

# BANKETTKARTE





# HERZLICH WILLKOMMEN

Wir freuen uns sehr Sie bei uns im Berggasthaus Brüsti,  
auf über 1500 Meter über Meer, begrüßen zu dürfen.

Wählen Sie nach Herzenslust Ihr Gericht oder Menü aus  
und tauchen Sie in unsere kulinarische Welt ein.

Bei Fragen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Wir wünschen Ihnen viel Vorfreude auf den bevorstehenden  
Gaumenkitzel und hoffen das Sie Ihre Auszeit bei uns in vollen Zügen  
geniessen können.

Ihr Berggasthaus Brüsti Team



# ANLÄSSE & EVENTS

Planen Sie mit uns Ihr Fest, Ihr Firmen- oder Familienanlass.

Für jeden erreichbar

Einmalige Aussicht

Diverse Möglichkeiten für Aktivitäten rund ums Brüsti

Übernachtungsmöglichkeiten

Einfach & unkompliziert

Für Anfragen, Auskünfte und Reservationen kontaktieren Sie uns  
bitte telefonisch oder per Mail.

Telefon Brüsti: +41 41 871 00 11

Privat: +41 41 880 01 72



Schön, dass Sie sich für unser Bergrestaurant  
auf dem Brüsti interessieren.

Sie feiern mit Freunden, Geburtstag, Hochzeit, Taufe, ein Jubiläum,  
ein Weihnachtsessen oder einen anderen individuellen Anlass.

Es ist Ihr Fest und wir möchten gerne den passenden Rahmen dazu  
schaffen. Unsere Menü-Vorschläge helfen Ihnen,  
die richtige Wahl zu treffen.

Unser frisch renoviertes, gemütliches Restaurant  
mit einer der schönsten Aussichten auf den Urner Talboden  
steht für Sie zur Verfügung.

Der Atemberaubende Blick in die umliegende Bergwelt und auf den  
Urner See wird für Sie bestimmt ein unvergessliches Erlebnis.

Wir freuen uns, Sie zu bewirten und Ihnen unsere Gerichte mit  
Hingabe und Fantasie zu kochen. Sie werden mit regionalen und  
traditionellen Gerichten in verschiedenen Variationen verwöhnt.  
Lassen Sie sich überraschen.

Ihr Berggasthaus Brüsti Team



# WICHTIGE INFOS

## Föhn:

Beachten Sie, dass der Föhn ein Spielverderber sein könnte. Während die Bahn am Tag beinahe immer fahren kann, ist der Betrieb bei starkem Föhn in der Nacht nicht möglich.

Wir informieren Sie gerne über ihre Möglichkeiten bei Föhn.

## Information Seilbahn:

Bitte nehmen Sie direkt mit der Seilbahn Kontakt auf und informieren diese über ihren Anlass. Nach Betriebschluss wird die Seilbahn durch uns betrieben (Schlüsselbetrieb).

Seilbahn Attinghausen – Brüsti  
Tel.: +41 14 870 14 61



### Menüzusammenstellung:

Der Umgang mit unseren Menuvorschlügen ist denkbar einfach. Sie machen sich Gedanken zum Budgetrahmen (Essen, Getränke, Dekoration) und wie viele Gäste eingeladen werden. Als nächsten Schritt vereinbaren Sie einen Termin mit uns für die Details, wie Speisefolgen was passt zusammen, usw. Als letztes folgt die Wein Auswahl, dabei beraten wir Sie sehr gerne.

Bitte beschränken Sie sich auf ein Menü.

### Weine:

Unser Weinsortiment ist eine Auswahl von Weinen aus der Schweiz, Frankreich, Italien, und Spanien.

Bei Gruppen ab 20 Personen empfehlen wir eine Weinvorbestellung.

### Tischdekoration:

Der Tisch wird dezent nach Anlass und Jahreszeit geschmückt.

Gerne können Sie ihre eigene Tischdekoration mitbringen oder mit uns eine spezielle Dekoration absprechen.



