

Essen - Feiern - Geniessen

## Bankett-Vorschläge

Wo die Menü-Auswahl Vorfreude weckt



## Herzlich Willkommen

Es gibt viele Gründe zusammen zu essen, zu feiern und festliche Momente zu geniessen.

Apéros, Taufessen, Geburtstage, Familientreffen, Klassenzusammenkünfte, Firmenessen, Leidessen, Weisser Sonntag, persönliche Jubiläen, Generalversammlungen und Seminare - bei uns sind Sie genau richtig. Das Gastro-Team steht Ihnen mit Rat und Tat zur Seite. Wir helfen Ihnen gerne bei der persönlichen Zusammenstellung Ihrer Wünsche.

### Allgemeine Informationen

#### Essen

Die Schärme-Gastronomie baut auf Qualität und Frische. Die Speisen sind leicht und schmackhaft zubereitet, hochwertig in Qualität (hauptsächlich aus der Region), liebevoll, abwechslungsreich und professionell für Sie zubereitet.

#### Räumlichkeiten

Unser Haus bietet Platz für bis zu 150 Personen und das Grotto im Garten bis zu 30 Personen. Gerne bedienen wir Sie auch abends (ab 20 Personen).

#### Menü-Auswahl

Ihre Wünsche liegen uns am Herzen. Vereinbaren Sie mit uns einen Termin; wir helfen Ihnen gerne, ein Menu nach Ihren Wünschen und nach Ihrem Budget zusammenzustellen.

#### Personenanzahl

Unsere Menü-Vorschläge gelten ab 15 Personen, wobei Sie sich freundlicherweise bitte auf 1 Menü festlegen. Bitte geben Sie uns die genaue Teilnehmerzahl 48 Stunden vor Ihrem Anlass bekannt. Auf spätere Absagen geben wir eine Kulanz von 3 Personen. Alle weiteren Differenzen werden verrechnet.

#### Weine

Wir beraten Sie gerne bei der Weinauswahl. Möchten Sie Ihren Wein selber mitbringen, erlauben wir uns ein Zapfengeld von Fr. 20.00 pro Flasche zu verrechnen.

## Frühstück

Preise in Fr.

### Frühstück klein

15.00

Kaffee, Tee, Milch, Orangensaft,  
verschiedene Brote mit Zopf und Gipfeli,  
Butter, Honig, sowie Konfitüre,  
Birchermüesli und Fruchtsalat

### Frühstück gross

26.50

Kaffee, Tee, Milch, Orangensaft,  
verschiedene Brote, Zopf und Gipfeli,  
Butter, Honig, sowie Konfitüre,  
Birchermüesli und Fruchtsalat.  
Aufschnitt, Schinken, Salami und Käse,  
gebratener Speck, Rührei, Rösti.  
Auf Wunsch 5-Minuten-Eier oder Spiegeleier

### Brunch-Buffer

38.00

Kaffee, Tee, Milch, Orangensaft,  
verschiedene Brote mit Zopf und Gipfeli,  
Butter, Honig, sowie Konfitüre,  
Birchermüesli und Fruchtsalat.  
Aufschnitt, Schinken, Salami und Käse,  
gebratener Speck, Rührei, Rösti.  
Auf Wunsch 5-Minuten-Eier oder Spiegeleier.  
Kaltes Roastbeef mit Sauce Tartar,  
Rauchfischplatte,  
Pasteten und Terrine

Diverse Cremen und Mousse in Gläschen,  
Früchte-Jalousie,  
Patisserie-Platte,  
Früchteplatte,  
Meringues mit Rahm

## Apéros

Preise in Fr.

### Chips und Nüssli

pro Schale 3.50

### Kleiner Apéro ab 10 Personen

pro Person 9.00

Kleine Häppchen, 5 Stück pro Person  
Canapés mit Salami, Schinken, Lachs oder Ei,  
Gemüestängeli im Glas mit Dipsaucen,  
gefüllte Pfannkuchen-Rouladen,  
gefüllte Carrés

### Apéro riche ab 15 Personen

pro Person 27.00

#### Kalt

Amuse-bouche gefüllt mit Salami Lachs, Ei, Thon oder Schinken,  
Cantadou-Carré mit Hobelkäse,  
Roastbeef-Carré mit Tartarsauce,  
Rauchlachstartar im Carré,  
Rindstartar im Carré,  
Pfannkuchenrouladen mit Schinken, Hüttenkäse oder Rauchlachs  
Schwänli mit Cantadou,  
Crevetten-Cocktail,  
Tomaten-Mozzarella-Spiessli,  
Gemüestängeli mit Dipsaucen,  
Gemüsemousse im Glas,  
Tete de Moine-Käserose,  
Obwaldner Trockenwurst,  
Obwaldner Käsestängeli

