



RESIDENZ  
AM SCHÄRME



RESTAURANT  
TERRA

Version 1.1

# Bankettdokumentation

Restaurant Terra

herzlich  
zugehörig  
begleitet

[schaerme.ch](http://schaerme.ch)

RESIDENZ AM SCHÄRME

Am Schärme 1 | 6060 Sarnen | +41 41 666 10 01 | [info@schaerme.ch](mailto:info@schaerme.ch)

## Inhaltsverzeichnis

<b>Einleitung und Informationen</b>	<b>3</b>
<b>Apéro</b>	<b>5</b>
<b>Vorspeisen</b>	<b>7</b>
<b>Suppen</b>	<b>8</b>
<b>Hauptgänge, vegetarisch</b>	<b>9</b>
<b>Hauptgänge, Fleisch</b>	<b>10</b>
<b>Hauptgänge, Fisch</b>	<b>11</b>
<b>Desserts</b>	<b>12</b>
<b>Tagesmenüs bedient</b>	<b>13</b>
<b>Weinauswahl</b>	<b>14</b>

## Einleitung und Informationen

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

Apéro, Taufessen, Geburtstage, Familientreffen, Klassenzusammenkünfte, Firmenessen, Leidessen, Jubiläen, Generalversammlungen und Seminare – bei uns sind Sie genau richtig, denn wir sind perfekt gelegen, bieten vielseitige Räumlichkeiten und ein breites kulinarisches Angebot.

Das ganze Team rund um unsere Gastronomie steht Ihnen mit Rat und Tat zur Seite. Wir helfen Ihnen gerne bei der persönlichen Zusammenstellung Ihrer Wünsche und bei der gemeinsamen Organisation.

Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste!

### Essen

Die Schärme-Gastronomie baut auf Qualität und Frische. Die Speisen sind leicht und schmackhaft zubereitet, hochwertig in Qualität, liebevoll, abwechslungsreich und professionell für Sie zubereitet.

### Deklaration

Das Fleisch beziehen wir vorwiegend von unserem Haus-Metzger «Stutzer & Flüeler» in Kerns sowie von Transgourmet. Wir setzen auf Schweizer Fleisch mit hoher Qualität.

Unsere Milchprodukte kommen von der Molkerei Bucher in Kerns sowie von der Molkerei Schnider in Giswil. Eier beziehen wir von Müller Adrian in Kägiswil.

Alle Brot- und Backwaren sind aus Schweizer Mehl hergestellt. Unser Hausbäcker Berwert bäckt in Stalden.

### Räumlichkeiten

Unser Restaurant Terra im Haus Looschä 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).

Im Bankettsaal finden wir Platz bis zu 90 Personen.

Des weiteren verfügen wir im Haus Schmetterling über einen grossen Seminarraum mit Foyer, welches sich hervorragend für Apéros eignet.

### Menü-Auswahl

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

### Allergien und Spezialkost

Bitte klären Sie vorgängig die Wünsche und Bedürfnisse Ihrer Gäste ab, damit wir entsprechende Alternativen zusammenstellen können, oder die Speisen gegebenenfalls anpassen können. Vielen Dank!

### Personenanzahl und Annullation

Unsere Menü-Vorschläge gelten ab 15 Personen, wobei Sie sich freundlicherweise bitte auf ein einheitliches Menü festlegen. Bitte geben Sie uns die genaue Teilnehmerzahl bis 48 Stunden vor Ihrem Anlass bekannt. Von dieser Anzahl gehen wir für die Verrechnung aus.

### Annulationsbedingungen:

Wird ein Anlass trotz Bestätigung komplett abgesagt, behalten wir uns vor, die folgenden Verrechnungen vorzunehmen:

Absage bis 60 Tage vor Anlass	kostenlos
59 bis 30 Tage vor Anlass	25% des gebuchten Arrangements
29 bis 11 Tage vor Anlass	50% des gebuchten Arrangements
10 bis 3 Tage vor Anlass	75% des gebuchten Arrangements
danach	100% des gebuchten Arrangements

### Weine

Wir beraten Sie gerne bei der Weinauswahl. Weiter hinten in dieser Dokumentation finden Sie unsere Vorschläge. Möchten Sie Ihren Wein selbst mitbringen, erlauben wir uns, ein Zapfengeld von CHF 20.00 pro 75cl-Flasche zu verrechnen.

### Hotelzimmer

Unser Partnerbetrieb Hotel Kurhaus am Sarnersee umfasst über 75 Hotelzimmer mit grandiosem Blick auf den Sarnersee und die umliegenden Berge. Alle Zimmer verfügen über eigene Badezimmer und Dusche, einige über einen Balkon in Richtung See.

Gerne können Sie die Zimmerreservation für Ihre Gäste übernehmen oder die Gäste melden sich direkt beim Empfang des Kurhauses und profitieren von einem Spezialpreis.

### Anreise und Parkplatz

Mit dem Privatfahrzeug sind wir in ca. 2 Minuten von der Autobahnausfahrt «Sarnen Süd» erreichbar. Da wir jedoch eine beschränkte Anzahl an Aussen- sowie Innenparkplätzen verfügen, empfehlen wir, Fahrgemeinschaften zu bilden oder mit dem öffentlichen Verkehr anzureisen. Vom Bahnhof «Sarnen» sind wir in weniger als 5 Minuten zu Fuss erreichbar.

## Apéro

Preise in CHF

<b>Chips und Nüssli</b>	pro Schale	3.50
<b>Kleiner Apéro</b> ab 10 Personen Kleine Häppchen, 5 Stück pro Person Canapés mit Salami, Schinken, Lachs oder Ei, Gemüsestängeli im Glas mit Dipsaucen, gefüllte Pfannkuchen-Rouladen, gefüllte Carrées mit Käse	pro Person	15.50
<b>Canapées, klein quadratisch</b> ab 60 Stück mit Ei, Lachs, Schinken, Salami	pro Stück	2.50
<b>Canapées, dreieckig</b> ab 20 Stück mit Ei, Lachs, Schinken, Salami	pro Stück	3.50
<b>Mini-Sandwiches</b> gefüllt mit Käse, Schinken, Salami	pro Stück	2.80
<b>Zvieri-Teller (150g)</b> Aufschnitt, Salami, Schinken, Bündnerfleisch, Rohschinken, Käse, Essiggurken und Tomaten	pro Person	19.50
<b>Obwaldner-Teller (150g)</b> Trockenwurst, Trockenfleisch, Obwaldner Bergkäse	pro Person	19.50

## Preise in CHF

<b>Kleiner Apéro Riche</b> ab 20 Personen 2 Canapées und 2 Mini-Sandwiches sowie 4 warme Häppchen pro Person Perfekt als ausgiebiger Apéro	pro Person	25.50
<b>Grosser Apéro Riche</b> ab 20 Personen 6 kalte, 6 warme, 1.5 süsse Häppchen pro Person Perfekt als Stehlunch oder -dinner	pro Person	35.50

## Kalt

Cantadou-Carré mit Käsespitz  
 Roastbeef-Carrée mit Tartarsauce  
 Rauchlachstartar oder Rindstartar im Carrée  
 Pfannkuchen-Rouladen mit Schinken, Hüttenkäse oder Rauchlachs  
 Glasnudelsalat mit Crevette  
 Tomaten-Mozzarella-Spiessli  
 Gemüsestängeli mit Dipsauce  
 Avocadotartar mit Hüttenkäse im Glas  
 Tête de Moine-Käserose  
 Obwaldner Trockenwurst  
 Obwaldner Käsestängeli

## Warm

Blätterteigfleischrouladen  
 frittierte Riesencrevette mit Süsssauer-Sauce  
 Frühlingsrollen mit süsser Chilisauce  
 Satay-Spiessli mit Erdnussauce  
 Pouletflügeli mit Chilisauce  
 Pizzaschnitten  
 Apero-Chäschüechli  
 Schinkengipfeli  
 Hackfleischbällchen mit Chilisauce

