



Menuvorschläge für Gruppen ab 20 Personen

Liebe Gäste

Ihr Interesse an unseren Menuvorschlägen freut uns. Wir hoffen, dass Sie dabei etwas Passendes finden und wir Sie bald bei uns bedienen dürfen.

Apéro

(servieren wir auf Wunsch und je nach Witterung auf der Panorama-Terrasse oder in der Aussichts-Veranda)

Weisswein

Neuchâtel Aubert de Nyon Fr. 25.50/ 0.5 Liter

Früchte-Bowle

Mit Saisonalen Früchten Fr. 46.00/Liter

Innerschweizer Hobelkäse

Rigi-Brot Fr. 9.50/Pers.

Crudités

Rohe Gemüsesticks mit Saucen Fr. 5.80/Pers

Party-Brötchen

mit Schinken, Salami Käse, Frischkäse
Fr. 4.50 /Stk.
mit Lachs Fr. 5.50 /Stk.

Snacks

Chips, Nüssli etc. Fr. 3.50/Pers

Blätterteig-Gebäck

Schinkengipfeli, Kümmelsticks, Käseküchlein,
Mini-Pizze Fr. 9.50/100g

Kulm-Apéro

Regionales Trockenfleisch und Hobelkäse
Rigi-Brot Fr. 14.50/Pers.

Früchte-Käse-Igel

für 10 Personen Fr. 38.00

Bruschette

mit Tomaten-Pesto Fr. 3.80/Stk.

Menues

ab 20 Personen

- | | | | |
|------|--|------|---|
| 101) | Tagessuppe
--
Schweins-Cordon bleu
Pommes Frites
Gemüsebeilage
--
Eisbecher „Melba“
Pfirsich mit Vanilleglace und Himbeersauce
Fr. 43.00 | 102) | Tagessuppe
--
Rindfleischvogel „Grossmutter-Art“
Polenta mit Basilikum
Gemüsebeilage
--
Innerschwyzter Eiskaffee
Fr. 37.50 |
| 103) | Tagessuppe
--
Rindsgulasch
an Stroganoff-Sauce
Nudeln
Gemüse
--
Gemischtes Eis mit Rahm Fr. 39.00 | 104) | Tagessuppe
--
Rippli im Teig mit Apfelweinsauce
Aelpler-Magronen
Bohnen
--
Gebrannte Creme Fr. 38.50 |
| 105) | Tagessuppe
--
Pouletbrust „Aelpler-Art“ (mit Rigi-Käse überbacken)
Bratkartoffeln
Gemüse
--
Innerschwyzter Eiskaffee Fr. 37.00 | 106) | Tagessuppe
--
Schweinbraten mit Kräuter-Jus
Weisswein-Risotto
Gemüse
--
Süssmostcrème Fr. 39.00 |
| 107) | Geräuchtes Forellenfilet mit
Meerrettichschaum Salatgarnitur
--
Rindkraftbrühe mit Sherry
--
Muotathaler Kalbsbraten mit
Portwein-Sauce
Kartoffelgratin
Gemüse
--
Saisonales Sorbet
Fr. 76.50 | 108) | Blattsalat mit warmem Geisskäse und Thymian
Honig-Dressing
--
Ruccolacrèmesuppe mit Streifen von
getrockneten Tomaten
--
Am Stück gebratenes Rindsfilet
Sauce Béarnaise
Grüne Nudeln
Gemüse
--
Duo von Toblerone-Mousse und Glacé
Fr. 87.00 |

Unsere Menues sind ohne Nachservice berechnet

Kalte Vorspeisen

Kleiner Blattsalat	Fr. 6.80
Gemischter Salat	Fr. 8.80
Hausgemachte Hüttenkäse-Terrine mit Bündner Rohschinken und kleinem Salatbouquet	Fr. 18.00
Gurken-Carpaccio mit Rosetten von geräuchtem Lachs, auf Kressebett, mit Senfdillsauce	Fr. 17.50

