



Berggasthaus Chrüzegg

HERZLICH WILLKOMMEN AUF DER CHRÜZEGG

Geschätzte Freunde, Wanderer und Besucher unseres Hauses

Das Berggasthaus Chrüzegg bietet sich an für Hochzeiten, Familienfeste, Vereins und Firmenanlässe

Gemütliches Bergrestaurant ca. 45 Plätze
Saal für Familien- und Vereinsanlässe
ca. 80 Plätze

Gartenrestaurant ca. 150 Plätze

2 Doppelzimmer mit Dusche WC

3 Doppelzimmer mit fliessendem Wasser
Etagen Dusche und WC

2 x 5er 1 x 7er und 2 x 6er 1 x 4er
Mehrbettzimmer „Familienzimmer“ Etagen WC
Dusch und Waschraum

14er Massenlager Etagen WC Dusche und
Waschraum im Haus.

Massenlager in einer Hütte ca. 70 m vom
Haus entfernt.

1 x 4er 1 x 6er/1 x 23er Massenlager
1 x 4er Mehrbettzimmer mit Waschelegenheit
Dusche und WC

Gerne unterstützen wir Sie bei der Menü- und Eventplanung.

Familie Robert und Maria Manser-Ammann

1 INHALT

| | | |
|------|--|---|
| 2 | WISSENSWERTES FÜR IHREN ANLASS | 3 |
| 2.1 | Wir möchten Sie Begeistern | 3 |
| 2.2 | Menüwahl..... | 3 |
| 2.3 | Weine | 3 |
| 2.4 | Zeitrahmen | 3 |
| 2.5 | Kinder | 3 |
| 2.6 | Aufdecken der Tische | 4 |
| 2.7 | Zimmer | 4 |
| 2.8 | Verlängerungskosten..... | 4 |
| 2.9 | Preise | 4 |
| 2.10 | Bezahlung | 4 |
| 3 | APÉROVORSCHLÄGE | 5 |
| 3.1 | GETRÄNKEVORSCHLÄGE..... | 5 |
| 3.2 | KALTE SNACKS | 5 |
| 3.3 | WARME SNACKS | 5 |
| 3.4 | ETWAS ZUM KNABBERN..... | 5 |
| 3.5 | KALTE VORSPEISEN | 6 |
| 3.6 | SUPPEN | 6 |
| 4 | FESTLICHE-ANLÄSSE WEISS GEDECKT Ab 10 Personen | 7 |
| 4.1 | HAUPGERICHTE FLEISCH..... | 7 |
| 4.2 | HAUPTGERICHTE VEGETARISCH | 7 |
| 5 | Dessert..... | 8 |
| 6 | Frühstück | 8 |
| 7 | Deklaration unserer Produkte | 8 |
| 8 | Wichtige Informationen | 8 |

2 WISSENSWERTES FÜR IHREN ANLASS

2.1 WIR MÖCHTEN SIE BEGEISTERN

Wir helfen Ihnen gerne, wenn es darum geht, Erlebnisse auf den Punkt zu bringen. Wir haben Ideen und planen bis ins Detail, um Ihren Anlass einmalig werden zu lassen. Damit wir Ihnen die Vorzüge und die Vielfalt unseres Berggasthauses Chrüzegg vor Ort zeigen zu können, freuen wir uns über Ihre Terminanfrage für eine Besprechung.

Welche Anlässe Sie auch immer planen, wir unterstützen Sie unkompliziert, mit viel Erfahrung, Flexibilität und Engagement.

Bis Bald im Berggasthaus Chrüzegg- wir freuen uns auf Sie!

Gastgeber Familie Manser

2.2 MENÜWAHL

Die Menüvorschläge überreichen wir Ihnen gerne für Gesellschaften ab 10 Personen. Wir bitten Sie aus diesen Menüvorschlägen einheitlich zu wählen. Gerne beraten wir Sie für alle Details wie Aperitif, Getränke / Weine, Tischdekoration, Tischordnung, Unterhaltung, technische Hilfsmittel usw.

2.3 WEINE

Unsere Weinkarte beinhaltet einige von Weinen aus der Region und Ausland Sollten Sie Ihren Lieblingswein nicht finden, treten Sie bitte mit uns in Kontakt.

Es ist für uns von Vorteil, wenn Sie den Wein für Ihren Anlass zum Voraus bestellen, so können wir Ihnen den Wein in der richtigen Temperatur servieren und in genügender Menge im Keller etwas ruhenlassen.

| | | | |
|---|--------------------|-----|-------|
| Für mitgebrachte Weine erheben wir ein Zapfengeld | Pro 7.5dl. Flasche | CHF | 25.00 |
|---|--------------------|-----|-------|

2.4 ZEITRAHMEN

Die Bankettmenüs/-weine sollten mindestens eine Woche zum Voraus bestellt werden.