## Süss

Mini-Cremeschnitten  
 Profiteroles  
 Mini-Pâtisserie  
 Punschkugeln  
 Frucht-Jalousie  
 Fruchttörtli  
 Mousse und Cremen in kleinen Gläschen  
 Fruchtsalat im Weck-Glas

Preise in CHF

## Vorspeisen

### Salate als Vorspeise

Bunte Blattsalate an Wunschdressing	8.50
Gemischter Salat mit verschiedenen Gemüse- und Blattsalaten an Wunschdressing	9.50
Nüsslisalat „Mimosa“ (saisonal) mit gebratenem Speck, Ei und karamellisierten Nüssen an Wunschdressing	11.50

Salatsaucen:

Französisch, Italienisch, Balsamico, Mango- und Joghurt-Dressing

### Kalte Vorspeisen

<b>Tartar vom Rind</b> pikant gewürzt, mit Toast und Butter kleiner Salatstrauss	19.50
<b>Pilzterrine, Avocado-Tartar und Hüttenkäse-Roulade</b> mit buntem Blattsalat	16.50
<b>Vorspeisen-Variation</b> Gemüseterrine, Rauchlachs, Salatbouquet, begleitet mit Apfel-Ingwersüppchen mit Pouletspiessli	20.50

Preise in CHF

## Suppen

### **Klare Suppe nach Wahl**

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

9.50

### **Rote Currysuppe**

mit Kokosschaum und kleiner Frühlingsrolle

10.50

### **Tomatenrahmsuppe**

mit Basilikum und Knuspergebäck

9.50

### **Kürbisrahmsuppe (saisonal)**

mit Kernen und Kürbiskernöl  
Knuspergebäck

10.50

### **Zitronengrassuppe**

mit Pouletspiess und Cashewnuss Sauce

13.50



Preise in CHF

## Hauptgänge, vegetarisch

<b>Crêpes gefüllt mit Pilzragout</b> reichhaltige Gemüse garnitur	19.50
<b>Ravioli mit Tomaten-Mozzarellafüllung</b> mit kleinem Gemüse, an leichter Wodkasauce	18.50
<b>Risotto mit Pilzen</b> und kleinem Gemüse	19.50
<b>Rösti-Pastetli</b> mit Pilzfüllung an Rahmsauce und reichhaltiger Gemüse garnitur	20.50

Preise in CHF

## Hauptgänge, Fleisch

### Rindfleisch

<b>Rindsgeschnetzeltes „Stroganoff“</b>	27.50
Trockenreis oder Spätzli, Broccoli-Röschen	
<b>Rindsentrecôte am Stück gebraten</b>	45.00
Rotweinjus und Sauce Bearnaise Kartoffelgratin, Gemüsestrauss	
<b>Rindsfilet am Stück rosa gebraten</b>	49.00
Bearnaise mit Morcheleinlage Kartoffel-Kroketten, Gemüsestrauss	

### Kalbfleisch

<b>Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“</b>	29.50
an Rahmsauce mit Champignons goldgelb gebratene Rösti Gemüsestrauss	
<b>Kalbskarréebraten glasiert</b>	46.00
an feinem Kräuterjus Kartoffelgratin, Gemüsestrauss	

### Schweinefleisch

<b>Schweinsgeschnetzeltes „Casimir“</b>	22.50
Früchttegarnitur, Trockenreis	
<b>Schweinsfilet-Medaillons</b>	33.50
an Morchelrahmsauce Kartoffelkroketten, Gemüsestrauss	
<b>Schweinskarréebraten</b>	27.50
feine Rotweinsauce Kartoffelgratin, Gemüsestrauss	

Preise in CHF

**Geflügelfleisch****Pouletbrust**

27.00

gefüllt mit Mozzarella und getrockneten Tomaten  
an Basilikum-Rahmsauce  
Safranrisotto, Gemüsestrauß

**SchweinsThai-Curry**

28.50

Pouletstreifen und Risenkrevetten an roter Currysauce  
Basmatireis, asiatisches Gemüse