Warme Vorspeisen

Tagessuppe	Fr. 6.50
Hausgemachter Gemüsekuchen mit Salatgarnitur und Joghurt-Dill-Sauce	Fr. 10.50
Kartoffel-Gnocchi an Kressesauce mit Sellerie-Stroh	Fr. 12.50

Vegetarische Tellergerichte

Blätterteig-Pastelli mit Gemüse-Stroganoff	Fr. 18.50
Aelpler-Magronen mit Röstzwiebeln, Apfelmus	Fr. 19.50
Auberginen-Zucchini-Piccata auf Safran-Risotto und Aceto Balsamico	Fr. 24.50
Gemüse-Knusperrollen auf Alpenkräuterreis	Fr. 21.00

Preiswerte Tellergerichte

Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce, Röstigalletten und Gemüse	Fr. 25.50
Pouletbrust mit Basilikum-Jus, Gemüse-Spaghetti	Fr. 25.50
Aelpler-Magronen mit Röstzwiebeln, Apfelmus	Fr. 19.50
Fischknusperli mit Tatarsauce und Salatgarnitur	Fr. 23.50

109)

Urchiges Rigi Kulm- Spezialmenu

Innerschwyz Lauch-Käseküchlein

--

Klare „Buure Gemüsesuppe“

--

„Suure Mocke“ Rindsschmorbraten mit kräftiger Rotweinsauce

Aelpler-Magronen

Gemüsebeilage

Süssmostcrème mit Rahm

Fr. 59.50

110)

Geniesser-Menu

Kleiner Feinschmecker-Teller mit
Terrine, Rinds-Carpaccio, Melone
Toast und Butter

--

Kresseschaumsuppe

--

Gebratenes Felchenfilet „Luzerner Art“
Wildreismix

--

Zwei Filets „Regina Montium“
Rindsfiletmignon grilliert (80g)
Béarnaise-Sauce
Kartoffel-Krokette
Gemüseauswahl

--

Kalbsfiletmignon mit Morchelsauce (80g)
Eimudeln in Butter
Gemüseauswahl

--

Dessertvariation „Rigi Kulm“ Fr. 112.00

Buurebuffet

ab 40 Personen

Bündner Gerstensuppe

--

Rohschinken, Landjäger

Hobelspeck, Salami

Grosse Salatauswahl

mit verschiedenen Saucen und Beilagen

--

Rippli im Teig

Siedfleisch

Suura Mockä „Schwyzer-Art“

Buurebratwurst am Meter

Aelpler-Magronen

Bratkartoffeln

Bohnen und Sauerkraut

--

Käseauswahl

Frischer Fruchtsalat

Aelpler-Meringues

Gebrannte Crème

Apfelstrudel mit Vanille-Sauce

Brotauswahl, Butter

Fr. 68.00

Grosses Rigi-Gipfel-Buffer

ab 50 Personen

Kräftige Rindsbrühe mit hausgemachten Kräuterflädli
–
Bündnerfleisch, Landrauch-Schinken
Geräuchte Forellen- und Felchenfilets
Haus- Pastete und Terrine
Mariniertes Gemüse
Grosse Salatauswahl mit verschiedenen Saucen und Beilagen
–
Rindshuftstreifen an kräftiger Rotwein-Sauce
Glasierte Kalbshaxen „Cremolata“
Schweinsfilet im Teig
Felchenfilets „Luzerner Art“
Kartoffel-Gratin
Gemüserais
Spinatnudeln
Saison-Gemüse
–
Käseauswahl mit Birnenbrot
Frischer Fruchtsalat
Verschiedene Sorbets und Glacés
Tortenauswahl
Gebrannte Crème
Helle und dunkle Schokoladen-Mousse Fr. 94.00

Bitte teilen Sie uns die genaue Teilnehmerzahl 2 Tage vor dem Anlass mit. Die 24 Stunden vor dem Anlass gemeldete Gästezahl ist Grundlage für die Minimalrechnungsstellung.

Wir freuen uns, Sie bei uns auf Rigi Kulm verwöhnen zu dürfen und stehen Ihnen zu allen gewünschten Auskünften jederzeit gerne zur Verfügung.

Ein Höhepunkt.