

Apéro Pauschalen und Knappern



Dentenberg Apéro

1 dl. Glas CH Weisswein
Orangensaft
Ferenberger Quellwasser
Geröstete Sojmandeln
Kartoffelchips

pro Person 11.50



Gotthelf Apéro

1 dl. Glas Ämmitaler Apfelschaumwein
Ferenberger Quellwasser
2 Stk. Tomaten Bruschetta

pro Person 10.50



Alpenblick Apéro

1 Glas Hugo (ohne Alkohol)
Zitronengrassirup, Limetten, Minze,
aufgefüllt mit Ferenberger Quellwasser
Gesalzene Nüssli und Kartoffelchips

pro Person 9.50
mit Prosecco 12.50

Stockhorn Apéro

1 Glas Holundrio (ohne Alkohol)
Holunderblütensirup, Orangensaft, Minze,
aufgefüllt mit Ferenberger Quellwasser
4 Stk. Mini Pizza

pro Person 11.00



Eiger Apéro

1 dl. Glas CH Weisswein
Orangensaft
Ferenberger Quellwasser
Oberländer Hobelkäse 50 gr.

pro Person 15.50



Glutenfrei







✓ Lactosefrei












Vegetarisch

 Vegan


Sie stellen das Knappern zum Apéro selber zusammen

	Tomaten Bruschetta	Stk.	3.50
	Blätterteiggebäck Stängeli 4 Sorten	pro Person	4.50
	Verschiedene Gemüsestäbchen mit 2 Dip Saucen	pro Person	5.60
	Kleine Schinkengipfeli	Stk.	2.20
	Kleine Käseküchlein	Stk.	2.20
	Apero Mix pro Person 1Stk. Schinkengipfeli, 1Stk. Käseküchlein 2 Mini Pizza Schwarze und grüne Oliven	pro Person	8.80
	Oberländer Hobelkäse pro Person 50 gr. mit Sunntigs Züpfen	pro Person	9.20
	Gesalzene Nüssli und Kartoffelchips	pro Person	1.80
	Geröstete Sojamandel	pro Person	2.20
	Feini Canapés auf geröstetem Baquettes (geräucherter Lachs, Frischkäse, Gemüsetatar, Rindstatar)	Stk.	3.50

Us dr chalte Chuchi

 ✓ 	Bunter Märtsalat	8.50
 ✓ 	Gemischter Salat	9.00
 ✓ 	Bunter Blattsalate (saisonal)	8.50
 	Bunte Blattsalate mit Belperknolle der Trüffel der Käse	9.50
	Salatbouquet mit Rauchlachsrosen mit Senfschaum	11.50

Us em Suppentopf

	Kraftbrühe mit Flädli	8.50
	Tomatencremesuppe mit Balsilikum und Knoblauch Croûtons	9.50
	Leichtes Fischesüppi mit Safran und gebratenen Forellenfiletstreifen Umgeben von Gemüseperlen	12.20

Warmi Vorspiis

Blätterteighaube mit sautierten Waldpilzen und frischen Kräutern 12.50

Feini Hauptgänger



Ferenberger Geschnetzeltes (Kalbs, Rinds, und Schweinefleisch)
an cremiger Kräutersauce
Butterrösti
Gemüsebouquet 38.00



Glasierter Kalbsschulterbraten mit seinem Jus
Kartoffelgratin
Gemüsebouquet 39.50



Zart gebratener Rindsrücken (Niedergartemperatur Zubereitet)
Swiss Premium Beef
Sauce Béarnaise
Kartoffelkroketten
Gemüsebouquet 42.00



Würziges Emmentaler Lammvoressen Safransauce
Petersilien Kartoffelstock
Gemüsebouquet 38.00

Rindsschmorbraten Rotweinsauce
Kartoffelstock
Gemüsebouquet 38.00

Zartes Kalbsteak Morchelsauce
Butternüdeli
Gemüsebouquet 40.50

Schweinsfilet Medaillons Morchelsauce
Kartoffelkroketten
Gemüsebouquet 38.00

Zarter Kalbsrücken Niedergartemperatur zubereitet
Kräutersauce
Lisi Nudeln
Gemüsebouquet 43.00

Kalbsrahmschnitzel an leichter Champignonscremesauce
Pommes Frites 38.00

Schweinsrahmschnitzel an leichter Champignonscremesauce
Butternüdeli, Pfirsich 26.00



Pferdefilet Gulasch «Stroganoff»
Butterreis
Gemüsebouquet 29.50

Kurz gebratenes Zanderfilet mit Mandeln
Salzkartoffeln und Zucchetti 31.00

Frische Seezunge menuière gebraten
Salzkartoffeln 41.00

Festtagsmenü



Bunter Märtsalat



Zart gebratenes Schweinsnierstück mit knusprigem Poulet

Kartoffelgratin

Gemüsebouquet



Grossmüettis brönnti Creme

Menu

50.50

Toufi - Menü



Gemischter Salat

Kalbsrahmschnitzel an cremiger Champignosauce

Butternüdeli, Pfirsich

Gemüsebouquet



Duo von Fruchtsorbet mit Früchten

Menu

52.50

Konfirmations Menü



Komposition von verschiedenen Blattsalat

Grilliertes Rindsentrecôte (Swiss Premium Beef)

Alpenblick Kräuterbutter

Pommes Frites

Gemüsebouquet

Visite Dessertteller

(In Glässchen: Schoggimousse, Passionsfruchtparfait, gebrannte Cremé, Cake) Menu 55.50

Dessertbuffet

Ab 10 Personen

Gebrannte Creme, helles und dunkles Schoggimousse,
Passionsfrucht mousse in Gläschen, Fruchtsalat, Schokoladen Cake, Meringues

Rahm

2 Aromen Glace

1 saisonale Früchtecreme in Gläschen

Kleine Eclairs mit Schoggi überzogen

pro Person

14.00

pro Person mit Käseplatte

16.00

Desserts

Ferenberger Sunntig's Dessert

In Glässchen: (Schokoladenmousse, gebrannte Creme

Kleines Apfelküchlein Vanillesauce, Mini Meringues, Rahm)

14.80

Emmentaler Meringue
mit Erdbeer&Vanilleglace
und viel Nidle

9.50

Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace

9.50

Grossmüetti's Gebrannte Creme

8.50
