

Menüvorschläge

natürlich alles biologisch

für Gruppen ab 20 Personen mit Übernachtung

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 Menüs biologische und vorwiegend regionale Produkte.

Wählen Sie aus unseren Vorschlägen Ihr Wunsch Menü 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.

Bitte teilen Sie uns Abweichungen in der reservierten Personenzahl spätestens 4 Tage vor Beginn mit. 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	Butterflütes, Oliven und Nüssli	CHF 4.00 pP
	süss und scharf geröstete Mandeln	CHF 2.50 pP
	Salbeimüüsli	CHF 3.00 pP
Apéro-Brötchen	Bruschette mit Tomaten	CHF 2.00 / Stk.
	Canapés mit Ei, Schinken, Emmentalerkäse, Kräuterquark	CHF 3.50 / Stk.
	Hausgemachter Speckzopf	CHF 3.50 pP
Gemüse	Stäbchen von verschiedenen Saisongemüsen mit speziellen Saucen zum Dippen	CHF 5.50 pP
	Antipasti, gebratenes und mariniertes Gemüse	CHF 7.50 pP
Warmes	Hausgemachte Schinkengipfeli	CHF 3.80 / Stk.
Gluschtigs aus dem Emmental	Käseplatte mit diversen Hart- und Weichkäsen, Speck und Trockenwurst, feine Backbord Brote	CHF 22.50 pP
A l'italienne	Selbstgemachte Focaccia mit getrockneten, im Öl eingelegten Tomaten, Oliven, Geiss- und Schafskäsli, gebratenes und mariniertes Gemüse	CHF 18.50 pP

Bankett- und Fest-Angebot

Suppen und Vorspeisen

Suppen	Bouillon mit Einlagen (frische Kräuter, Flädli, Gemüsewürfeli etc.)	CHF 8.50
	Bündner Gerstensuppe	CHF 16.00
	Kartoffel-Lauchsuppe	CHF 8.50
	Kürbiscremesuppe mit Kokos (Saison)	CHF 9.50
	Rüebli-Orangensuppe mit Ingwer (Saison)	CHF 9.50
Vorspeisen	Salatbuffet „Möschberg“, die Saison bestimmt das Angebot	CHF 16.50
	Blätterteig-Pastetli gefüllt mit buntem Gemüsestrauß und Pilzstückli an feiner Kräutersauce	CHF 18.00

Hauptspeisen

Vegetarische Spezialitäten

Gemüse-Piccata mit Auberginen und Zucchini auf feinem Risotto	CHF 24.00
Linsen Dal mit Gemüse und Basmatireis	CHF 22.50
Gemüsecurry mit Kichererbsen und Süsskartoffeln aus dem Ofen	CHF 24.50
Spätzlipfanne mit Gemüse und Käse	CHF 23.50
Gemüselasagne	CHF 25.00

Fleisch-Spezialitäten vom Biohof

vom Kalb

Kalbssteak mit Morchelsauce	CHF 48.00
Kalbsschulterbraten mit würziger Kräutersauce	CHF 43.00
Rahmschnitzel an Apfel-Calvados-Sauce	CHF 41.00

vom Rind

Rindsgeschnetzeltes Stroganoff	CHF 42.00
Roastbeef rosa gebraten „englische Art“	CHF 46.00

vom Schwein

Karreebraten mit Kräuter-Senfsauce	CHF 35.00
Schweinsfilet im Kräutermantel an Senfsauce	CHF 39.00
Piccata auf Tomatensauce	CHF 29.50
Rahmschnitzel an Apfel-Calvados-sauce	CHF 29.50

vom Lamm

Emmentaler Lammvoressen an Safransauce	CHF 35.00
---	-----------

vom Huhn

Pouletbrust im Sesamkleid an Currysauce mit Früchten	CHF 42.00
---	-----------

Poulet-Geschnetzeltes an Pilzrahmsauce	CHF 38.00
---	-----------

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

Möschberg-Desserts

Fruchtsalat mit verschiedenen Saisonfrüchten und Beeren und geschlagenem Rahm	CHF 10.50
Panna Cotta mit Früchtespiegel	CHF 9.00
Gebrannte Crème mit Rahm	CHF 9.50
Emmentaler Meringues mit Rahm und hausgemachter Glacé	CHF 10.50
Schoggitöpfli «Möschberger Praliné»	CHF 7.00
Zweifarbige Schokoladenmousse	CHF 10.50
Güetzli-Teller (pro Person drei Stück von drei hauseigenen Güetzlisorten)	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, feine Brote vom Backbord und Früchte	CHF 14.50

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
Hausgemachte Glacé / pro Kugel	CHF 3.50
Schokoladenkuchen	CHF 4.50
Früchtekuchen	CHF 3.50
Käseplatte mit regionalen Bio-Käsen, Backbord Broten 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!»*