



# MENU

## GRUPPEN-EVENTS

**Alzmännig**  
Lodge

## APÉRO

Bruschetta mit Tomaten	Stk. 4.80
Oliven	Stk. 4.80
Pilzen	Stk. 4.80

Crepès Rouladen gefüllt mit Goldinger Frischkäse und Wildkräutern	Stk. 3.80
Räucherlachs, Meerrettichschaum und Dill	Stk. 4.80
Guacamole, Paprika, Ursalz, Knoblauch	Stk. 4.80
Humus versetztem Goldinger Bergkäse	Stk. 4.80
Goldinger Frischkäse und Feldspinat	Stk. 3.80

### SUPPEN SHOTS

Kürbis-Ingwer Suppe ( <i>saisonal</i> )	Stk. 4.00
Marroni Suppe ( <i>saisonal</i> )	Stk. 4.00
Kokos-Curry Suppe	Stk. 4.00
Tomaten-Gin Suppe	Stk. 4.00
Mostcreme Suppe	Stk. 4.00
Goldinger Bergkäse Suppe	Stk. 4.00

### TRADITIONELLES

Chäschüachli handgemachte Chäschüachli, Goldinger Bergkäse rezent	Stk. 5.80
Chäschüachli mini handgemachte Chäschüachli, Goldinger Bergkäse rezent	Stk. 3.80
Schinkengipfel handgerollte Schinkengipfel gefüllt mit Bauernschinken	Stk. 5.80
Schinkengipfel mini	Stk. 3.80
Kräuter Frischkäse-Taschen gefüllt mit Frischkäse und Bergkräutern aus dem Goldinger Tal	Stk. 4.80
Bauerngarten Gemüse mit Dip 2 Sorten Gemüse nach Ihrer Wahl und 2 Dipsaucen auf der Platte serviert	4.80
4 Sorten Gemüse nach ihrer Wahl, 4 verschiedene Dipsaucen im Glas serviert	6.80
Frühlingsrollen gefüllt mit Fleisch	Stk. 4.80
Frühlingsrollen Vegan serviert im Glas mit Süss Sauer Chillisauce	Stk. 5.80
Rindertartare Pralinen im Blätterteigpastetli Atzmännig Beef	Stk. 5.80
Forellen Chnusperli Fangfrische Forelle aus dem Goldinger Tal, Sauce Remoulade	6.80

### AUS DER REGION

Käseplatte von heimischen Käse von rezent bis mild, verschiedene Käse- sorten, serviert mit Bauernbrot, Sennerei Butter und verschiedenen Zutaten	14.00
Fleischplatte verschiedene Trockenfleischsorten aus der Region, Bureschübling, Speck, kalter Braten, Haus-Salami, Schmalz, Bauernbrot, Sennerei Butter und verschiedene Zutaten	18.00
Atzmännig Plättli gemischtes Plättli von Käse und Trockenfleisch mit Bauernbrot, Sennerei Butter und verschiedenen Zutaten	16.00

### ATZMÄNNIG HIT AUF ANFRAGE AB 10 PERSONEN

Handgedrehte Ravioli als Vorspeise	17.80
Handgedrehte Ravioli als Hauptspeise	26.80
Wählen sie Ihre Füllung:	
• Frischkäse mit Bauernminze	
• Rinds und Kalbshack	
• Frischkäse mit Lachs	
• Feldgemüse	

## VORSPEISEN

### SALATE

Bunte Blattsalate	8.80
Bunt gemischte Salate	12.80
Salatbuffet der Saison	10.80
Muhrata aus dem Goldinger Tal Kuhmilch Mozzarella, Ochsenherz Tomaten, Basilikum	12.80

### SAISONAL

Nüsslisalat mit Portwein Feigen, Speckbrot-Croutons und Ei	18.80
Avocado Tartar mit gerösteten Toaststreifen	14.80

Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.  
Preise gelten pro Person, sofern nicht anders vermerkt.

