MENÜVORSCHLÄGE WINTER 2023/24

Für Gruppen ab 10 Personen

Herzlich willkommen auf der Mettmen-Alp

Es freut uns sehr, dass wir Ihnen unsere Menüs für Gruppen präsentieren dürfen.
Sämtliche Gänge und Menüabfolgen sind untereinander kombinierbar.
Ihre persönlichen Wünsche und Vorlieben nehmen wir gerne entgegen.

Die nachfolgenden Menüs servieren wir für Gruppen ab 10 Personen.
Wir bitten Sie, ein einheitliches Menü zu wählen.
Individuelle Wünsche innerhalb der Gruppe wie vegetarisch, vegan, glutenfrei etc. erfüllen wir auf Voranmeldung gerne.

Die bis am Vortag des Anlasses gemeldete Menüanzahl ist verbindlich und wird verrechnet.
Die nachfolgenden Preise verstehen sich in Schweizerfranken, inkl. MwSt. und wenn nichts anderes vermerkt ist, pro Person.

Wir verwenden, wenn immer möglich Fleisch aus der Region, sicher aber Schweizer Fleisch.

DIESE MENÜS SERVIEREN WIR FÜR GRUPPEN AB 10 PERSONEN AUF VORBESTELLUNG.
PRO GRUPPE IST EIN EINHEITLICHES MENÜ ZU WÄHLEN.

GLARNER SPEZIALITÄTEN

Glarner Apéro-Platte CHF 12.00

Glarner Apéro-Platte mit Trockenfleisch, Rauchwurst und
Rohschinken aus dem Glarnerland, Eier-Brötli, Ziger-Brütli
Alpkäse von der Mettmen-Alp und Glarner Birnbrot

Vorspeisen

- Blattsalat mit Apfelwürfeln, Nüssen und Zigersauce CHF 9.50
- Urchige Heusuppe mit Thymianschaum und Birnbrot-Spänen CHF 10.00

Hauptspeisen

- Zigerhöräli mit Zwiebelschweize und Öpfelmues CHF 21.00
- Glarner Netzbraten mit brauner Sauce, Kartoffelstock und buntem Gemüse CHF 28.50
- Glarner Kalberwurst mit weisser Zwiebelsauce, Rotwein-Zwetschgen, Kartoffelstock und buntem Gemüse CHF 32.50

Desserts

- Glarner Pastete mit Mandel- und Zwetschgenfüllung am Meter CHF 8.50
- Magenträs-Mousse mit warmen Rotwein-Zwetschgen CHF 10.50

Glarner Menü

Blattsalat mit Apfelwürfeln, Nüssen und Zigersauce
***
Mit Dörrpflaumen gefüllter Schweinsbraten im Zigermantel
mit brauner Sauce, Bratkartoffeln und buntem Gemüse
***
Glarner Pastete mit Mandel- und Zwetschgenfüllung am Meter CHF 50.50

Glarner Buffet ab 30 Personen

Glarner Apéro-Platte
***
Salat mit Apfelwürfeln, Nüssen und Zigersauce
***
Zigerhöräli mit Zwiebelschweize und Öpfelmues
Glarner Netzbraten mit brauner Sauce
kleine Glarner Kalberwurst mit weisser Zwiebelsauce und Rotwein-Zwetschgen
Kartoffelstock und buntes Gemüse
***
Glarner Pastete mit Mandel- und Zwetschgenfüllung am Meter
Magenträs-Mousse und warmen Rotwein-Zwetschgen CHF 79.00

DIESE MENÜS SERVIEREN WIR FÜR GRUPPEN AB 10 PERSONEN AUF VORBESTELLUNG.
PRO GRUPPE IST EIN EINHEITLICHES MENÜ ZU WÄHLEN.

Menü 1 «Bodäständig»	Menü 2 «Ettis liechts»
Blattsalat mit Speck und Ei *** Hausgemachte Glarner Hacktätschli mit Pilzrahmsauce, Pommes frites und buntem Gemüse *** Panna cotta mit Früchtekompott CHF 55.50	Bouillon mit Gemüsestreifen und Suppenperlen *** Poulet-Saltimbocca mit Reis und Gemüse *** Fruchtsalat mit Vanilleglace und Rahm CHF 46.50
Menü 3 «Währschaft»	**Menü 4 «Fischer»**
Blumenkohlcremesuppe mit Curryschaum und Sesam-Krokant *** Rindsgeschnetzeltes mit grüner Pfefferrahmsauce, hausgemachten Spätzli und buntem Gemüse *** Öpfelchüechli mit Vanillesauce und Rahm CHF 56.00	Blattsalat mit gebratenen Pilzen *** Glarner Forellenfilets im Kokos-Knuspermantel mit Zitronengras-Risotto, Karamellisierten Ananaswürfeln und buntem Gemüse *** Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Passionsfruchtkern und Joghurtglace CHF 62.00

DIESE MENÜS SERVIEREN WIR FÜR GRUPPEN AB 10 PERSONEN AUF VORBESTELLUNG.
PRO GRUPPE IST EIN EINHEITLICHES MENÜ ZU WÄHLEN.