# CHECKLISTE FÜR IHREN ANLASS

Reservation & Wahl des geeigneten Ambientes	
Durch die Menüvorschläge schwelgen	
Budgetrahmen abstecken (Menü, Wein, Deko & evtl. Apéro)	
Termin für Menübesprechung vereinbaren	
Weinauswahl mit uns oder zusammen mit Freunden	
Menükarten & Text	
Tischkarten & Tischordnung	
Dekoration & Blumen bestellen	
Unterhaltung, Platzansprüche & Möglichkeiten abchecken	
Hilfsmittel (Hellraumprojektor, Leinwand, Beamer, Flipchart)	
Zuschlag für Personal nach Mitternacht – pauschal 150.- Fr. (Verlängerung)	
Zimmer / Massenlager reservieren, falls Übernachtungsmöglichkeit gewünscht wird	
Individuelle Wünsche / Fragen	
Definitive Personenanzahl spätestens 24h vor Anlass (wird verrechnet)	



# **MENÜ- VORSCHLÄGE**

# **2022**





# ÄS IISTIMMERLI

Chips, Nüssli und Salzfischli

3.50 Fr. pro Person

Rohe Gemüsestängel mit Kräuterdip

4.00 Fr. pro Person

Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln

4.50 Fr. pro Person

Focaccia

mit Rosmarin und Meersalz oder  
Gewürzen, Zwiebeln und Mozzarella

4.00 Fr. pro Person

Tortillia Chips

mit Salsa con Queso & Guacamole

5.50 Fr. pro Person



Bruschetti (3 Stück pro Person)  
geröstete Brotscheiben mit Tomatenwürfelchen

7.00 Fr. pro Person

Mini Schinkengipfeli, mini Pizza

3.50 Fr. pro Stück

Verschiedene kleine Häppchen warm & kalt serviert  
nach Angebot und Saison

4.00 Fr. pro Stück

Sandwich am Meter verschiedene Füllungen,  
für ausgedehnten Apéro

32.00 Fr. per Meter



# Ä GUETÄ START

## SUPPEN

Rindsbouillon mit Flädli oder Gemüsestreifen

6.50 Fr.

Tagessuppe

8.00 Fr.

Hausgemachte Curry-Rüebli Süsschen mit Kokosmilch

8.50

Hausgemachte Steinpilzcrème Suppe mit Rahmhäubchen

9.50

Hausgemachte Kürbissuppe mit Schlagrahm,  
und gerösteten Kürbiskernen

9.50 Fr.



# MACHT LUST UF ME

## VORSPEISEN & SALATE

Kleiner, bunter Mischsalat mit Karottenstreifen  
in der Schüssel serviert

6.50 Fr.

Gemischter Salat

8.50 Fr.

Papa's Lieblingsalat mit bunten Blättern der Saison,  
knusprigem Speck, gehackten Freilandeiern,  
französischer Sauce und knusprigen Brotwürfeli

15.00 Fr.

Nüsslisalat mit warmen Speckwürfeli, Ei,  
Baumnüssen und Trauben

16.50 Fr.



Lachsstrudel auf Schnittlauchbuttersauce mit Spinat

16.00 Fr.

Im Knoblauchbutter gebratene Riesenkrevetten  
mit Philadelphia Käse und sweet Chilli Sauce auf Toast

20.50 Fr.

Tartar vom Rind mit Ottis Geheimsauce

21.00



# JETZ GAHTS LOOS

## HAUPTSPEISEN

### GEFLÜGEL

Zarte Pouletstreifen (Schweiz) an milder Currysauce  
mit gebratenen Früchten garniert

23.00 Fr.

Rahmschnitzel (Truten) mit Champignons,  
Nudeln und Saisongemüse

22.00 Fr.

Piccata von der Trutenbrust nach Mailänderart mit Spaghetti,  
hausgemachter Tomatensauce und Parmesan

22.50 Fr.



## **SCHWEINEFLEISCH**

Schinken im Brotteig mit Kartoffelsalat und Senf

21.50 Fr.

Rahmschnitzel (Schweinsnierstück) mit Champignons,  
Nudeln und Saisongemüse

22.00 Fr.

Urner Poorhärddöpfel (Lauchkartoffeln),  
Voessen und saisonales Gemüse

24.00 Fr.

Saltimbocca mit Safran Risotto und Saisongemüse

25.50 Fr.

Schweinsbraten mit Aprikosen, Kartoffelcroquetten und Gemüse

25.00 Fr.



## **SCHWEINEFLEISCH**

Cordon-Bleu (Schwein) mit Bratkartoffeln und Gemüse

29.50 Fr.

Schweinssteak an Morchelrahmsauce, Kartoffelgratin und Gemüse

32.50 Fr.

Schweinsfilet am Stück gebraten mit Malagasauce,  
Butternudeln und Erbsli mit Rüepli

41.50 Fr.

Zu allen Gerichten können Sie selbstverständlich auch  
Pommes-frites bestellen.





