



MENU

GRUPPEN-EVENTS

Altmännig
Lodge

APÉRO

Chips, Nüssli, Salzstängeli	pro Pers. 4.00
Chäschüechli	Stk. 3.50
Schinkengipfeli	Stk. 3.50
Wüerstli im Teig	Stk. 2.50
Gemüse Dips (50 g)	pro Pers. 1.50
Blätterteigkissen mit Rindstartar	Stk. 2.50
Canape mit Rauchlachs	Stk. 3.50
Canape mit Rindstartar	Stk. 3.50
Chicken Wings	Stk. 3.50
Fleischbällchen (Rind, CH) mit Tomatensauce	Stk. 2.50
Cherrytomaten-Mozzarella Spiessli	Stk. 2.00
Poulet Satay Spiessli mit Süss-Sauer-Sauce	Stk. 2.50
Country Fries	pro Portion 1.50
Bruschetta mit Tomate oder Oliven oder Pilze	Stk. 2.50
Frühlingsrollen und Sweet- Chilisauc	Stk. 2.00
Zanderchnusperli mit Tartarsauce	pro 2 Stk. 3.50

KALTE PLATTEN

Gerne können Sie bei uns auch während den regulären Öffnungszeiten kalte Platten vorbestellen.

Käseplatte, alles aus der Region	12.00
Fleischplatte, alles aus der Region	16.00
Atzmännig Plättli mit Fleisch und Käse, alles aus der Region	14.00
dazu servieren wir Ihnen Brot & Butter	

Besondere Wünsche

Ist einer der Teilnehmenden VegetarierIn / AllergikerIn oder gibt es andere Wünsche Ihrer Gäste zu beachten? Vielen Dank für eine Information im Voraus.

VORSPEISEN

KALTE VORSPEISEN

Salatbuffet	8.50
Blatssalat	6.50
Gemischter Salat	8.50
Rucola Salat mit Datteltomaten und Sbrinz Späne	10.50
Nüsslissalat mit Feigen, Speck und Brotcroutons (Sept. bis April)	14.50
Tomaten-Büffelmozzarella mit Basilikum	11.50
Honigmelonen mit Rohschinken (saisonal)	14.00
Landjäger mit Goldinger Bergkäse und Pickels	14.50
Rindstartar mit Toastbrot und Butter als Hauptgang	18.50 28.00

AUS DEM SUPPENTOPF

Klare Kraftbrühe mit Gemüsestreifen	7.50
Klare Kraftbrühe mit hausgemachten Flädli	7.50
Geflügelbouillon mit Griessnocken	7.50
Tomatencremesuppe mit Basilikum und Rahm	7.50
Rüebliuppe mit Ingwer	7.50
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen (Sept. bis April)	7.50
Zwiebelsuppe mit Käsecroutons	7.50
Weissweinschaumsuppe	7.50
Gerstensuppe mit Trockenfleisch (CH)	7.50
Spargelcremesuppe (Mai bis Juni)	7.50
Melonenkaltschale mit Pernod und Minze	7.50

HAUPTSPEISEN

URCHIGE GERICHTE

Äpler Magronen mit Apfelkompott, Röstzwiebeln und Speck	18.00
Gehacktes & Hörnli mit Apfelkompott und Reibkäse (Schwein)	17.00
Kalbsbratwurst & Zwiebelsauce mit goldi(n)ger Rösti	19.50
Atzmännig-Hackbraten (Rind und Kalb) an Bratensauce mit Kartoffelstock und Gemüse	26.50
Schweins-Cordon bleu mit Pommes frites und Gemüse	26.50
Heisser Fleischkäse mit Kartoffelsalat	17.00
Heisser Beinschinken mit Salatbuffet	19.50
Käsechnöpfli mit Röstzwiebeln und Apfelkompott	18.00

HAUPTSPEISEN

AUSGEFALLENES

Rindsentrecote (24 Std. im Ofen gegart), Café de Paris Sauce dazu Kartoffelgratin und Gemüse	45.00
Geschnetzeltes Zürcher Art mit Champignons an Rahmsauce dazu Bandnudeln und Gemüse	25.50
Schwein Kalb	37.00
Ribelmals-Poulardenbrust, Pommerysauce, Kroketten und Gemüse	27.00
Schweinsnierstück-Braten an Rotweinsauce mit Weissweinrisotto und Gemüse	26.50
Schweinsfilet (am Stück gebraten) im Speckmantel an Pfeffersauce mit Kartoffelgratin und Gemüse	35.50
Lammierstück mit Kräuterkruste, Balsamicojus mit Polenta und Gemüse	36.00

FISCH

Zanderfilet gebraten, Safranrisotto und sautierte Zucchetti	38.00
Lachssteak an Nussbutter mit Dillkartoffeln und Spinatgratin	34.00

FÜR D'FITNESS UND XUNDHEIT

Fitnesssteller mit Zanderchnusperli und Tartarsauce	24.50
Fitnesssteller mit Pouletbrust und Kräuterbutter	24.50
Fitnesssteller mit Schweinssteak und Kräuterbutter	24.50

BUFFETS UND KLASSIKER

Schweizer Buffet, Mediterranes Buffet, Saisonales Buffet (<i>mind. 30 Personen</i>)	auf Anfrage
Unser Küchenchef stellt für Sie gerne auf Anfrage das Buffet zusammen	
Grillplausch à discretion (<i>mind. 30 Personen</i>) Inkl. Salatbuffet, diverse hausgemachte Saucen, Poulet, Schwein, Bratwurst, Cervelat, Country fries, Gemüsespiessli	39.00
Kinder 6–12 Jahre	18.50
Spaghettiplausch (<i>mind. 20 Personen</i>) Mit verschiedenen Saucen (Tomatensauce, Bolognese, Käsesauce, Carbonara, Pesto) und Salatbuffet	24.00
Kinder 6–12 Jahre	14.50

alle Preise in CHF, pro Person und inkl. 7.7% MwSt.