Vegetarisch

Für Vegetarier versuchen wir immer etwas Passendes zum Menü zusammenzustellen.

2.5 KINDER

Für die Kinder bis (10 Jahren) haben wir Kinderschnipo oder Kinder Wienerli mit Pommes-Frites. Gerne servieren wir aber auch Kinderportionen von demselben Menü wie die Erwachsenen.

2.6 AUFDECKEN DER TISCHE

Das Einrichten von Musikanlagen und Tischdekorationen erfolgen gemäss Absprache

Das Aufstellen von Tischkärtchen übernehmen wir gerne für Sie, anhand des dazugehörigen Sitzplanes und mit den nach Tischen sortierten Kärtchen.

Leider ist es im Saal nicht gestattet Wunderkerzen zu verwenden.

Gerne dürfen Sie aber unsere grosszügige Terrasse nutzen.

2.7 ZIMMER

Bei Gruppen-Anlässen sollten die Zimmer gefüllt werden.

Bei mehreren nicht gefüllten Zimmern verrechnen wir Ihnen einen Unkostenbeitrag pro leerstehendes Bett

Pro Bett CHF 20.00

Zimmereinteilungen werden durch Sie gemacht, gerne Beschriften wir jedoch die Zimmer Anhand der von Ihnen erstellten Namensliste.

2.8 VERLÄNGERUNGSKOSTEN

Ab 01.00 Uhr verrechnen wir für jede angebrauchte Stunde CHF 50.00
(Verlängerungskosten, Mitarbeiterkosten)

2.9 PREISE

Unsere Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MwSt.

2.10 BEZAHLUNG

Bar oder auf Rechnung, EC Card ab Fr. 20.00 **(keine Post Card)**

3 APÉROVORSCHLÄGE

3.1 GETRÄNKEVORSCHLÄGE

Weissweine

Rotweine (nach Wunsch von der Weinkarte)

| | | | |
|---|--------|-----|-------|
| Holder-Wy, erfrischend süsslich mit wenig Alkohol | 5 dl. | CHF | 17.00 |
| Früchtebowle, Früchte je nach Saison | Liter | CHF | 31.00 |
| Natura Chrüzeggwasser | Liter | CHF | 8.50 |
| Citrona Chrüzegg-Limonade | Liter | CHF | 9.00 |
| Orangensaft | Liter | CHF | 9.50 |
| Aperol mit Hugo | 2.0 dl | CHF | 9.80 |

3.2 KALTE SNACKS

| | | | |
|---|-------|-----|------|
| Chrüzeggbrettli mit Bratwurst, Schübli und Hausseuf | Pers. | CHF | 7.50 |
| Chrüzegg Käseschnittchen | Pers. | CHF | 7.50 |
| Chrüzeggeller mit Speck, Mostbröckli und Käse | Pers. | CHF | 9.00 |

Meterbrot belegt

| | | | |
|-------------------------------------|------|-----|------|
| Mit Schinken, Mostbröckli und Speck | Stk. | CHF | 5.00 |
| Mit Salami, Thon und Eier | Stk. | CHF | 4.50 |
| Mit Chrüzeggkäse | Stk. | CHF | 4.50 |

| | | | |
|--------------------------------------|-------|-----|------|
| Gemüsesticks mit Dips | Pers. | CHF | 4.50 |
| Melonen-Rohschinken | Stk. | CHF | 3.50 |
| Alpkäse (40g) in Stücke gebrochen | Pers. | CHF | 4.50 |
| Brot-Alpkäse-Salat mit Kräuter Pesto | Stk. | CHF | 4.50 |

3.3 WARME SNACKS

| | | | |
|---|------|-----|------|
| Saisonale Suppe im Espressotässchen | Pers | CHF | 3.00 |
| Böllenfladen (Zwiebelkuchen) | Pers | CHF | 3.50 |
| Älpermagronen oder Schwingerhörnli mit Schinkenrahmsauce im Schälchen | Pers | CHF | 3.50 |

3.4 ETWAS ZUM KNABBERN

| | | | |
|---|------------|-----|------|
| Diverse gesalzene Nüsse, Kartoffelchips, Alpkäsestreifen mit Hausseuf | pro Person | CHF | 4.50 |
|---|------------|-----|------|