## **RINDFLEISCH**

Hausgemachte Lasagne mit Rindshackfleisch, Spinat und Karotten

20.00 Fr.

Geschmorte Rindfleischröllchen Appenzeller Art,  
Polenta und Gemüse

28.00 Fr.

Butterzartes Entrecôte am Stück gebraten und tranchiert  
mit frischer Bernaise Sauce, Rosmarinbratkartoffeln  
und marktfrisches Gemüse

35.50 Fr.

Rindsfilet mit Whisky-Sauce, Kartoffelcroquetten  
und frischem Saisongemüse

45.00 Fr.



## **RINDFLEISCH**

Rindsfiletgulasch "Stroganoff" mit feinen Butter Spätzli,  
Gemüse nach Saison

46.00 Fr.

## **KALBFLEISCH**

Kalbsschulterbraten mit Champignonrahmsauce,  
hausgemachter Kartoffelstock und Gemüse nach Saison

32.00 Fr.

Piccata vom Nierstück mit Safran Risotto und Gemüse

35.00 Fr.



## **KALBFLEISCH (SCHWEIZ)**

Saltimbocca von der Kalbshuft, Weisswein Risotto  
und gedämpfte Tomate

36.50 Fr.

Cordon-Bleu (Kalb) mit Rosmarinkartoffeln und Gemüsebouquet

38.00 Fr.

## **LAMMFLEISCH (SCHWEIZ / AUSTRALIEN)**

Lammgigot mit Kräutern à la Provence, kräftiger Rotweinsauce  
delikatem Kartoffelrahmgratin, Gemüse

35.50 Fr.

Lammnierstück an Kräuterkruste mit Kartoffelgratin  
und Saisongemüse

38.00 Fr.



## **VERSCHIEDENES**

Äplermaccaroni mit Apfelmus (Zwiebeln, Bergkäse und Speck)

18.00 Fr.

Spaghettiplausch mit 3 verschiedenen Saucen wie wir sie lieben  
ab. 10 Personen

22.00 Fr.

Risotto und Tessiner Wurst

25.00 Fr.

Bündner Capuns mit Rahmsauce und Parmesan

23.00 Fr.



# **GMIETLICHÄ BÄRG- WINTER-ABIG**

## **BRÜSTI FONDUES & RACLETTE**

### **PREISE PRO PERSON**

Das klassische Käsefondue à la Brüsti mit Brot,  
Gschwellti und Früchten

25.00 Fr.

Käse-Tomatenfondue

26.00 Fr.



Käsefondue mit Champignons

27.00 Fr.

Raclette

25.00 Fr.

Raclette mit Tischgrill reich garniert

45.00 Fr.

Fondue Chinoise mit Salatschüssel  
Rinds-, Poulet und Schweinefleisch mit hausgemachten Saucen,  
mit weiteren Köstlichkeiten garniert,  
Pommes Frites, oder Wildreis

*46.00 Fr.*

Schneeschuhlaufen und Fondue (Miete Schneeschuhe CHF 10.-)



# ÄS SIESSES TRÄIMLI

## DESSERT

Caramelköppli mit Rahm

7.50 Fr.

Panna Cotta mit Himbeeren

7.50 Fr.

Hausgemachte Süsmostcreme mit Apfelstücken

8.00 Fr.

«Heisse Liebe» Vanille-Glace mit heissen Beeren

11.50 Fr.



Parfait Grand Marnier

11.00 Fr.

Brischtner Nydlä

9.50 Fr.

Saisonales Carpaccio von frischen Früchten mit passendem Sorbet

10.50 Fr.

Ice Café Brüsti mit Bailyes

11.00 Fr.

Kleiner Coupe Nesselrode (Saison) / Coupe Romanoff

9.00 Fr.





Parfait Grand Marnier

11.00 Fr.

Zitronensorbet mit Wodka

10.00 Fr.

Zimtglace mit Zwetschgen und filetierten Orangen

10.00 Fr.

Crêpes mit Grand Marnier und Vanille Eis

12.00 Fr.

Dessertteller nach Laune der Köchin mit 3 verschiedenen Leckereien

12.50 Fr.



Warmer Schokoladen Kuchen mit flüssigem Kern und Himbeersorbet

11.00 Fr.

Dessertbuffet mit verschiedenen Kreationen  
aus unserer süssen Dessert-Traum-Abteilung  
(ab 30 Personen)

16.00 Fr. pro Person

**Die aufgeführten Preise verstehen sich in SFr. inkl. MWSt.**

**Wo nichts anderes angegeben ist, pro Portion.**