

Menu Vorschläge Frühling

Mai & Juni

Vorspiise

-  **Frühlingssalat** CHF 8.50
bunter Blattsalat mit Frühlingszwiebeln und Hasli-Croûtons
-  **crèmige 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

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

Hauptgäng

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

Dessärt

«Bsoffnegi Zwätschge»	CHF 12.50
lauwarme Rotweinzwetschgen auf Zimtglace	

Menu Vorschläge Gadmer Lodge

Vorspiise

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

Hauptgäng

am Stück gebratenes Entrecôte vom Rind (CH)	CHF 42.50
serviert an würziger Pfeffersauce Kartoffelgratin und Bohnen im Speckmantel	
saftiges Schweinssteak (CH)	CHF 35.50
mit hausgemachter Kräuterbutter Gadmer-Frites und glasierten Rüebli	
«Sunntigs-Brate»	CHF 32.50
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