




## Menu Vorschläge Frühling

Mai & Juni

### Vorspiise

-  **Frühlingssalat** CHF 8.50  
bunter Blattsalat mit Frühlingszwiebeln und Hasli-Croûtons
-  **crémige Spargelsuppe** CHF 12.50  
mit Heuschnaps-Schaum, serviert auf Heuteller
- 

### Hauptgäng

- saftiges, rosagebratenes Kalbssteak (CH)** CHF 48.50  
sämige Morchel-Rahmsauce, Bratkartoffeln und grüner Spargel
- Involtini vom Huhn** CHF 38.50  
mit Frischkäse und Tomaten gefüllte Pouletbrust  
serviert mit Spargelrisotto
-  **Spargelrisotto** CHF 26.50  
sämiges Risotto mit grünem Spargel und Gadmer-Hobelkäse
- 



### Dessärt

- Erdbeermousse** CHF 5.50  
im Weckglas serviert
- Himbeer-Parfait** CHF 9.50  
mit einem Hauch Limetten und frischen Beeren


## Menu Vorschläge Sommer

Juni bis August

### Vorspiise

-  **Weisswein-Zitronensuppe** CHF 8.50  
leichte, erfrischende Suppe mit dem gewissen Etwas
-  **Tomaten-Mozzarella Salat mit Basilikum** CHF 13.50  
bunte Cherrytomaten, Schangnauer Büffelmozzarella
- 

### Hauptgäng

- Saltimbocca** CHF 39.50  
Feinstes Saltimbocca vom Schwein mit Risotto und Grillgemüse
-  **Gemüse-Lasagne** CHF 34.50  
knusprig gebackene Lasagne mit Sommer-Gemüse
- Grillbuffet** ab CHF 39.50  
Leckereien (nach Absprache) vom Grill auf unserer Sonnen-Terrasse
- 



### Dessärt

- Erdbeermousse** CHF 5.50  
im Weckglas serviert
- Himbeer-Parfait** CHF 9.50  
mit einem Hauch Limetten und frischen Beeren
-


## Menu Vorschläge Herbst

September bis Oktober

### Vorspiise

-  **Kürbissuppe** CHF 12.50  
crémige Suppe vom Hokkaido Kürbis mit Kürbiskernöl
-  **Herbstsalat** CHF 8.50  
bunter Blattsalat mit Trauben, Nüssen und Hasli-Croûtons
- 

### Hauptgäng

- Hirschpfeffer** CHF 38.50  
würziger Pfeffer serviert mit Wildgarnitur:  
Butterspätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Mirza-Apfel
- Rehgeschnetzelttes** CHF 42.50  
an Preiselbeerrahmsauce, serviert mit Wildgarnitur:  
Butterspätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Mirza-Apfel
-  **Vegi-Herbst** CHF 29.50  
gebratener Steinpilz an Preiselbeerrahmsauce  
Butterspätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Mirza-Apfel
- 


### Dessärt

- Coupe Nesselrode** CHF 12.50  
Meiringer Meringues, Vermicelles und Vanille-Glace

## Menu Vorschläge Winter



Dezember bis April

### Vorspiise

<b>Kartoffelsuppe</b>	CHF 10.50
leichte Crèmesuppe mit Majoran-Rahmhaube	
 <b>Kürbissuppe</b>	CHF 12.50
crémige Suppe vom Hokkaido Kürbis mit Kürbiskernöl	
<b>Wintersalat</b>	CHF 8.50
bunter Blattsalat mit Curry-Cashew, Apfel und Hasli-Croûtons	
<b>Nüsslisalat mit Speck und Ei</b>	CHF 12.50
serviert an Lodge-Dressing (auch ohne Speck möglich)	

---

### Hauptgäng

 <b>Spätzlipfanne</b>	CHF 28.50
mit Alpkäse und Keve`s Essiggemüse	
 <b>Käse-Fondue</b>	CHF 29.00
hausgemachte Käsemischung, serviert mit Hasli-Brot, «Gschwellti», Keve`s Essiggemüse und Stinker-Würzmischung	
<b>Rindsgulasch</b>	CHF 39.00
serviert mit gebratenen Schupfnudeln und Rosenkohl	

---

### Dessärt

<b>«Bsoffnegi Zwätschge»</b>	CHF 12.50
lauwarme Rotweinzwetschgen auf Zimtglace	

## Menu Vorschläge Gadmer Lodge

### Vorspiise

<b>Rüebli-Suppe</b>	<b>CHF 10.50</b>
leichte Karottensuppe mit Orange und einem Hauch Ingwer	
<b>gemischter Salat</b>	<b>CHF 13.50</b>
Mais, Rüebli, Tomaten-Mozzarella und Blattsalate	
<b>Tatar vom Rind</b>	<b>CHF 19.50</b>
mit hausgemachter Kräuterbutter und geröstetem Hasli-Brot	
<b>Gebeiztes vom Lachs</b>	<b>CHF 16.50</b>
rassig gebeizter Lachs serviert mit grünem Linsensalat	

---

### Hauptgäng

<b>am Stück gebratenes Entrecôte vom Rind (CH)</b>	<b>CHF 42.50</b>
serviert an würziger Pfeffersauce Kartoffelgratin und Bohnen im Speckmantel	
<b>saftiges Schweinssteak (CH)</b>	<b>CHF 35.50</b>
mit hausgemachter Kräuterbutter Gadmer-Frites und glasierten Rüebli	
<b>«Sunntigs-Brate»</b>	<b>CHF 32.50</b>
Braten vom Schwein an dunkler Senf-Sauce Bratkartoffeln und Gemüse der Saison	



**«Rahmschnitzeli»** **CHF 30.50**  
gebratene Schnitzel vom Schwein mit Butternudeln an Rahmsauce  
(mit und ohne Pilze möglich)

**Lodge Cordon-Bleu** **CHF 33.50**  
unser Klassiker – serviert mit Gadmer-Frites und Saison-Gemüse

*Bitte lassen Sie uns wissen, wenn Sie eine Beilage ändern möchten.*

---

## Dessärts im Weckglas

**Schoggi-Mousse** **CHF 6.50**  
luftige Schokoladen-Mousse im Weckglas

**Kaffeemousse mit Baileys** **CHF 6.50**

**Saisonaler Fruchtsalat mit Kirsch** **CHF 6.50**

## Dessärt

**Hasliparfait** **CHF 12.50**

**« Hasli-Chööche »** **CHF 8.50**

**Tiramisu** **CHF 10.50**  
Kaffee-Traum vom Feinsten



## Apéro Vorschläge Gadmer Lodge

### «zum Trinke»

Lavendelspritz	CHF 11.00
Huus-Apéro (mit Heuschnaps)	CHF 11.00

Unsere Weinkarte finden Sie auf der Website. Suchen Sie Ihren Lieblingswein? Sehr gerne organisieren wir diesen für Sie!

---

### «zum Ässe»

Chips, Nüssli und Blätterteiggebäck	CHF 2.50 p.P.
Canapés (Lachs- und Rindstartar, Tomaten)	CHF 6.50 p.P.
Flammkuchen nach Wahl	CHF 14.50 p.P.
Lodge-Plättli Käse und Fleisch vom «Püüre-Lade» Gadmen	CHF 15.50 p.P.

---

## Zahlungs-Modalitäten

ab einer Gruppengrösse von 30 Personen verlangen wir eine Anzahlung von 50% des Gesamtbetrags.

## Annulationsbedingungen

mehr als:	kostenlos
14 Tage vor dem Anlass:	25% der geleisteten Anzahlung
weniger als	100% der geleisteten Anzahlung



Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt.