

Menüvorschläge



BERGGASTHAUS 
SCHWAMMHOHE

Schön, dass Sie sich für unser Berggasthaus Schwammhöhe interessieren.

Was können wir Ihnen bieten?

Ein gemütliches Restaurant, bestehend aus einem rechten Teil mit 45 Sitzplätzen, und einem linken Teil mit 35 Sitzplätzen. Die beiden Teile sind durch einen kleinen Korridor miteinander verbunden, also nicht separat abschliessbar.

Unser Prunkstück ist die Gartenterrasse mit 120 Sitzplätzen. Der einmalige Blick auf den Klöntalersee und die umliegende Bergwelt wird für Sie zu einem unvergesslichen Erlebnis!

Und kulinarisch?

Nebst typisch glarnerischen Spezialitäten bieten wir auch saisonale Gerichten an wie z. B. Spargelrisotto und Bärlauch-Pasta im Frühling oder verschiedene Wild-Variationen im Herbst.

Probieren Sie's selbst...

Zu den Menüvorschlägen

Menü

Die folgenden Einheitsmenüs sind ab 10 Personen. Bei weniger als 10 Personen empfehlen wir Ihnen ein Menü à la carte. Bei einer Umstellung der Menüs stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Für eine optimale Vorbereitung benötigen wir Ihr gewünschtes Menü drei Tage vor dem Anlass.

Die am Vortag gemeldete Personenzahl ist für die Berechnung verbindlich. Grössere Abweichungen müssen wir je nach Aufwand berechnen.

Wein

Unsere Weinkarte steht Ihnen jederzeit zur Verfügung. Bei Gruppen ab 30 Personen empfehlen wir eine Weinvorbestellung.

Tischdekoration

Der Tisch wird dezent nach Anlass und Jahreszeit geschmückt. Natürlich können wir Ihnen nach Bedarf Blumenarrangements zum Selbstkostenpreis organisieren. Die Dekoration kann auch selbst mitgebracht werden.

Anreise

Für die Anreise mit einem Car benötigt es eine Voranmeldung bei der Gemeinde Glarus (Telefon 055 646 25 00).

Wir freuen uns, Sie begrüssen zu dürfen, und gerne stehen wir Ihnen für weitere Auskünfte zur Verfügung.

Unser Aperitif-Angebot

Glarner Spezialität: Zigerbrüt (Toastbrot mit Ankenziger)	3.60
Canapées (Toastbrot) mit :	
Salami	3.80
Rohschinken	3.80
Schinken	3.80
Hüttenkäse	3.80
Glarner Alpkäse	3.80
Spargeln mit Mayonnaise	3.80
Graved-Lachs	4.00
Laugenbrötchen mit Schinken, Salami, Käse oder Butter	4.50
Party-Brötli mit Schinken, Salami oder Käse	4.20
Zwetschgen im Speckmantel (gebraten)	1.50
Schinkengipfeli, Chäschüechli	1.80
Minipizza	1.20
Früchtespiess	2.00
Bruschetta mit Tomaten	1.60
Röstitaschen mit Frischkäse	2.40
Tomaten-Mozzarella Spiess	2.00
Oliven, Parmesan	nach Verbrauch
Gemüestängeli mit Dipsauce	nach Verbrauch
Nüssli & Chips	nach Verbrauch