Menü 5 «Älplermenü»	Menu 6 «Für alli»
Urchige Heusuppe mit Thymianschaum und Birnbrot-Spänen *** Glarner Geissbratwurst mit brauner Zwiebelsauce, Bratkartoffeln und buntem Gemüse *** Gebrannte Crème mit Rahm CHF 48.50	Blattsalat mit Gemüsestreifen, gerösteten Kernen und Croûtons *** Glarner Schweinsfilet am Stück gebraten mit Calvados-Rahmsauce, Kartoffel-Lauch-Gratin und buntem Gemüse *** Zweifarbiges Schokoladenmousse mit Schokoladen-Knusper und Rahm CHF 64.50
Menü 7 «Glarnertüechli»	**Menü 8 «Mettmä-Menü»**
Blattsalat mit Glarner Alpkäse und getrockneten Aprikosen *** Rüeblicremesuppe mit Ingwerschaum, Sojasprossen und Kokoskrokant (vor dem Gast aufgegossen) *** Geschmorter Glarner Rindsbraten mit kräftiger Rotweinsauce, Kartoffelstock und buntem Gemüse *** Mango-Sorbet mit Ananaswürfeln und Campari CHF 71.50	Rindstatar mit Brioche, Trüffel-Mayonnaise, Karamell-Popcorn und Zwetschgen-Gel *** Gerstensuppe Mettmen-Alp-Art (vor dem Gast aufgegossen) *** Geschmorter Glarner Kalbsbraten mit Cognac-Dörrpflaumen-Rahmsauce, Butternudeln und buntem Gemüse *** Lebkuchen-Orangen-Tiramisu CHF 81.50

DIESE MENÜS SERVIEREN WIR FÜR GRUPPEN AB 10 PERSONEN AUF VORBESTELLUNG.
PRO GRUPPE IST EIN EINHEITLICHES MENÜ ZU WÄHLEN.

Menü 9 «Küchenchef empfiehlt»	Menü 10 «Gipfelstürmer»
Orientalischer Couscous-Salat mit Glarner Rohschinken, karamellisierten Kürbiskernen und Preiselbeeren *** Randenrisotto mit Äpfeln, Honig, Nüssen und Linthböllä (Glarner Frischkäsespezialität) *** Rindsfilet am Stück gebraten mit hausgemachter Sauce béarnaise, Kartoffelkroketten und buntem Gemüse *** Schwarzwälder-Torte im Glas CHF 98.50	Ziegenfrischkäse aus Schwanden mit Randen-Focaccia, Haselnüssen, Apfel-Gel, und Thymian Meringue *** Maiscremesuppe mit Paprikaschaum und Karamell-Popcorn *** Glarner Kalbsfilet am Stück gebraten mit Heu-Rahmsauce, gebratenen Pilzen, Safranrisotto und buntem Gemüse *** Schokoladen-Dessert-Variation CHF 98.00

VEGETARISCHE HAUPTGANG-VARIANTEN

-	Käseschnitte mit Zwiebeln, Apfelwürfeln und gerösteten Nüssen	CHF	18.50
-	Zigerhöräli mit Zwiebelschweize und Öpfelmues	CHF	21.00
-	Linsen-Gemüsecurry mit Reis (VEGAN)	CHF	25.50
-	Hausgemachte saisonale Gnocchi	CHF	29.50
-	Pilzragout mit Beilagen vom Fleisch-Hauptgang	CHF	29.50

DIESE MENÜS SERVIEREN WIR FÜR GRUPPEN AB 10 PERSONEN AUF VORBESTELLUNG.
PRO GRUPPE IST EIN EINHEITLICHES MENÜ ZU WÄHLEN.

DESSERTBUFFET

Dessertbuffet Mettmen-Alp-Art CHF 23.50

- Fruchtsalat
- Sorbet nach Wahl
- Glace nach Wahl
- Schoggi-Browniekuchen
- Früchte Streuselkuchen
- Zweifarbiges Schokoladenmousse
- Tiramisu
- Gebrannte Crème
- Panna cotta
- Meringues
- Rahm

KINDER

-	Portion Pommes frites (VEGAN) klein	CHF	7.00
-	Portion Pommes frites (VEGAN) gross	CHF	10.00
-	Hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes frites und Gemüse	CHF	16.00
-	Chäshöräli mit Öpfelmues (VEGETARISCH)	CHF	11.50
-	Ghackets und Höräli mit Öpfelmues	CHF	13.50

4-GANG-GENIESSERMENÜ

Als Überraschungsmenü serviert CHF 77.50

Sie möchten sich überraschen lassen?
Dann empfehlen wir Ihnen unser 4-Gang-Geniessermenü.

Sie erwartet ein saisonales, bodenständiges Menü mit moderner und origineller Interpretation unserer Küchencrew – ein echter Leckerbissen.
Wenn Sie uns vorgängig informieren, gehen wir sehr gerne auf Ihre Allergien ein.

DIESE MENÜS SERVIEREN WIR FÜR GRUPPEN AB 10 PERSONEN AUF VORBESTELLUNG.
PRO GRUPPE IST EIN EINHEITLICHES MENÜ ZU WÄHLEN.