

Speiseangebot für Gruppen

Das Clubrestaurant ist jeweils Montag bis Freitag ab 17.00 Uhr geöffnet oder nach Vereinbarung.



Sie finden auf unserer Speisekarte

- Round Table Menus
- Tellergerichte
- Apéro Karte

Round Table Menus

Diese Gerichte sind nach einem spannenden Curling Event sehr beliebt.

Center Line

Frische knackige Saisonsalate in der Schüssel serviert

Spaghettiplausch mit 5 frischen Saucen
Bolognaise, Napoli, Carbonara, Pilzsauce sowie Pesto

CHF 25.—

Guard

Frische knackige Saisonsalate in der Schüssel serviert

Fondue Chinoise
Alles handgeschnittene Fleischsorten(Rind-Kalb-Schwein-Poulet -Pferd)
Mit grosser Gemüseauswahl, Pommes frites und Reis,
6 verschiedene Saucen.

CHF 48.—

Back Line

Frische knackige Saisonsalate in der Schüssel serviert

Winzerfondue
Das Winzerfondue hat die gleiche Fleischauswahl wie das Fondue Chinoise, es wird jedoch noch Lammfleisch aus Wales dazu serviert.
Anstelle der Bouillon garen Sie das Fleisch in einen feinen Weissweinnsud.

CHF 54.—



Ebenfalls sehr beliebt sind das Raclette und das Fondue, welche von unserem Käsemeister Sepp Brülisauer aus Künten produziert werden.

Dolly

Frische knackige Saisonsalate in der Schüssel serviert

Fondue (220g Käse pro Person)

CHF 30.—

Handle

Frische knackige Saisonsalate in der Schüssel serviert

Raclette à discretion

CHF 30.—

Freeze

Frische knackige Saisonsalate in der Schüssel serviert

Orientalisches Buffet (ab 25 Personen)

Verschiedene Gerichte kombiniert (Humusse, Baba Ganoush, Couscous, Currys, Taboulet, Fleischspiesse und und und

als Vorspeise

CHF 28.—

als Hauptgericht

CHF 52.—

Takeout

Frische knackige Saisonsalate in der Schüssel serviert

Tex Mex Buffet

(ab 25 Personen)

Chilis, Tacos, Enchilladas, Guacamole, Ribs, undsoweiter

als Vorspeise

CHF 26.—

als Hauptgericht

CHF 52.—

Hammer

Frische knackige knackige Saisonsalate in der Schüssel serviert

Burger Buffet

Hausgemachte Burger (Rind, Kalbs, Chickenburger) mit Hausgemachten Buns

Verschiedenen Saucen, Beilagen, ColeslawSalat, und Frites

Alles à discretion

CHF 41.—

Dessert zum abrunden?

Im Gläsli serviert, ca. 1dl

Gebrannte Creme, Panna Cotta mit Himbeer oder Mangosauce

oder Mousse au Chocolat

CHF 4.—

Tellergerichte (ohne Nachservice)

Lead

Frische knackige Saisonsalate in der Schüssel serviert

Cordon Bleu

Paniertes Schnitzel vom besten Hinterschinken, Alpkäse

Dazu Pommes Frites und frisches Saisongemüse

mit Schweinefleisch(CH)

CHF 27.50

mit Kalbfleisch (CH)

CHF 36.50

Second

Frische knackige Saisonsalate in der Schüssel serviert

Kalbsrahmgulasch Wienerart (CH)

An feiner Rahmsauce mit Weisswein

Hausgemachte Spätzli und frisches Saisongemüse

CHF 27.50

Third

Frische knackige Saisonsalate in der Schüssel serviert

Grossmutter's Kalbshackbraten (CH)

An Rotweinsauce mit Croutons und Champignons

Kartoffelstock und frisches Saisongemüse

CHF 24.50

Skip

Frische knackige Saisonsalate in der Schüssel serviert

Piccata Milanaise

Im Käse Teig gebratenes Schnitzel

Spaghetti Napoli oder Safran Risotto

mit Schweinefleisch(CH)

CHF 27.50

mit Kalbsfleisch (CH)

CHF 36.50

Alternate

Frische knackige Saisonsalate in der Schüssel serviert

Fleischkäse aus dem Ofen knusprig gebacken

Mit Kartoffelgratin

CHF 21.50

Aperokarte

Einfacher Apero mit Nüssli, Salzstengel und Chips zusätzlich mit. Oliven	CHF 3.50 CHF 4.50
Zweierlei Foccacia mit Tomaten und Kräutern	CHF 5.—
Speckzopf hausgemacht	CHF 5.50
3 Stück Minisandwich Käse,Salami,Schinken	CHF 8.—
3 Stück Minisandwich Bündnerfleisch, Schwarzwaldschinken, Brie	CHF 9.—
Schinkengipfeli , Wurstweggli und Chäschüechli (3 Stück pp) Fr.	CHF 7.—
Blätterteigkissen 3 Sorten mit Gemüsefüllung	CHF 8.—
Asiatische Köstlichkeiten (Samosas, Frühlingsrollen, Hähnchenspiesse)	CHF 12.—
Apéro riche Buffet , je nach Auswahl	CHF 12.— bis CHF 25.—
Apéro riche Buffet als Hauptgericht je nach Auswahl,	ab CHF 28.—

Alle Preise verstehen sich pro Person, in Schweizer Franken und inklusive MwSt.