FONDUE CHINOISE

Rind-, Schweine- und Pouletfleisch (CH) à discretion	48.00
Kinder 6–12 Jahre	22.50
ohne Salat	42.00

dazu ein kleiner gemischter Salat, Pommes Frites
und Curry-Früchteteis, mit verschiedenen haus-
gemachten Saucen

KÄSE-FONDUE ODER RACLETTE

à discretion	33.00
Kinder 6–12 Jahre	17.50
ohne Salat	27.00

dazu ein kleiner gemischter Salat, das Goldinger Käse-
fondue aus der Käserei Züger mit allerlei süssen und
sauren Beilagen, Schweizer «Härdöpfel» und Brot

dazu ein kleiner gemischter Salat, Raclette mit allerlei
süssen und sauren Beilagen, Schweizer «Härdöpfel»,
sowie Speck und Chipolata

DESSERT

Schwarzwälder Torte, Sachertorte, Kirschtorte Grand-Maniertorte, Rüeblitorte	6.50
Diverse Frucht- und Cremeschnitten	4.50
Gebrannte Creme mit Rahm	6.50
Chia-Kokos Pudding (Vegan) mit Erdbeermintze Marmelade	8.50
Schokoladenmousse hell und dunkel mit Rahm	9.50
Mini Dänemark (2 Kugeln Vanilleglace mit Schoggisauce)	7.50
Kaiserschmarrn mit saisonalem Früchtekompott	9.50
Frischer Fruchtsalat	7.50
inkl. 1 Kugel Vanilleglace	9.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce	9.50
Apfelstrudel mit 1 Kugel Vanilleglace	9.50
Tiramisu mit Früchten garniert	9.50
Heisse Beeren mit 2 Kugeln Vanilleglace und Rahm	9.50
Ananas Carpaccio mit Honig und Minze, 1 Kugel Joghurtglace	9.50
Caramelköppli mit Rahm	6.50
Dessertbuffet gross Lasst euch von der Küche überraschen	18.50
Dessertvariation auf dem Teller Mit 5 Komponenten nach Wahl	14.50

WICHTIGE INFORMATIONEN

BESONDERE WÜNSCHE

Ist einer der Teilnehmenden VegetarierIn/AllergikerIn oder gibt es andere Wünsche Ihrer Gäste zu beachten? Vielen Dank für eine Information im Voraus.

TEILNEHMERZAHL

Bitte teilen Sie uns bis 48 Stunden im Voraus die definitive Personenanzahl mit. Abweichungen gegenüber der ursprünglichen gemeldeten Teilnehmeranzahl nach unten, werden mit maximal 5% berücksichtigt. Nehmen mehr Teilnehmer als mitgeteilt an der Veranstaltung teil, wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.

FLEISCHDEKLARATION

Poulet (CH), Schwein (CH), Rind (CH), Fisch (NOR, CH), Kalb (CH), Lamm (NZ)

ZAPFENGELD

Sofern Sie ihren eigenen Wein mitbringen möchten, verrechnen wir Ihnen für unseren Service CHF 25.00 pro angebrochene Flasche.

Kinder

Das Wohl unserer kleinen Gäste liegt uns besonders am Herzen. Kinder unter 6 Jahre essen bei uns gratis (vom ausgewählten Menü). Für Kinder zwischen 6–12 Jahren bieten wir halbe Portionen zu reduzierten Preisen. Wünschen die Kinder ein anderes Essen? Gerne servieren wir auch Chicken-Nuggets und Pommes frites oder Pasta mit Sauce.

Gruppen-Einheitsmenu

Aus organisatorischen Gründen ist es uns nur möglich pro Gruppe ein Einheitsmenu anzubieten. Die Menus können für Gruppen ab 20 Personen angeboten werden.

Absage

Eine Absage, resp. Verschiebung ist infolge schlechter Witterung bis 72 Stunden im Voraus möglich. Bei grösseren Gruppen bis 4–7 Tage vor dem Anlass. Bitte beachten Sie unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen für Gruppenreservationen.

AGB BRUSTENEGG-HÜTTE UND RESTAURANT ATZMÄNNIG LODGE

Die Brustenegg-Hütte und das Restaurant Atzmännig Lodge kann für Ihre Veranstaltung, Ihren Event oder auch privat, durch uns betreut, gebucht werden.

- Ab Gruppengrösse von 20 Personen (mit Einheitsmenu)
- Mindestkonsumation: Montag–Freitag CHF 850.00 / Samstag CHF 1'400.00
- Service: Der Service steht Ihnen bis Mitternacht zur Verfügung, jede weitere Stunde wird mit CHF 40.00 pro Stunde/Servicepersonal in Rechnung gestellt.
- Gerne offerieren wir Ihnen, ein auf Sie abgestimmtes Menu. Bitte nehmen Sie dazu gerne mit uns Kontakt auf.

T 055 284 64 34, info@atzmaennig.ch