



WALDHAUS ARENA
CURLING & EVENTS

Unsere Menüvorschläge –
für Gruppen ab 15 Personen:

Our menu proposals –
for parties of at least 15 pax:

Menü I, CHF 49,- p.P.

Trauben-Nüsslisalat
mit Kartoffelkrapfen

Zucchetti an wildem Salat
und süssem Knoblauch

Beeren-Kräuterparfait
mit kandierten Nüssen

Menu I, CHF 49,- p.p.

Lamb's lettuce with grapes and potatoe
dougnuts

Zucchetti with wild lettuce
and sweet garlic

Parfait of berries and herbs
with candied nuts

Menü II, CHF 59,- p.P.

Bunte Bouillon mit Flussfisch-Nocken

Pouletbrust gefüllt mit getrockneten
Tomaten und Salbei an Traubenjus,
mit Gemüse-Carpaccio

Ovomaltine-Mousse

Menu II, CHF 59,- p.p.

Colorful consommé with river fish dumplings

Chickenbreast stuffed with dried tomatoes
and sage, with a grape-gravy
and carpaccio of root vegetables

Ovomaltine mousse

Menü III, CHF 64,- p.P.

Ein gekräutertes Wurzelsüppchen

Mit Honig glasierte Entenbrust in Tranchen
an Frischkäse-Birne

Apfel-Mohn-Strudel auf Zwetschgenröster

Menu III, CHF 64,- p.p.

Root vegetable soup with herbs

Sliced breast of duck glazed with honey
served with a cream cheese filled pear

Apple-poppy seed-strudel on roasted plums



WALDHAUS ARENA
CURLING & EVENTS

Menü IV, CHF 79,- p.P.

Ziegenkäse-Taler auf wilden Kräutern
an Rucoladressing

Rindsentrecote am Stück gebraten,
Portwein-Walnuss-Jus, Rotkohl

Pochierte Creme von der Ziege
an marinierten Feigen

Menü V, CHF 89,- p.P.

Pflücksalate und Wildkräuter
an Aprikosen-Balsam

Mit Apfel-Meerrettich-Creme gefüllter
Blutwursttaler auf Kartoffelblättchen-
Rosette

Lamm-Karree in Wildkrautmantel
an Quittenkonfit

Zweierlei:

Alpkäse-Birnen-Mousseline
Holunderblüten-Parfait

*Wählen Sie zu Ihrem Menü einer unseren
hausgemachten Beilagen:*

- Röstli aus gekochten Kartoffeln
- Rosmarin-Salbei-Kartoffeln
- Süsskartoffel-Gratin
- Kartoffel-Alpkäse-Ravioli
- Mit Frischkäse gefüllte Kartoffeltaschen
- Bratkartoffeln

Menu IV, CHF 79,- p.p.

Goat's cheese pattie on wild herbs
with a rocket salad dressing

Beef entrecote with port wine-walnut-gravy
and red cabbage

Poached goat's cream
with marinated figs

Menu V, CHF 89,- p.p.

Leaf lettuces and wild herbs
with apricot balsamico

Black pudding pattie stuffed with
an apple-horseradish cream
on a potatoe leave rosette

Herb-crusted rack of lamb
with quince jam

Sweet duo :

Mousseline of alpine cheese & pear
Elderlyflower parfait

*Please choose one of our homemade
side dishes with your menu :*

- Röstli of boiled potatoes
- Boiled rosemary-sage potatoes
- Sweet potatoe gratin
- Potatoe-alpine cheese ravioli
- Potatoe pouches filled with cream cheese
- Fried potatoes



WALDHAUS ARENA

CURLING & EVENTS

* Wählen Sie bitte ein Menü für alle Teilnehmer, damit wir Ihnen einen reibungslosen Service garantieren können.

* Please choose one menu for all participants so we can guarantee you a smooth service.

* Preise pro Person, exklusive Getränke

* All prices are per person, drinks not included

* Bei Allergien und Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne.

* We'd be happy to advise you with food allergies and dietary wishes.

* Zu allen Menüs servieren wir Ihnen frische Brötchen und Butter.

* We serve fresh bread rolls and butter with all menus.

* Gerne helfen wir Ihnen bei der Wahl eines passenden Weines zur Begleitung Ihres ausgewählten Menüs.

* Let us know if you'd need any assistance choosing the right wine to accompany your menu.

* Bitte bestätigen Sie Ihre Menü- und Getränke-Auswahl bis spätestens eine Woche vor Ihrem Anlass und die Anzahl Teilnehmer bis spätestens zwei Tage vorher.

* Please confirm your choice of menu and drinks at the latest one week prior to the booked date and the number of people at the latest two days in advance.

* Wir wünschen Ihnen viel Freude und Erfolg bei den Vorbereitungen Ihres Anlasses und freuen uns schon jetzt Sie bald bei uns begrüßen und verwöhnen zu dürfen.

* We wish you a lot of pleasure and success planning your function and are looking forward to welcoming and spoiling you soon.