3.5 KALTE VORSPEISEN

| | | |
|---|-------|-------|
| Blattsalat mit Chrüzegg Dressing «Serviert im Glasteller» | CHF | 8.50 |
| <u>Beilagen</u> | | |
| angemachte Saison-Salate | + CHF | 2.00 |
| gebratene Pilze und Speckwürfel | + CHF | 2.00 |
| Chrüzegg-Alpkäseschnitten | + CHF | 2.50 |
| gebratene Poulet-Streifen | + CHF | 2.50 |
| Früchtespiess | + CHF | 2.50 |
| Gemüse oder Böllenfladen mit Schnittlauchcreme und Salatbouquet | CHF | 12.00 |
| Frische Melonen mit Rohschinken | CHF | 12.00 |
| Tatar vom geräuchertem Lachs mit gezupftem Salat | CHF | 14.50 |
| Chrüzegg-Alpkäse-Speckspiess, Salatbouquet mit Himbeervinaigrette | CHF | 14.50 |
| Geräucherte Entenbrust mit Orangensauce und Nüsslisalat | CHF | 14.50 |
| Chrüzegg Frischkäse Trüffes mit Salatbouquet <small>(Frischkäse nur während der Alpsaison)</small> | CHF | 13.50 |

3.6 SUPPEN

| | | |
|--|-------|------|
| Rindsbouillon mit Gemüsestreifen | CHF | 7.00 |
| <u>Beilagen</u> | | |
| Flädli | + CHF | 1.50 |
| Eierstich | + CHF | 1.50 |
| Selleriecrème-Suppe mit Frischkäse Trüffes | CHF | 8.50 |
| Weissweinschaum-Suppe mit Apfelwürfel | CHF | 8.50 |
| Knoblauchcrème-Suppe mit Speck | CHF | 8.50 |
| Gemüsecrème-Suppe mit Käsecrouton | CHF | 8.50 |
| Tomatensuppe mit Basillikum | CHF | 8.50 |

4 FESTLICHE-ANLÄSSE WEISS GEDECKT

AB 10 PERSONEN

4.1 HAUPGERICHTE FLEISCH

| | | |
|---|-----|-------|
| Am Stück gebratenes Schweinsfilet | CHF | 32.00 |
| Kalbsgeschnetzeltes mit Morchel-Rahmsauce | CHF | 38.00 |
| Kalbs-Cordon Bleu | CHF | 38.50 |
| Am Stück gebratener Kalbsrücken | CHF | 45.50 |
| Roastbeef | CHF | 38.00 |
| Rindsfilet | CHF | 48.00 |
| Pouletbrust | CHF | 26.00 |

Wählen Sie zu Ihrem Hauptgang je eine Stärkebeilage, Zwei Gemüsebeilage und wenn nichts anderes beschrieben eine Sauce nach Ihrem Wunsch.

Stärkebeilagen

Kartoffelgratin
Rosmarinkartoffeln
Kartoffelstock
Rösti-Kroketten
Nudeln
Pommes-Frites

Gemüsebeilagen

Glasierte Karotten
Speckbohnen
Blumenkohl
oder zwei andere Wunsch Gemüse

Saucen

Morchel Sauce
Portweinjus
Sauce-Béarnaise
Kräuterbutter
Champignon oder Steinpilzrahmsauce

4.2 HAUPTGERICHTE VEGETARISCH

| | | |
|--|-----|-------|
| Älplermagronen mit Chrüzeggalkäse, Röstböllen und Apfelmousse | CHF | 19.50 |
| Gebratener Chrüzeggfrischziger (Alpsaison) mit Stärke und Gemüsebeilagen | CHF | 19.50 |
| Gemüsegratin | | |

5 DESSERT

| | | | |
|--|-------|-----|-------|
| Käseplatte 5 verschiedene Sorten mit Birnenbrot, Nüssen und Früchte Chutney | Pers. | CHF | 16.00 |
| Hochzeitstorte vom Haus Beck nach Aufwand | | | |
| Fruchtsalat mit Rahm | | CHF | 7.50 |
| Fruchtsalat mit Glace | | CHF | 8.50 |
| Merengues mit Rahm | | CHF | 6.50 |
| Oder Glace von der Karte | | | |
| Für den Service mitgebrachter Torten und Desserts berechnen wir einen Gedeck-Zuschlag | Pers. | CHF | 3.50 |

6 FRÜHSTÜCK

| | | | |
|---|--|-----|-------|
| Unser Frühstück können sie von 8 bis 10 Uhr bei uns geniessen | | CHF | 16.00 |
| Verschiedenes hausgemacht Brot und Zopf Butter, Konfi, Früchte, Käse, Fleisch, Joghurt, Kellog's Orangensaft Kaffee..... | | | |

7 DEKLARATION UNSERER PRODUKTE

Fleisch beziehen wir, wenn möglich von den Verarbeitungsbetrieben und Produzenten aus der Region
 Schweinefleisch: Schweiz
 Kalbfleisch: Schweiz
 Rindfleisch: Schweiz, Südamerika
 Poulet: Schweiz

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

8 WICHTIGE INFORMATIONEN

**Wir sind Ihnen dankbar, wenn Sie sich auf ein einheitliches Menü beschränken
 Für Vegetarier versuchen wir immer etwas Passendes zum Menü zusammenzustellen.**

Ausser bei Exotischen Gerichten, da wir der Meinung sind die passen nicht in ein Schweizer Berggasthaus.