



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

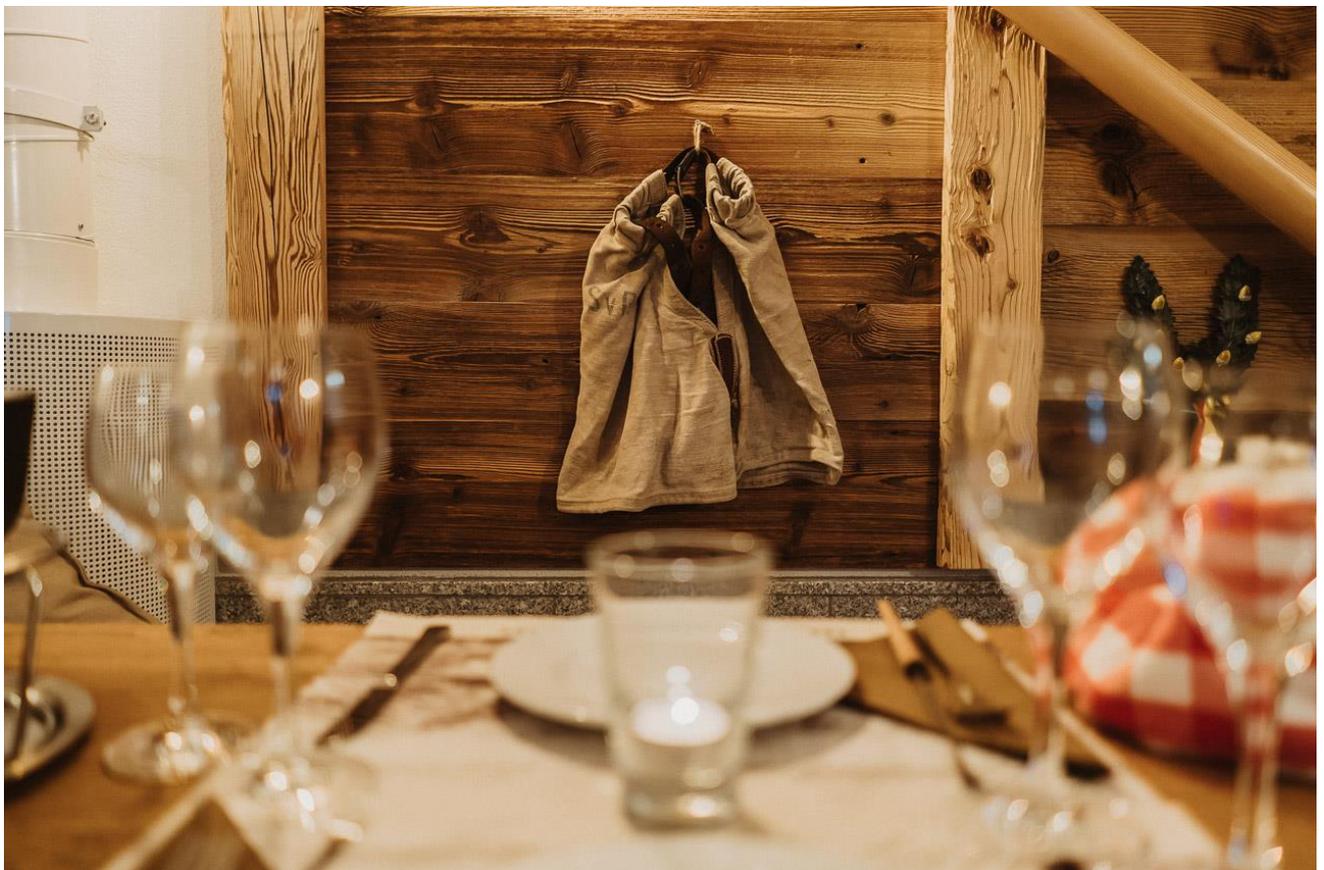
xxx

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 " BärgGnuss mit Safranrisotto 29.50
- Glasierter Schweinshalsbraten mit Plaume gefüllt Rosmarinjus Lyonerkartoffeln und Saisongemüse 26.50

Dessert:

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



BärgGnuss 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.*