## VORSPEISEN

### WARME VORSPEISEN

Gegrillter gefüllter Porto Bello mit geräucherter Rande auf lauwarmer Meerrettich-Bachkressensauce	16.80
Geschmorter Ochsenschwanz in Rotweinsauce auf Polenta-Rosmarinbeet	22.80
Gratinierter Ziegenkäse mit Gemüse und Feldsalat	16.80
Lachstartar auf Kartoffelpuffern	18.80
<i>Sauerrahm- Meerrettich und frischer Zitronen Dill Vinaigrette</i>	
Riesencrevette im Nudelnest aglio e olio	16.80

### SUPPEN KALT UND WARM

#### WARM

Grosi's Hirsesuppe mit Rüebli und Kresse	9.80
Forellencreme Suppe aus dem Goldinger Tal	11.80
Rindssuppe mit Flädle und Karottenblumen	9.80
Kartoffelcreme Suppe mit Speckcrouton und frischem Majoran	9.80
Malanser Rieslingschaumsuppe mit Käsecroutons und Kresse Rahm	11.80

#### SAISONALE SUPPEN

Gerstensuppe mit Rauchfleisch-Croutons und frittierter Krauspetersilie	12.80
Klare Gemüsesuppe mit Zucchini und Pfälzer Perlen	9.80
Kürbis-Orangencremesuppe mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl	12.80
Karotten-Ingwer Cremesuppe mit Koriander Croutons	12.80
Rote Randen Suppe mit Meerrettichschaum und Fenchelgras	12.80
Spargelcreme Suppe mit Rohschinken auf geröstetem Sauerteig Brot	12.80

#### KALT

Gurkenkaltschale von der Nostrano Gurke mit Dill	10.80
Galia Melonenkaltschale mit Sherry Schaum und frischer Bauernminze	12.80
Grüne Gin Kaltschale mit Chili-Apfel Bruschetta	12.80
Atzmänniger Bauerngarten Kaltschale mit Gemüse Topping	12.80

## HAUPTSPEISEN

### VOM ATZMÄNNIG BEEF

Entrecote in Bergheublumen, Sauce Béarnaise, Pommes Duchesse, Gemüse (48h im Ofen gereift)	52.00
Zwiebelrostbraten, Kartoffelrösti und junge Bohnen	48.00
Im Berg-Heu gegarter Tafelspitz, Bratkartoffeln, junger Spinat und Apfelkren	48.00
Rindsfilet mit Zitronen-Pfefferrisotto und glacierten Karotten (24h im Ofen gereift)	56.00

### VOM KALB

Entrecote vom Milchkalb, Thymian Rotweinsauce	54.00
Goldinger Kartoffelgratin und glaciertes Wurzelgemüse (24h im Ofen Niedergar)	
Kalbsrollbraten im eigenen Bratensaft, hausgemachte Nüdele und Brokkoli in Mandelbutter	48.00
Zürcher Geschnetzeltes, hausgemachte Rösti, Gemüse (auf Wunsch mit Nierle)	45.00
Kalbsrahmschnitzel, hausgemachte Eierspätzle, Gemüse	45.00
Kalbs Cordon bleu, Petersilien Kartoffeln, Preiselbeere	52.00

### VOM FREILANDSCHWEIN

Schweins Entrecôte, Rosmarin Rotweinsauce, Weissweinsrisotto, glacierte Erbsen (24h im Ofen Niedergar)	45.00
Im Speckmantel gebratenes Schweinsfilet, Rosa Pfeffersauce gebratene Schupfnudeln, Gartengemüse	42.00
Schweinschnitzel in Pilzrahmsauce, hausgemachte Eierspätzle, glaciertes Wurzelgemüse	39.00
Schweins Cordon bleu mit Butterreis, Gartengemüse	39.00
Schweinskotelette in Knoblauch-Majoran Sauce, Bratkartoffeln, Speckbohnen	35.00

### VOM FREILAND HUHN

Hühnerbrustfilet gefüllt mit Kräuterfrischkäse im Speckmantel, Thymiansauce, Kräuterrisotto und Gemüse	28.00
Mais-Pouladenbrust, Portweinsauce, Steinpilzpolenta, geräucherter Rande	32.00
Poulet Cordon bleu mit Reis, Gemüse, Preiselbeeren <i>mit Truten-Schinken und Goldinger Bergkäse</i>	35.00

Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.  
Preise gelten pro Person, sofern nicht anders vermerkt.



# HAUPTSPEISEN

## HÜTTEN GAUDI

Äpler Makronen mit Zimtapfelmus, Röstzwiebeln, Speck, Kartoffelwürfeln <i>mit Kalbsspeck</i>	20.80 22.80
Gehacktes (Rind) mit Hörnli Zimtapfelmus, Reibkäse	22.80
Atzmännig-Hackbraten (Rind und Kalb) an Bratensauce, mit Kartoffelpüree und Gemüse Glutenfrei	28.80
Ofenfrischer Fleischkäse vom Schwein mit Omas Kartoffelsalat	19.80
Ofenfrischer Fleischkäse vom Kalb mit Omas Kartoffelsalat	22.80
Heisser Beinschinken mit Omas Kartoffelsalat	20.80
Käsespätzle nach Art des Hauses, mit Zimtapfelmus, Röstzwiebel <i>zusätzlich mit Kartoffelsalat oder grünem Salat</i>	21.80 25.80
Atzmänniger Backhendli Partie (ab 4 Personen) mit Kartoffelsalat oder Roter Bohnensalat mit Kürbiskernöl	22.80

