



# **Bankettangebot 2019**

***Genuss erleben! Regional! Frisch! Traditionell-Originell!***

## **BärgGnuss**

Sehr geehrter Gast, Liebe Freunde

Ob Familienfeiern, Firmenessen, Hochzeiten, Geburtstagsfeiern oder  
Weihnachtsessen bei uns

## Herzlich willkommen

Geniessen Sie den unvergesslichen Ausblick auf die schöne Bergkulisse und auf den majestätischen Vierwaldstättersee bei uns im Restaurant **BärgGnuss**.

Erleben und geniessen Sie im **BärgGnuss** eine Vielzahl an modernen, gutbürgerlichen und regionalen Speisen.

Ganz nach dem **Motto**:

***Genuss erleben! Regional! Frisch! Traditionell-Originell!***

Wir bieten Ihnen in unserem Restaurant **BärgGnuss** eine einzigartige und moderne Infrastruktur:

- Restaurant 20-90 Personen
- Saal: Gnuss Stübli 20-55 Personen
- Schwingerstübli bis 60 Personen
- Panoramaterrasse bis 120 Personen
  - Kinderspielraum

Auch für unsere kleinen Gäste ist gesorgt, wir haben einen grossen Kinderspielraum.

Auf den folgenden Seiten finden Sie Anregungen und Inspirationen für Ihren unvergesslichen Bankett-Anlass. Gerne beraten und unterstützen Sie beim Gelingen Ihres Anlasses.

Bitte beachten Sie, dass pro Gruppe nur ein Menü ausgewählt werden kann (Ausnahme für Vegetarier/Veganer/Allergiker).

Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste bei uns im Restaurant **BärgGnuss** begrüßen und kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Ihr **BärgGnuss**-Team

## Gnuss Menü 1

**Knackiger Bunter Blattsalat**  
in der Schüssel serviert  
mit Hausdressing

xxx

**Saftiges Äpler Cordon-Bleu**  
Vom Schwein mit Bergkäse, Zwiebeln  
und Speck  
serviert mit Pommes Frites und  
Saisongemüse

xxx

**Apfelstrudel mit Vanilleeis**  
und Schlagrahm

38.00 p.P.

## Gnuss Menü 2

**Tomatencremesuppe mit Basilikum**

xxx

**Glasierter Schweins Kämibraten**  
an einer feinen  
Alpenkräuter-Rotweinsauce  
begleitet von Kartoffelstock und  
gedünsteten grünen Bohnen

xxx

**Gebrannte Creme mit Meringues**

29.50 p.P.



### **Gnuss Menü 3**

**Tomaten-Cremesuppe**

XXX

**Zartes Schweinsrahmschnitzel**

an einer Pilzrahmsauce  
mit Butternudeln

XXX

**Mango-Passionsfrucht Sorbet**

mit Campari

32.00 p.P

### **Gnuss Menü 4**

**Knackiger bunter Blattsalat**  
in der Schüssel serviert

XXX

**Mistkratzerli aus dem Ofen**  
mit Kräuterbutter  
serviert mit Ofenkartoffeln und  
Saisongemüse

XXX

**Ice Café „BärgGnuss“**

36.50 p.P



*Alle Preise in Schweizer Franken inkl. gesetzlicher MwSt.*



## Gnuss Menü 5

**Knackiger bunter Blattsalat**  
in der Schüssel serviert

xxx

**Hausgemachten Casereccia Teigwaren**  
Mit Steinpilz, Kirschentomaten  
Brunnenkresse und Alpenkräuter

xxx

**Zitrone-Roulatde mit Beerenkompott**

34.50 p.P





## Speisenangebot:

Stellen Sie Ihr eigenes Menü zusammen

### Vorspeisen:

- Bunter saisonaler Blattsalat mit sautierten Pilzen und Crôutons 12.50
- Variation von der Brüggliforelle mit buntem Saisonsalat und Kräutersauerrahm-Dip 16.50
- Bunter saisonaler Blattsalat mit grünem Spargel und Dörrotomaten 13.50
- Weissweinschaumsuppe mit Speckheu 9.50

### Hauptgänge:

- Schweinsschnitzel mit Champignonsrahmsauce Butternudeln und Saisongemüse 23.50
- Rindsschmorbraten Tessiner Polenta und Grillgemüse 28.50
- Kalbs "Ossobuco" BärGnuss mit Safranrisotto 29.50
- Glasierter Schweinshalsbraten mit Plaume gefüllt Rosmarinjus Lyonerkartoffeln und Saisongemüse 26.50

### Dessert:

- Beerengratin mit Zironensorbet 9.50
- Hausgemachten Apfelwärlche mit Schlagrahm 6.50
- Schokoladenmousse mit Gran Marnier parfümiert Serviert mit Mangokompott 10.50
- Warme Schokoladentörtli serviert mit Vanilleeis 12.50



## **Bärgnuss Apéro**

Stellen Sie Ihr eigenes Apéro zusammen

### **Kalte Verführung**

#### **Tomaten und Mozzarella Spiesschen**

serviert an einer Pinienkern-Sauerrahm-Sauce

pro Stück / pro Portion

3.80

#### **Gemüse-Dips**

serviert mit Hausgemachten Dip-Saucen

pro Stück / pro Portion

3.80

#### **Canapés mit**

Saisongemüse, Bündnerfleisch, Thunfisch,  
Ei, Salami, Schinken, Käse

pro Stück / pro Portion

3.80

#### **Bruschetta**

mit Tomaten-Concassé und Basilikum-Pesto

pro Stück / pro Portion

3.80

#### **Rindstatar-Brötchen**

serviert mit Essiggurken und Zwiebelringen

pro Stück / pro Portion 4.80

#### **Kaltes Plättli**

Schinken, Rohschinken, Rohessspeck, Trockenwurst, Bergkäse, Essiggemüse,  
pro Person

23.50

## Warme Verführung

### Gemüse Frühlingsrolle

serviert an einer Süß-Sauer-Sauce  
pro Stück / pro Portion  
3.80

### Mini Käsekuchen

pro Stück / pro Portion  
3.80

### Schinkengipfeli

pro Stück / pro Portion  
4.80

### Rindsfleischbällchen

an einer BBQ Sauce

pro Stück / pro Portion  
3.20







## **Süsse Verführung**

### **Schokoladenmousse**

im Glas serviert  
pro Stück / pro Portion  
4.00

### **Gebrannte Crème**

im Glas serviert  
pro Stück / pro Portion  
4.00

### **Mini Früchte/Beeren Gratin**

In der Tasse serviert  
pro Stück / pro Portion  
4.50

### **Mini Rüeblitorte**

pro Stück / pro Portion  
4.50

### **Verschiedene Glace-Sorten**

serviert in kleinen Portionen  
pro Kugel  
4.00

### **Rahmzuschlag**

pro Stück / pro Portion  
2.00

# Rigi - Die Königin der Berge

## Kurzgeschichte:

'Riginun' - 'mons regina' - 'Rigam' - 'Reginam montium' - 'Rigi'

Albrecht von Bonstetten (1442 – 1504), der Dekan des Klosters Einsiedeln, zeichnet 1479 die erste Karte der Schweiz. Und in den Mittelpunkt stellt er die Rigi.

Darum herum ordnet er in den vier Himmelsrichtungen Meridies, Occidens, Septentrio, Oriens die Acht Alten Orte an, die damals die Eidgenossenschaften bildeten: Uri, Schwyz, Unterwalden, Stadt Luzern, Stadt Zürich, Stadt und Land Zug, Stadt Bern, Land Glarus. Bonstetten bezeichnet in seiner Beschreibung die Rigi mit „mons regina“ oder zu Deutsch Rigena. Er weist auch darauf hin, dass die Einheimischen die Rigena als Königin der Berge bezeichnen.

Ein weiterer Namensbeleg findet sich in den Rechtsquellen der Bezirke des Kantons Schwyz. Es ist die 1561 erstellte Abschrift einer Urkunde aus der Zeit um 1360. Darin werden die Grenzen des Hofes Küssnacht beschrieben: "...über in denn alten Rickenbach und denen uff den obersten grad Riginun".

Die erste Worterklärung stammt vom Luzerner Stadtschreiber Renward Cysat (1545 – 1614). Er verweist auf Reginam montium und das auch bei den Landleuten gebräuchliche Rigam.

Beide Bezeichnungen leitet er vom lateinischen oder italienischen Riga ab, was soviel heisst wie Linie, Strich, Falte oder Band im Fels.

Die moderne Namensforschung bestätigt die zweite Deutung von Renward Cysat: Ursprung des Namens Rigi sind die Rigenen, die deutlich sichtbaren Felsbänder auf der Nord- und Westseite des Kulm. Ebenso unbestritten ist bei den Fachleuten die Bezeichnung des Berges als die Rigi.

*Danke, für das geschätzte Interesse, wir würden uns sehr freuen Sie schon bald auf der Königin der Berge im Restaurant **BärgGnuss** begrüßen zu dürfen.*