**Maispouardenbrust**

29.50

feine Calvados-Rahmsauce  
Spätzli, Gemüsestrauß

**Hauptgänge, Fisch****Zanderfilets gebraten**

28.50

an Noilly-Prat-Rahmsauce  
farbiger Reis, Gemüsebouquet

**Eglifilets gebraten mit Bananen und Mandeln**

28.50

Salzkartoffeln, Blattspinat mit Mandeln

**Fischknusperli vom Zander**

22.50

Tartarsauce, Salzkartoffeln  
Blattspinat

Preise in CHF

## Desserts

<b>Karamelköpfl</b> mit Rahm	9.50
<b>Gebrannte Crème</b> mit Gebäck	10.50
<b>Panna Cotta</b> begleitet von Himbeer-Sauce	9.50
<b>Frischer Fruchtsalat mit Glace</b> und Rahm	10.50
<b>Tiramisù</b> klassisch	9.50
<b>Dessertteller „Surprise“</b> vier verschiedene kleine saisonale Köstlichkeiten	13.50
<b>Reichhaltiges Dessert-Büffet</b> ab 30 Personen «eisig – luftig – cremig» mit Saisonfrüchten, Glace, diverse Mousse, Karamelköpfl, Panna Cotta, Mini-Gebäck, Meringues mit Rahm und vieles mehr...	22.50
Kleine Käseplatte mit Feigensenf	+ 3.50

Preise in CHF

## Tagesmenüs bedient

<b>Tagesmenü werktags</b>	23.50
Tagessuppe oder Salat	
***	
Tellergericht (Tagesmenü) Fleisch- oder Fischgericht mit Stärkebeilage und Gemüse	
***	
Tagesdessert	
<b>Tagesmenü Sonntag und Feiertage</b>	34.50
Tagessuppe oder Salat	
***	
Tellergericht (Tagesmenü) Fleischgericht mit Stärkebeilage und Gemüse	
***	
Tagesdessert	
<b>Tagesmenü hohe Feiertage</b> (Neujahr, Ostern, Muttertag, Weihnachten)	42.50
Kleiner Vorspeisenteller	
***	
Tagessuppe oder Salat	
***	
Tellergericht (Tagesmenü) Fleischgericht mit Stärkebeilage und Gemüse	
***	
Tagesdessert	

## Weine

Die folgenden Weine empfehlen wir für Ihr Bankett aufgrund derer Vielseitigkeit und gutem Preis-Leitungsverhältnis. Falls Ihre favorisierten Weine nicht dabei sind, dürfen Sie gerne in unsere Weinkarte schauen oder sich persönlich bei uns erkundigen.

Preise in CHF/75cl-Flasche

### Schaumwein

**Rafaello Prosecco DOC** 35.00  
Veneto, Italien  
*Traubensorte: Glera*

### Weissweine

**Fendant AOC** 32.00  
Cave St.-Pierre SA, Wallis, Schweiz  
*Traubensorte: Chasselas*

**Cuvée Hellgelb** 45.00  
Weingut Schloss Heidegg, Luzern, Schweiz  
*Traubensorte: Blauburgunder Federweisser, Riesling-Sylvaner*

**Langhe Arneis** 37.00  
Runcneuv DOC, Piemont, Italien  
*Traubensorte: Arneis*

Preise in CHF/75cl-Flasche

**Rotweine**

<b>Cuvée Dunkelrot</b>	45.00
Weingut Schloss Heidegg, Luzern, Schweiz <i>Traubensorte: Blauburgunder, Zweigelt</i>	
<b>Cuvée Mdme Rosemarie AOC</b>	50.00
Adrian & Diego Mathier, Wallis, Schweiz <i>Traubensorte: Pinot Noir, Humagne Rouge, Cabernet Sauvignon, Syrah</i>	
<b>Senza Parole – der Charismatische</b>	38.00
Senza Parole Weine, Apulien, Italien <i>Traubensorte: Negroamaro</i>	
<b>Ripassa Zenato DOC Superiore</b>	48.00
Valpolicella, Veneto, Italien <i>Traubensorte: Corvina, Rondinella, Oseleta</i>	
<b>Juan Gil Yellow Label</b>	38.00
Bodegas Juan Gil, Jumilla, Spanien <i>Traubensorte: Monastrell</i>	