## AUS DEM WASSER

Forelle aus dem Goldinger Tal mit Petersilien Kartoffeln, Zitronen-Weisswein-Buttersauce (im Ganzen gebraten)	28.80
Forelle aus dem Goldinger Tal mit Petersilien Kartoffel, Zitronen-Weisswein-Buttersauce (gebratene Filets)	32.80
Gebratener Saibling mit gegrilltem Gemüse der Saison mit Zitronen-Buttersauce <i>filiert serviert</i>	30.80 34.80

## SPAGHETTI-PLAUSCH

Mit verschiedenen Saucen (Tomatensauce, Bolognese, Käsesauce, Pesto, Carbonara) und Salatbuffet	26.80
Kinder	15.80
<i>Vegane Bolognese Aufpreis</i>	3.00

## GRILL-PLAUSCH (MIND. 30 PERSONEN)

Inkl. Salatbuffet, diverse hausgemachte Saucen, Poulet, Schwein, Bratwurst, Cervelat, Country fries, Grillgemüse	45.00
Kinder	22.50

## FONDUE

Käsefondue oder Raclette	35.00
Kinder	18.00
ohne Salat	31.00
Fondue Chinoise	52.00
Kinder	26.00
ohne Salat	48.00
<i>Rind, Kalb, Schwein, Huhn</i> Verschiedene Hausgemachte Saucen, Pommes frites, Naturreis, Mixed Pickles	
Fondue Bourguignon	58.00
Kinder	29.00
ohne Salat	54.00
<i>Rindsfilet, verschiedene hausgemachte Saucen, Pommes frites, Naturreis, Mixed Pickles</i>	
Gemüse Bourguignon	48.00
<i>Gemüse der Saison im Backteig</i> Verschiedene Hausgemachte Saucen, Pommes frites, Naturreis, Mixed Pickles	
Fondue Brustenegg auf Anfrage <i>(Jagdsaison Frühling, Herbst)</i> Hirsch Entrecote, Rehfilet, Fasan, Wildschwein, Hase, Rebhuhn in Öl oder Wildconsommé gegart, verschiedene Saucen, Rotkraut, glacierte Maroni, Rosenkohl, Schupfnudeln, Eierschwämmli (je nach dem, was der Wald frei gibt)	64.00

## Vegan

Sie ernähren sich Vegan? Gerne helfen wir Ihnen bei der Zusammenstellung ihrer Speisen.

## Buffet

Sie planen ein Buffet? Wir unterstützen sie gerne bei der Planung und Umsetzung ihrer Wünsche.

Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.  
Preise gelten pro Person, sofern nicht anders vermerkt.



## DESSERT

Torten Büffet	8.50
<i>verschiedene Torten nach Wahl (Sacher, Schwarzwälder, Topfen, Nuss, Malakofftorte)</i>	
Verschiedene Frucht und Crèmeschnitten	Stk. 6.50
Schokoladen-Mousse Hell und Dunkel mit frischen Beeren	11.80
Gebrannte Crème, Rahm	8.80
Caramellköpfl, Rahm	8.80
Crêpes Suzette, Rahm Vanilleglace	12.80
Hausgemachter Kaiserschmarren mit Zwetschgenröster	11.80
Apfelstrudel Natur	7.80
Apfelstrudel mit Rahm	9.80
Apfelstrudel mit Bourbon Vanillesauce, Rahm	11.80
Apfelstrudel mit Vanille Eis und Rahm	11.80
Dessert Buffet	22.80
<i>Gerne stellen wir ihnen nach ihren Wünschen ihr persönliches Dessert Buffet zusammen.</i>	
Italienischer Eiswagen	12.80
<i>Tauchen Sie in die Welt der Gelateria ein, geniessen sie die verschiedenen Sorten Eis mit Waffeln, Crêpes und allerlei Zutaten.</i>	
Für den süssen steilen Zahn	16.80
<i>Eine Reise durch die Zuckerwelt – lass dich überraschen</i>	

Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.  
Preise gelten pro Person, sofern nicht anders vermerkt.

# 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 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 35.00 pro angebotene 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 1200.00 / Samstag 1500.00
- Service: Der Service steht Ihnen bis Mitternacht zur Verfügung, jede weitere Stunde wird mit 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](mailto:info@atzmaennig.ch)