#### Warm

Blätterteigfleischrouladen,  
frittierte Riesencrevette mit Süsssauer-Sauce,  
Frühlingsrollen mit süsser Chilisaucen,  
Datteln im Speckmantel,  
Pouletflügeli mit Chilisaucen,  
Pouletspiessli,  
Rösti-Snacks mit Käsefüllung,  
Pizzaschnitten,  
Apero-Chäschüechli,  
Schinkengipfeli,  
Hackfleischbällchen mit Chilisaucen

#### Süss

Mini-Cremeschnitten, Profiteroles, Mini-Patisserie,  
Punschugeln, Frucht-Jalousie, Fruchttörtli,  
Mousse und Cremen in kleinen Gläschen

## Diverse Apéros

Preise in Fr.

### Kaltes Amuse-bouche, gefüllt mit

Lachs	2.20
Salami, Schinken	1.80
Ei, Thon	1.80
Cantadou-Carré mit Hobelkäse	1.50
Roastbeef-Carré mit Tartarsauce	1.80
Rauchlachstartar im Carré	1.80
Rindstartar im Carré	1.80
Gemüsemousse im Glas	1.90
Pfannkuchenrouladen mit Schinkenr.	1.50
Pfannkuchenrouladen mit Hüttenkäse	1.50
Pfannkuchenrouladen mit Rauchlachs	1.80
Schwänli mit Cantadou	1.50
Crevetten-Cocktail im Gläschen	2.50
Tomaten-Mozzarella-Spiessli	1.50
Gemüestängeli mit Dipsaucen	1.80
Obwaldner Käsestängeli mit Feigensenf (100 g)	8.00
Obwaldner Trockenwurst (100 g)	8.00

### Warm

Blätterteigfleischrouladen	0.90
Frittierte Riesencrevette mit Süsssauer-Sauce	1.80
Frühlingsrollen mit Sweet & Sour Sauce	1.80
Pouletflügeli mit Chilisauce	1.80
Pouletspiessli	1.90
Rösti-Snacks mit Käsefüllung	1.50
Pizzaschnitte	2.50
Datteln im Speckmantel	1.80
Apero-Chäschüechli	1.80
Schinkengipfeli	2.20
Sate-Spiessli mit Erdnussbuttersauce	2.20
Hackfleischbällchen mit süsser Chilisauce	1.50

### Mini-Brötli

gefüllt mit Schinken, Salami, Brie, Tomaten und Mozzarella	2.80
---	------

### Zvieri-Teller (150g) 18.50

Aufschnitt, Salami, Schinken, Bündnerfleisch,  
Rohschinken, Käse, Gürkli und Tomaten

### Obwaldner -Teller (150g) 18.50

Trockenwurst, Trockenfleisch, Obwaldner Bergkäse

## Vorspeisen

Preise in Fr.

### Salate als Vorspeise

Bunte Blattsalate an Wunschdressing	7.50
Gemischter Salat mit verschiedenen Gemüsesalaten und Blattsalat	8.50
Nüsslisalat „Mimosa“ (saisonal)	9.50
Tomatensalat mit Mozzarella an Balsamico-Dressing und frischem Basilikum	9.50
Salat-Buffer (ab 15 Personen)	pro Person 9.50

Salatsaucen:

Französisch, Italiennisch, Balsamico, Mango und Joghurt-Dressing

### Kalte Vorspeisen

<b>Rauchfischvariation</b> (Lachs, Forelle, Makrele) an feinem Apfelsalat	17.50
<b>Pollo Tonnato</b> Poulet-Brüstchen dünn aufgeschnitten an feiner Thon-Sauce mit kleinem Salatstrauss	14.50
<b>Tomatenmousse mit Belperknolle</b> Rohschinken, Salatstrauss, Sprossen, Olivenöl und Balsamico in Pipette	16.50
<b>Pilzterrine, Avocado-Tartar</b> mit buntem Blattsalat	14.50
<b>Mousse von geräucherten Forellenfilets</b> auf Kefenstreifen und Salatbouquet	14.50

### Vorspeisen-Variationen begleitet mit Suppe im Gläschen

(können auch individuell zusammengestellt werden)

<b>Vorspeisen-Variation</b> Gemüseterrine, Rauchlachs, Salatbouquet, begleitet mit Apfel-Ingwersüppchen mit Pouletspiessli	16.50
<b>Cäsar-Salat</b> mit Pouletstreifen an Cäsar-Dressing, begleitet mit feinem Basilikum-Tomatensüppchen im Glas	15.50
<b>Buntes Vorspeisenbuffet</b> mit Trockenfleisch, geräucherten Fischen, pochiertem-Lachs, Antipasti, diversen Terrinen, kaltem Roastbeef, Pollo Tonnato und Salatbuffet	24.00

## Suppen

Preise in Fr.

