

Menüvorschläge

In Bürglen auf dem Weg ins schöne Schächental,  
den Blick auf das einzigartige Bergpanorama.

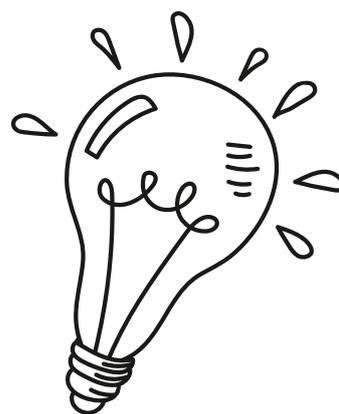
Unsere Heimat im Herzen immer geliebt,  
weltoffen herumgereist und doch hier verwurzelt.

Ein Team voller Ideen und Tatendrang,  
mit Leidenschaft und Freude der Gastronomie gewidmet.

Unkonventionell und jung – wir sind gewollt anders,  
herzlich willkommen bei uns Zuhause!

*Rahel und Mertel*  
mit dem GASTHOF-Team

# Wissenswertes für deinen Anlass (AGB)



## Reservationen

Nehmen wir sehr gerne per Telefon 041 870 14 71,  
per E-Mail [info@dergasthof.ch](mailto:info@dergasthof.ch) oder persönlich entgegen.

## Anzahl Personen

Bitte gib uns so früh wie möglich die maximale Anzahl Personen bekannt. Die definitive Anzahl muss uns bis spätestens 48 Stunden vor deinem Anlass mitgeteilt werden.

## Menüauswahl

Sehr gerne vereinbaren wir mit dir einen Termin um deinen Anlass sowie die Menüauswahl vorab zu besprechen und dich persönlich zu beraten. Du findest nachfolgend eine kleine Inspiration für deine Menüwahl; gerne darfst du dir auch aus unserer Speisekarte ein Menü zusammenstellen oder deine individuellen Wünsche mit uns absprechen.

Deine Menüwahl brauchen wir ca. 2 Wochen im Voraus.

*\* Bei allen Hauptgängen ist ein Nachservice im Preis inklusive.*

## Parkplätze

Auf unserem gegenüberliegenden, hauseigenen Parkplatz stehen für unsere Gäste genügend Parkplätze gratis zur Verfügung.

## Zahlung

Unsere Preise sind in CHF inkl. MwSt. angegeben.

Als Zahlungsarten akzeptieren wir Bar- oder Kartenzahlung, TWINT sowie auch Zahlung auf Rechnung (zahlbar innert 10 Tagen).

## Zusätzliche Kosten

Benützung Beamer, Fernseher oder Mikrofon  
Weiss gedeckte Tische (Miete, Aufwand)  
Organisationsaufwand zusätzliche Blumendekoration

Zapfengeld  
Kleines Apéro (Nüssli, Chips, Salzstangen)  
Grosses Apéro (zusätzlich Blätterteiggebäck)  
Tellergeld

pauschal jeweils	Fr. 20.–
pauschal	Fr. 150.–
pauschal	Fr. 50.–
<b>+ Rechnung Florist</b>	
pro Flasche	Fr. 20.–
pro Person	Fr. 2.–
pro Person	Fr. 5.–
pro Person	Fr. 5.–

## **Bitte respektiert unsere Öffnungszeiten**

RESTAURANT (für Gruppen individuelle Absprache möglich)  
Dienstag bis Samstag 09.00 bis 14.00 Uhr / 17.00 bis 23.00 Uhr  
Sonntag 09.00 bis 17.00 Uhr

### **GASTHOF-BAR**

Auf Wunsch hin öffnen wir unsere BAR für Gruppen,  
somit ist eine Verlängerung bis 03.00 Uhr möglich.

### **Räumlichkeiten**

«Stübli» Platz bis **maximum 40 Personen** (idealerweise nicht mehr als 36 Personen, Akustik).

«Restaurant» Platz bis **maximum 50 Personen**, «Almstube» Platz bis **maximum 12 Personen**.

Unser **Restaurant mit Stübli exklusiv mieten ist nur ab einer Anzahl von mindestens 80 Personen**  
sowie einer Mindestkonsumation von **Fr. 6'000.–** möglich.

### **Zimmer**

Möchtest du für deinen Anlass zusätzlich Zimmer buchen können du oder deine Gäste  
dies direkt über die **Onlineplattform booking.com** machen.

Wir verfügen über drei Doppelzimmer und drei Einzelzimmer sowie ein 6-Bett Zimmer  
inkl. Frühstücksbuffet in unserer «Almstube».

### **Shuttle**

Fahrten ins Urner Unterland und ins Schächental mit dem GASTHOF-Bus kosten **pro Person Fr. 10.–**  
(mindestens 4 Personen / maximum 8 Personen pro Fahrt und nur mit Voranmeldung).

### **Diverses**

Falls für deinen Anlass Darbietungen, Livemusik oder ähnlich Spezielles geplant ist,  
setze dich vorab mit uns in Verbindung damit wir einen zeitlich und technisch  
einwandfreien Ablauf gewährleisten können.

*Wir freuen uns auf Dich!*



Hier eine kleine Inspiration für deine Menüwahl;  
gerne darfst du dir auch aus unserer Speisekarte ein Menü zusammenstellen  
oder deine individuellen Wünsche mit uns absprechen.



