



Menuvorschläge für Gruppen

auf Vorbestellung
Mindestbestellmenge 10 Personen

Kalte Speisen

Saisonaler Blattsalat	Fr.	6.50
Gemischter Salat	Fr.	9.50
Nüsslisalat mit knusprigem Speck, Ei und Croûtons (saisonal)	Fr.	11.50
Tomatensalat mit Mozzarella, roten Zwiebeln und Basilikum	Fr.	12.50
Bunter Salatteller mit Ei, Radieschen und Röstkernen	Fr.	16.00
Griechischer Salat mit geröstetem Knoblauchbrot <i>mit Fetakäse, Gurken, Tomaten, Peperoni und Oliven</i>	Fr.	15.50
Garnierter Wurst-Käsesalat	Fr.	18.50
Klosterplättli gross	Fr.	19.00
Klosterplättli klein	Fr.	14.50

Suppen

Tagessuppe	Fr.	5.00
Rindsbouillon mit Kräuterflädli	Fr.	5.50
Tomatencrèmesuppe mit Rahm	Fr.	6.50
Baldegger Klostersuppe <i>Gemüsesuppe mit Kartoffeln und Hülsenfrüchte, serviert mit Käseschnittchen</i>	Fr.	6.50



Einfache Gerichte

Hausgemachter Käse-Zwiebelkuchen mit knackigen Salaten garniert	Fr. 16.00
Spaghetti mit 3 verschiedenen Saucen, Reibkäse <i>Auswahl zwischen Tomate, Bolognese, Pesto, Carbonara, Gorgonzola</i>	Fr. 19.50
Gehacktes mit Hörnli, Reibkäse und Apfelkompott	Fr. 18.50
Älpler Magronen mit Röstzwiebeln und Apfelmus	Fr. 16.50
Risotto mit getrockneten Tomaten, Spinat und Ofenchampignons mit Thymian	Fr. 19.50
Knuspriger Gemüsestrudel aus dem Ofen Schnittlauch-Rahmsauce, geschmorte Kirschtomaten	Fr. 18.50
Baldegger Klosterpizza mit Schinken und Pilzen	Fr. 15.00
Chügeli Pastetli (2 Stk.) Champignonsrahmsauce, Erbsli und Rüeibli	Fr. 19.50
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce, hausgemachte Rösti	Fr. 18.50
Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce, Nudeln und Gemüse	Fr. 26.50
Pouletgeschnetzeltes „Casimir“ <i>Curryrahmsauce, Mandelreis und Früchtegarnitur</i>	Fr. 24.50
Kalbsvoressen Grossmutter Art, hausgemachte Spätzli und frisches Gemüse	Fr. 26.00
Chämibraten an Rosmarinjus, Kartoffelstock, frisches Gemüse <i>Gesalzener, geräucher Braten vom Schwein</i>	Fr. 22.50
Frittierte Eglifilet-Knusperli im Bierteig, Tartarsauce Salzkartoffeln und Blattspinat	Fr. 31.00



Dessert

1 Kugel Glace mit Rahm	Fr. 3.00 + Fr. 1.20
Caramelköppli mit Rahm	Fr. 6.50
Sauerrahmparfait mit frischen Saisonfrüchten	Fr. 9.50
Gebrannte Crème mit karamellisierten Nüssen	Fr. 8.00
Apfelchüechli mit Vanillesauce	Fr. 9.50
Quark mit Beerenkompott, Honig und gerösteten Haselnüssen	Fr. 7.50
Dunkles Schokoladenmousse	Fr. 8.50
Süssmostcrème mit Rahm und Knusperbrezel	Fr. 8.00
Frischer Fruchtsalat	Fr. 8.50
Tiramisu <i>Saisonal: Erdbeer, Rhabarber, Orange, etc.</i>	Fr. 8.50
Fruchtkuchen mit Rahm	Fr. 5.50 + Fr. 1.20
Schwarzwälder Schnitte	Fr. 6.80
Rüeblikuchen	Fr. 5.50
Luzerner Lebkuchen	Fr. 5.50

Fleisch- und Fischdekla- ration	Kalb-, Schwein- und Rindfleisch Geflügel Speck, Rohschinken, Bündner Fleisch Eglifilet	Schweiz Schweiz Schweiz Deutschland
---------------------------------------	---	--

Allergenhinweis Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.

Personenzahl Wir bitten Sie, uns die definitive Personenzahl einen Tag vor dem Anlass mitzuteilen. Spätere Abmeldungen können wir in der Rechnungsstellung nicht mehr berücksichtigen.

Preise Preisangaben inkl. MwSt, Preisänderungen vorbehalten.