)	CHF 12.50
Emmentaler Meringues mit Rahm und hausgemachter Glacé	CHF 10.50
Zweifarbige Schokoladenmousse	CHF 10.50
Güetzi-Teller (pro Person drei Stück von drei hauseigenen Güetziarten)	CHF 4.50
Früchtekuchen pro Stück ohne/mit Rahm	CHF 5.00 / 6.00
Auswahl von hausgemachter Glacé / pro Kugel	CHF 3.50
Käseauswahl mit regionalen Bio-Käsen, hauseigenem Nussbrot und Früchten	CHF 12.50

Dessertbuffets

Bunter Fruchtsalat Schokoladenmousse hell und dunkel Emmentaler Meringues mit Rahm Gebrannte Crème	CHF 16.00
Zusätzlich zum Dessertbuffet:	
Frische Beeren nach Saison	CHF 4.50
Quarkcreme	CHF 3.50
Hausgemachte Glacé / pro Kugel	CHF 3.50
Schokoladenkuchen	CHF 4.50
Früchtekuchen	CHF 3.50
Käseplatte mit regionalen Bio-Käsen, hauseigenem Nussbrot und Früchten	CHF 8.00

und zum Schluss (oder zum Anfang) . . .

Möschberg-Bio-Brunch

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

Preis pro Person CHF 35.00

Zusätzlich geräucherte Lachsforelle CHF 7.00

*«Härzlech wellkomme
ond ä Guete!»*