## Vorspeisen

Knoblauchcremsuppe	Fr. 8.50
Waadtländer Weinschaumsuppe mit Trauben	Fr. 9.50
Kartoffel-Lauchsuppe mit Speckspiessli	Fr. 10.50
Kleiner grüner Salat	Fr. 8.00
Kleiner gemischter Salat	Fr. 10.00
Grüner Blattsalat mit Trauben, Nüssen und Pilzen	Fr. 11.50
Grüner Blattsalat mit Rohschinken, Alpkäsehobel und Blätterteig Üristierli	Fr. 12.50

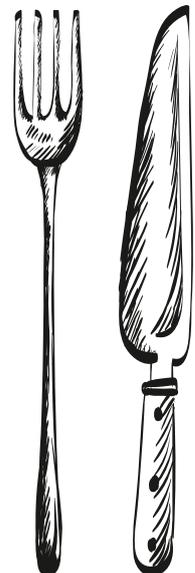
## Hauptgänge

### vom Rind

Rindsschmorbraten Burgunder Art an einer kräftigen Rotweinsauce	Fr. 29.50
Rindsfiletmedaillons an einer Pfeffersauce	Fr. 45.50

### vom Schwein

Gebratenes Schweinsschnitzel an einer sämigen Rahmsauce	Fr. 26.50
Schweinsfilet am Stück gebraten im Speckmantel an einer Kräuterrahmsauce	Fr. 36.50



# Hauptgänge

Bei allen Hauptgängen ist  
ein Nachservice im Preis inklusive.

## KALB

Kalbssteak  
an einer Morchelsauce Fr. 51.50

Kalbshohrückenbraten  
an einer Kräuterrahmsauce Fr. 40.50

## vom Geflügel



Pouletbrüstli im Sesammantel an einer Paprikasauce Fr. 27.50

## vom Lamm

Lammreck  
an einer Kräutersauce Fr. 40.50

## vom Fisch



Forellenfilet an einer Safransauce Fr. 29.50

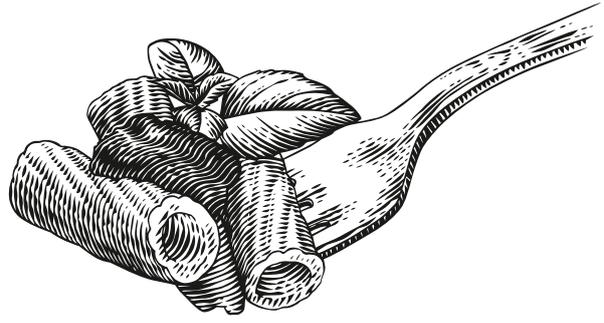
Lachsfilet in einer Mandel-Pistazienkruste  
mit Proseccoschaum Fr. 35.50

### Fleisch- und Fischdeklaration

Schwein, Poulet	Schweiz
Rind, Kalb	Schweiz
Lamm	Neuseeland
Fisch	Schweiz

Für Informationen zu Allergien  
in den einzelnen Angeboten  
wende dich bitte an unser Personal.

# Beilagen



Alle Gerichte werden mit buntem Gemüse serviert.

GASTHOF-Frites  
Rösti-Kroketten  
Kartoffelstock  
Kartoffelgratin  
Spätzli  
Nudeln  
Reis  
Risotto



# Desserts

Saisonale Creme  
mit frischen Früchten garniert

Fr. 8.50

Fruchtsalat mit Sorbet

Fr. 9.50

Beat's Himbeertraum

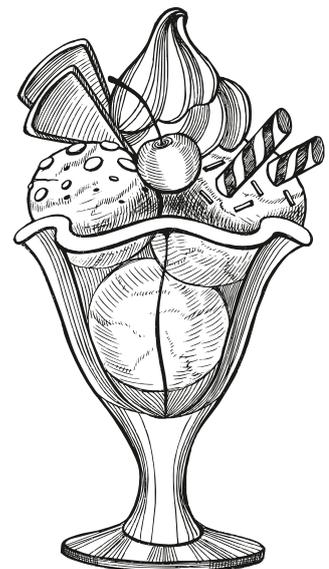
Fr. 10.50

Hausgemachtes Schokoladenmousse  
mit Joghurtglace

Fr. 11.50

Lauwarmes Apfelkuchlein  
mit Vanilleglace

Fr. 12.50



# Menü

## «für besondere Anlässe»

Waadtländer Weinschaumsuppe mit Trauben Fr. 9.50

...

Grüner Blattsalat mit Rohschinken, Alpkäsehobel  
und Blätterteig Üristierli Fr. 12.50

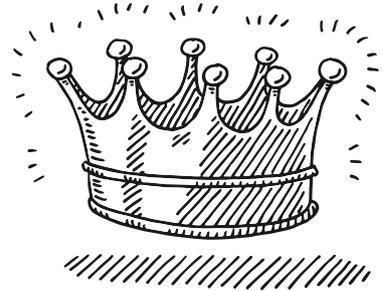
...

Rosa gebratenes Roastbeef Fr. 41.50  
an einer Rotwein-Balsamico-Sauce

...

Lauwarmes Apfelküchlein mit Vanilleglace Fr. 12.50

Menü komplett Fr. 76.00



# Menü

## «für's kleine Budget»

Bouillon mit Flädli Fr. 6.50

...

Schweinsrahmgeschnetztes **oder** Fleischvogel Fr. 19.50

...

Kugel Glace mit Rahm Fr. 4.00

Menü komplett Fr. 30.00