Gemischter Salat

Fr. 41.50

☆☆☆

Kalbsgeschnetzeltes an Champignon-Rahmsauce

Butternudeln

Gedämpfte Tomaten

☆☆☆

Caramelköpfler mit Rahm

Bouillon mit Ei

Fr. 45.50

☆☆☆

Schweinsfilet an Morchelsauce

Butternudeln

Gemüse garnitur

☆☆☆

Sorbet

Minestrone

Fr. 46.50

☆☆☆

Kalbspiccata Mailänder Art

Safranrisotto

Broccoli

☆☆☆

Hausgemachtes Tiramisu

Bouillon mit Bacherbsen

Fr. 43.50

☆☆☆

Glasierter Kalbsbraten an Morchelsauce

Kartoffelgratin

Gemüse garnitur

☆☆☆

Zimtglacé mit Rotweinzwetschgen

Klare Gemüsesuppe

Fr. 38.50

☆☆☆

Schwedenbraten (Zwetschgenfüllung) mit Bratenjus

Kartoffelstock

Gemüse garnitur

☆☆☆

Parfait

Melone mit Rohschinken

Fr. 36.00

☆☆☆

Schweinspiccata

Tomatenspaghetti

Broccoli

☆☆☆

Panna Cotta mit Caramelsauce

Gemischter Salat

Fr. 26.50

☆☆☆

Spaghetti oder Penne mit Sauce nach Wahl

☆☆☆

Gebrannte Crème

Bouillon mit Flädli

Fr. 37.50

☆☆☆

Schweinscordonbleu

Pommes Frites

Gemüse garnitur

☆☆☆

Schwandnertorte

Gemischter Salat

Fr. 31.50

☆☆☆

Pouletbrust an Estragonsauce

Butternudeln

Gemüse garnitur

☆☆☆

Parfait nach Saison

Bouillon mit Flädli

Fr. 29.50

☆☆☆

Pouletgeschnetzeltes mit Curry und Früchten

Trockenreis

☆☆☆

Kleiner Coupe Dänemark

Bunter Blattsalat mit Kernen

Fr. 45.50

☆☆☆

Lammrückenfilet mit Tomatenbutter

Rosmarinkartoffeln

Bohnen

☆☆☆

Panna Cotta mit Erdbeersauce

Blattsalat mit warmen Pilzen

Fr. 44.00

☆☆☆

Pochierte Lachstranche an Weissweinsauce

Blattspinat

Trockenreis

☆☆☆

Fruchtsalat mit Glacé

Nüsslisalat mit Ei

61.50

☆☆☆

Tomatencremesuppe mit Schlagrahmhube

☆☆☆

Kalbssteak mit Morchelsauce

Butternudeln

Gemüse garnitur

☆☆☆

Gebrannte Crème

Bunter Blattsalat mit Kernen und Parmesan

68.50

☆☆☆

Duo (zwei verschiedene Teigwaren)

☆☆☆

Rindsfilet Stroganoff

Butternudeln

Gemüse garnitur

☆☆☆

Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace

Glarner Menüs

Glarner Brotsuppe

Fr. 28.50

☆☆☆

Glarner Netzbraten

Kartoffelstock

Gemüse garnitur

☆☆☆

Glarner Pastetli

Blattsalat mit Schabzigersauce und Brotwürfeli

Fr. 34.00

☆☆☆

Glarner Kalberwurst an Zwiebelsauce

Kartoffelstock

Dörrzwetschgen

☆☆☆

Glarner Mandel-Pastetli

Gemischter Salat

Fr. 36.50

☆☆☆

Schweinssteak mit Zigersauce

Hausgemachte Butterspätzli

Gemüse garnitur

☆☆☆

Glarner Pastetli

Zigercremesuppe mit Brotwürfeli

42.00

☆☆☆

Glarnersteak im Biräbrotmantel

Gemüse garnitur

☆☆☆

Parfait mit Glarner Marc

Blattsalat mit Glärnischschinkli und Alpkäse

52.50

☆☆☆

Glarner Kalberwurst (klein) an Zwiebelsauce

Kartoffelstock

Dörrzwetschgen

☆☆☆

Glarner Netzbraten

Zigerspätzli

Gemüse

☆☆☆

Parfait mit Glarner Marc

Vegetarische Menüs

Blattsalate mit lauwarmen Champignons

Fr. 28.50

☆☆☆

Blätterteigpastetli mit Gemüsecrèmefüllung

Trockenreis

☆☆☆

Fruchtsalat

Nüsslisalat mit Ei

Fr. 28.50

☆☆☆

Ravioli Spinat Ricotta an Tomatenbutter

☆☆☆

Gebrannte Crème

Gemischter Salat

Fr. 28.00

☆☆☆

Gemüse-oder Spinat-Lasagne

☆☆☆

Parfait Glacé (hausgemacht)