### **Klare Suppe**

Rindskraftbrühe, Geflügelkraftbrühe, klare Gemüsebouillon,  
mit Flädli, Gemüsestreifen, Eierstich oder Käseschnittchen

8.50

### **Gemüserahmsuppe**

mit Brotcroûtons und Rahmhaube

7.50

### **Weissweinsuppe nach Burgunder Art**

mit Trauben und Croûtons

8.00

### **Leichte Apfel-Ingwersuppe**

mit asiatischem Gemüse-Bonbon

8.50

### **Rote Currysuppe**

mit Frühlingsrolle

8.50

### **Spargelrahmsuppe « Prima Vera » (Saisonal)**

mit Spargel-Beignets

8.50

### **Kresse-Kartoffelsuppe**

Mit Knuspergebäck

8.50

### **Tomatenrahmsuppe**

mit Basilikum und Knuspergebäck

8.50

### **Kürbisrahmsuppe (Saisonal)**

mit Kernen und seinem Öl

Knuspergebäck

8.50

### **Leichtes Süssmaissüppchen**

mit Whiskyschaum, Riesencrevette und Popcorn

9.50

### **Zitronengrassuppe**

Mit Pouletspiess auf Cashewnusssauce

9.50

## Vegetarische Gerichte

Preise in Fr.

Gerne stellen wir Ihnen ein saisonales vegetarisches Menu nach Wunsch zusammen.

<b>Crêpes gefüllt mit Pilzragout</b> reichhaltige Gemüsegar nitur	18.50
<b>Häxeturm-Pastetli</b> mit Tofuragout an Kräutersauce, Trockenreis und reichhaltiger Gemüsegar nitur	18.50
<b>Penne Rigate all arrabiata</b> mit Tomaten-Peperonisauce	17.50
<b>Ravioli mit Käse-Tomatenfüllung</b> mit kleinem Gemüse, an leichter Wodkasauce	17.50
<b>Risotto mit Pilzen</b> und kleinem Gemüse	18.50
<b>Rösti-Pastetli mit</b> mit Pilzfüllung an Rahmsauce und reichhaltiger Gemüsegar nitur	19.50
<b>Spätzlipfanne</b> mit Kartoffeln, Alpkäse , Rahm und Apfelschnitzli	19.50
<b>Äpler-Magronen</b> mit Zwiebelschweize, serviert mit Apfelmus	18.50
<b>Obwaldner Kartoffeltorte</b> mit reichhaltiger Gemüsegar nitur und Sauerrahmsauce	18.00



## Hauptgänge

Preise in Fr.

### Fischgerichte

**Zanderfilets gebraten** 25.50  
an Noilly-Prat-Rahmsauce  
farbiger Reis  
Gemüsebouquet

**Eglifilets gebraten mit Bananen und Mandeln** 27.50  
Salzkartoffeln, Blattspinat mit Mandeln

**Forellenfilets pochiert „Zuger Art“** 26.50  
Weisswein-Kräutersauce  
Salzkartoffel, Blattspinat

**Lachstranche pochiert oder gebraten** 27.50  
Safransauce, Pilaw-Reis  
Gemüsebeilage

**Fischknusperli (Zander)** 22.50  
Tartarsauce, Salzkartoffeln  
Blattspinat

### Rindfleisch

**Rindsgeschnetzeltes „Stroganoff“** 22.50  
Trockenreis oder Spätzli  
Broccoli-Röschen

**Rindsschmorbraten „Burgunder Art“** 25.50  
Rotweinsauce  
Kartoffelstock oder Spätzli  
Gemüsebouquet

**Entrecôte-Lamellen** 38.00  
Rotweinjus und Sauce Bearnaise  
Kartoffelgratin  
Gemüsestrauss

**Rindsfilet am Stück gebraten** 42.00  
Bearnaise mit Morcheleinlage  
Kartoffel-Kroketten  
Gemüsestrauss

## Kalbfleisch

Preise in Fr.

**Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“** 24.50  
an Rahmsauce mit Champignons  
Goldgelb gebratene Rösti  
Gemüsestrauss

**Kalbscarrebraten glasiert** 39.50  
an feinem Kräuterjus  
Kartoffelgratin  
Gemüsestrauss

**Kalbs-Saltimbocca „Romana“** 32.00  
mit Rohschinken und Salbei  
Marsalasauce  
Weissweinsrisotto  
Gemüsestrauss

**Kalbscarrebraten im Kräuter-Pilzmantel** 37.50  
Portweinsauce  
Feine Nüdeli  
Gemüsestrauss

## Hauptgänge mit Schweinefleisch

**Schweinspiccata „Milanese“** 22.50  
Marsalasauce  
Weisswein-Risotto  
Gemüsebouquet

**Schweinsgeschnetzeltes „Casimir“** 19.50  
Früchtégarnitur  
Trockenreis

**Schweinssteak gebraten** 23.00  
Pommerysenf-Sauce  
Butternüdeli  
Gemüsestrauss

**Schweinsfilet-Medaillons** 29.50  
an Morchelrahmsauce  
Kartoffelkroketten  
Gemüsestrauss

**Schweinscarrebraten** 25.50  
Feine Rotweinsauce  
Kartoffelgratin  
Gemüsestrauss

## Lammfleisch

Preise in Fr.

### Lammrückenfilet „Provenzalische Art“

32.00

Bäckerinnenkartoffeln

Gemüsestrauss

### Lammgigot rosa gebraten

28.00

Provenzalische Sauce

Bäckerinnenkartoffeln

Gemüsestrauss

### Lammfilet rosa gebraten

29.00

Auf Ratatouilles

Weissweinrisotto

## Geflügelfleisch

### Poulet-Brüstchen gefüllt

25.00

mit Mozzarella und getrockneten Tomaten an Basilikum-Rahmsauce

Safranrisotto

Gemüsestrauss

### Thai-Curry mit

25.50

Poulet-Streifen und Riesencrevette an roter Currysauce

Asiatisches Gemüse

Jasminreis

### Mais-Poulardenbrüstchen

27.50

an feiner Calvados-Rahmsauce mit Spätzli und

Gemüsestrauss

### Entenbrust rosa gebraten

28.50

An Orangensauce

Dauphine-Kartoffeln

Gemüsestrauss

## Tagesmenüs bedient

Preise in Fr.

### Tagesmenü werktags

21.50

Tagessuppe oder Salat

\*\*\*

Tellergericht (Tagesmenu)

Fleisch- oder Fischgericht  
mit Stärkebeilage und Gemüse

\*\*\*

Tagesdessert

### Tagesmenü Sonntag und Feiertage

32.50

Tagessuppe oder Salat

\*\*\*

Tellergericht (Tagesmenu)

Fleischgericht  
mit Stärkebeilage und Gemüse

\*\*\*

Tagesdessert

### Tagesmenü hohe Feiertage (Neujahr, Ostern, Muttertag, Weihnachten)

38.50

Kleiner Vorspeisenteller

\*\*\*

Tagessuppe oder Salat

\*\*\*

Tellergericht (Tagesmenu)

Fleischgericht  
mit Stärkebeilage und Gemüse

\*\*\*

Tagesdessert

## Zusammengestellte Menüs

Preise in Fr.

### Tellergerichte mit Tischsets

Bouillon mit Flädli oder Menusalat ***	5.50	
Rindsgeschnetzeltes „Tessiner Art“ Polenta Gemüsestrauss ***	18.50	<b>30.50</b>
Gebrannte Crème	6.50	
Gemüserahmsuppe oder Menusalat ***	5.50	
Rindsschmorbraten Kartoffelstock Gemüsestrauss ***	22.50	<b>35.50</b>
Orangen-Tiramisu	7.50	
Klare Gemüsesuppe oder Menusalat ***	5.50	
Ungarisches Gulasch Spätzli Gemüsestrauss ***	19.50	<b>31.50</b>
Katalanische Crème	6.50	
Kürbisrahmsuppe oder Menusalat ***	5.50	
Berner Teller Siedfleisch, Speck, Rippli, Zungenwurst Sauerkraut und Bohnen Petersilienkartoffeln ***	19.50	<b>31.50</b>
Vermicelles-Schnitte	6.50	
Tomatenrahmsuppe oder Menusalat ***	5.50	
Chügeli-Pastetli Mit Brätkügeli und Champignons Trockenreis Erbsen und Rüebl ***	18.50	<b>30.50</b>
Birne Hélène im Glas	6.50	

Preise in Fr.

