



RESIDENZ
AM SCHÄRME



RESTAURANT
TERRA

ab 2026

Bankettdokumentation

Restaurant Terra

herzlich
zugehörig
begleitet

schaerme.ch

RESIDENZ AM SCHÄRME

Am Schärme 1 | 6060 Sarnen | +41 41 666 10 01 | info@schaerme.ch

Inhaltsverzeichnis

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

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.

Unsere Milchprodukte kommen von der Molkerei Bucher in Kerns. 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 für 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

Chips und Nüssli	pro Schale	3.50
Kleiner Apéro 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	17.00
Canapés, klein quadratisch ab 60 Stück mit Ei, Lachs, Schinken, Salami	pro Stück	3.00
Mini-Sandwiches gefüllt mit Käse, Schinken, Salami	pro Stück	3.20
Zvieri-Teller (150g) Aufschnitt, Salami, Schinken, Trockenwurst, Trockenfleisch, Käse, farbig garniert	pro Person	21.50

Preise in CHF

Kleiner Apéro Riche ab 20 Personen	pro Person	26.50
2 Canapés und 2 Mini-Sandwiches sowie 4 warme Häppchen pro Person		
Perfekt als ausgiebiger Apéro		
Grosser Apéro Riche ab 20 Personen	pro Person	32.50
4 kalte, 4 warme, 1.5 süsse Häppchen pro Person		
Perfekt als Stehlunch oder -dinner		

Kalt

Cantadou-Carré mit Käsespitz
 Roastbeef-Carré mit Tartarsauce
 Rauchlachstatar oder Rindstatar im Carré
 Pfannkuchen-Rouladen mit Schinken, Hüttenkäse oder Rauchlachs
 Glasnudelsalat oder Mangosalat mit marinierter Crevette
 Tomatenmousse mit Mozzarellaperlen
 Gemüsestängeli mit Dipsauce
 Avocadotatar im Glas
 Tellerli mit Trockenwurst und Käse

Warm

Frittierte Riesencrevette mit Süsssauer-Sauce
 Frühlingsrollen mit süsser Chilisauce
 Satay-Spiessli mit Erdnussauce
 Pouletflügeli mit Dipsauce
 Samosa vegetarisch
 Apero-Chäschüechli
 Schinkengipfeli
 Kalbshackfleischbällchen mit BBQ-Sauce
 Kernser Edelpilzrisotto im Weckglas
 Kleiner vegetarischer Burger mit Pilzfüllung

Süss

Mini-Cremeschnitten
 Profiteroles
 Mousse oder Cremen in im Weckgläsli
 Fruchtsalat im Weckglas
 Sauerrahmcreme mit Beeren
 Hausgebäck (saisonal)
 Mini-Fruchttörtli im Schoggi-Carré

Preise in CHF

Vorspeisen

Salate als Vorspeise

Bunte Blattsalate an Hausdressing	8.50
Gemischter Salat mit verschiedenen Gemüse- und Blattsalaten an Hausdressing mit Knuspergebäck	10.50
Nüsslisalat (saisonal) mit gebratenem Speck, Ei und gerösteten Nüssen an Hausdressing	12.50

Kalte Vorspeisen

Tatar vom Rind (70g) pikant gewürzt, mit Toast und Butter kleines Salatbouquet	20.50
Saisonale Vorspeisen-Variation mit Fleisch oder Fisch, Salatbouquet und Süsspchen	21.50

Preise in CHF

Suppen

Tagessuppe	7.50
Klare Bouillon mit Einlage	9.50
Tomatenrahmsuppe mit Basilikum und Knuspergebäck	9.50
Kürbisrahmsuppe (saisonal) mit Kernen und Kürbiskernöl Knuspergebäck	10.50
Weissweinsuppe mit Knuspergebäck	11.50
Ingwer-Rüebli-suppe	10.50

Preise in CHF

Hauptgänge, vegetarisch

Crêpes saisonal gefüllt mit reichhaltiger Gemüse garnitur	22.50
Ravioli mit Gemüsefüllung mit Sbrinz, an leichter Wodkasauce	21.50
Trüffel-Fagottini mit Proseccosauce	24.50
Risotto mit Kernser Edelpilzen und Gemüse	23.50
Rösti-Pastetli mit Pilzfüllung an Rahmsauce und reichhaltiger Gemüse garnitur	25.50
Quorn-Geschnetzeltes in Rahmsauce mit Röstikroketten und Gemüse	26.50
Äplermagronen «Schärme» mit Röstzwiebeln und Apfelmus	21.00

Preise in CHF

Hauptgänge, Schweizer Fleisch

Rindfleisch

Rindsgeschnetzeltes „Stroganoff“	32.50
Trockenreis oder Spätzli, Gemüse	
Rindsentrecôte am Stück gebraten	44.00
Rotweinjus oder Sauce Bearnaise Kartoffelgratin, Gemüsebouquet	
Rindsfilet am Stück rosa gebraten	59.00
Sauce Bearnaise Mandelkartoffeln, Gemüsebouquet	

Kalbfleisch

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“	34.50
an Rahmsauce mit Champignons goldgelb gebratene Röstli Gemüsebouquet	
Rosa gebratenes Kalbskarré	46.00
an feinem Kräuterjus Kartoffelgratin, Gemüsebouquet	

Schweinefleisch

Schweinsgeschnetzeltes „Casimir“	24.50
Früchttegarnitur, Trockenreis	
Schweinsfilet-Medaillons im Speckmantel	35.50
an Cognacrahmsauce Kernser Nudeln, Gemüse	
Schweinsrahmschnitzel	28.50
mit Champignonrahmsauce Nüdeli, Gemüse	
Obwaldner Schweins-Chämibraten	
mit Rotweinjus	
Kartoffelstampf und Gemüse	28.50
Kartoffelsalat und Gemüse	26.50

Preise in CHF

Geflügelfleisch**Pouletgeschnetzeltes „Casimir“**

Früchttegarnitur, Trockenreis

23.50

Poulet-Involtinigefüllt mit Mozzarella und getrockneten Tomaten oder Spinat-Steinpilz-Füllung
an Rahmsauce

Weissweinsrisotto, Gemüse

28.00

Thai-Curry

Pouletstreifen und Riesenkrevetten an roter Currysauce

Basmatireis, asiatisches Gemüse

29.50

Hauptgänge, Fisch**Pochierter Norwegischer Lachs**

an Noilly-Prat-Rahmsauce

Gemüsereis, Blattspinat

31.50

Schweizer Eglifilets gebraten «al Terra»

Getrocknete Tomaten, Artischocken, Oliven

Ratatouille, Gnocchi oder Fregola Sarda

34.50

Fischknusperli vom Zander

Tartarsauce, Salzkartoffeln

Blattspinat

24.50

Preise in CHF

Desserts

Caramelköppli mit Rahm	10.50
Gebrannte Crème mit Gebäck	9.50
Panna Cotta begleitet von Frucht-Sauce	9.50
Frischer Fruchtsalat	8.50
Tiramisù klassisch	11.50
Dessertteller „Surprise“ vier verschiedene kleine saisonale Köstlichkeiten	14.50
Reichhaltiges Dessert-Büffet ab 30 Personen «eisig – luftig – cremig» mit Saisonfrüchten, Glace, diverse Mousse und Cremen, Mini-Gebäck, und vieles mehr...	22.50
mit Käseplatte und Feigensenf	+ 3.50

Preise in CHF

Tagesmenüs bedient

Tagesmenü werktags	24.50
Tagessuppe oder Salat	

Tellergericht (Tagesmenü) Fleisch- oder Fischgericht mit Stärkebeilage und Gemüse	

Tagesdessert	
Tagesmenü Sonntag und Feiertage	34.50
Tagessuppe oder Salat	

Tellergericht (Tagesmenü) Fleischgericht mit Stärkebeilage und Gemüse	

Tagesdessert	
Tagesmenü hohe Feiertage (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

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