Lauchrahmsuppe oder Menusalat ***	5.50	
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ Rösti Gemüsestrauss ***	19.50	<b>31.50</b>
Schokoladenmousse mit Himbeersauce	6.50	
Minestrone oder Menusalat ***	5.50	
Kalbssaltimbocca alla romana Weissweinsrisotto Gemüsestrauss ***	28.50	<b>40.50</b>
Panna Cotta mit Erdbeersauce	6.50	
Bouillon mit Käseschnitzchen ***	5.50	
Kalbschnitzel „Calvados“ Calvadosrahmsauce mit Apfelwürfeli Nüdeli Gemüsestrauss ***	28.00	<b>40.00</b>
Mandarinen-Quarkschnitte	6.50	
Broccolicrèmesuppe oder Menusalat ***	5.50	
Schweins-Cordon bleu Pommes frites Gemüsestrauss ***	21.00	<b>36.00</b>
Coupe Dänemark	8.50	
Griesssuppe „Leopold“ oder Menusalat ***	5.50	
Schweinssteak mit Kräuterbutter Röstikroketten Gemüsestrauss ***	21.00	<b>33.00</b>
Karamelköppli mit Rahm	6.50	

Preise in Fr.

Bouillon mit Quarkklösschen oder Menusalat ***	5.50	
Schweinspiccata „Milanese“ Risotto Gemüsestrauss ***	18.50	<b>30.50</b>
Mascarpone-Fruchtschnitte	6.50	
Maisrahmsüppchen oder Menusalat ***	5.50	
Poulet-Brüstchen gefüllt mit Mozzarella und getrockneten Tomaten Tagliatelle Gemüsestrauss ***	22.50	<b>34.50</b>
Kirschenkompott mit Vanilleeis	6.50	
Champignonsrahmsuppe oder Menusalat ***	5.50	
Pouletgeschnetzeltes „Casimir“ Früchte Reis ***	18.50	<b>30.50</b>
Mango-Mousse	6.50	
Karottenrahmsuppe oder Menusalat ***	5.50	
Gebratenes Poulet-Brüstchen an Pommerrysauce Röstikroketten Gemüsestrauss ***	19.50	<b>31.50</b>
Gebrannte Crème	6.50	
Bouillon mit Pfannkuchenstreifen ***	5.50	
Rotes Thai-Curry mit Rindfleisch und Asiatischem Gemüse Jasminreis ***	19.50	<b>31.50</b>
Mandarinen-Quarkmousse	6.50	

## Spezial-Gerichte

Preise in Fr.

<b>Spaghetti Festival (ab 15 Personen)</b> mit dreierlei Saucen Carbonarasauce, Bolognaise, al Arrabiata	23.50
<b>Fitnessteller</b> Reichhaltiger Salatteller mit Melone, Pouletbrüstchen oder Schweinssteak, Kräuterbutter	19.50
<b>Fitnessteller</b> Reichhaltiger Salatteller mit Melone, mit Fischknusperli und Tartarsauce	19.50
<b>Fitnessteller</b> Reichhaltiger Salatteller mit Melone, Käse-Plätzli und Sauerrahmsauce	18.50
<b>Fitnessteller</b> Reichhaltiger Salatteller mit Melone und hausgemachtem Lothringer-Käsekuchen	17.50
<b>Heisser Beinschinken</b> mit Kartoffelsalat	21.00
<b>Waadtländer Saucisson</b> auf Rahmlauch mit Salzkartoffeln	21.50



## Süssspeisen

Preise in Fr.

<b>Hausgemachtes Karamelköppli</b> mit Rahm	7.50
<b>Gebrannte Crème</b> mit Gebäck	8.50
<b>Panna Cotta</b> begleitet von Mango-Sauce	7.50
<b>Schokoladen-Mousse</b> mit Himbeersauce	9.50
<b>Honig-Parfait</b> mit Saisonfrüchten garniert	9.50
<b>Willisauerringli-Parfait</b> mit Glühweinsauce	9.50
<b>Frischer Fruchtsalat mit Glace</b> Rahm	9.50
<b>Tiramisu mit Baileyssauce</b>	9.50
<b>Erdbeer-Bavaroise mit Rhabarberkompott (saisonal)</b> Limettensorbet, Gebäck	10.50
<b>Coupé Dänemark</b>	9.50
<b>Eiskaffee mit Rahm und Kirsch</b> aufgerührt	9.50
<b>Dessertvariation „Surprise“</b> Vier verschiedene kleine Köstlichkeiten	12.50
<b>Reichhaltiges Dessert-Buffer</b> mit Saisonfrüchten, Glace, diverse Mousse, Karamelköppli, Panna Cotta, Mini-Gebäck, Meringues mit Rahm und vieles mehr. Kleine Käseplatte mit Feigensenf	21.50