



**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](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.

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!

### Catering

Gerne helfen wir Ihnen auch, den Anlass extern durchzuführen, indem wir unsere Apéro-Häppchen und Menükreationen zur Abholung vorbereiten oder behilflich sind, den Service in Ihrer externen Location zu übernehmen. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Catering/Take Away Preise weichen von denjenigen Preisen in dieser Dokumentation ab.

## 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<br>Kleine Häppchen, 5 Stück pro Person<br>Canapés mit Salami, Schinken, Lachs oder Ei,<br>Gemüsestängeli im Glas mit Dipsaucen,<br>gefüllte Pfannkuchen-Rouladen,<br>gefüllte Carrées mit Käse | pro Person | 17.00 |
| <b>Canapés, klein quadratisch</b><br>ab 60 Stück<br>mit Ei, Lachs, Schinken, Salami                                                                                                                                                | pro Stück  | 3.00  |
| <b>Mini-Sandwiches</b><br>gefüllt mit Käse, Schinken, Salami                                                                                                                                                                       | pro Stück  | 3.20  |
| <b>Zvieri-Teller (150g)</b><br>Aufschnitt, Salami, Schinken, Trockenwurst,<br>Trockenfleisch, Käse, farbig garniert                                                                                                                | pro Person | 21.50 |

## Preise in CHF

|                                                                   |            |       |
|-------------------------------------------------------------------|------------|-------|
| <b>Kleiner Apéro Riche</b> ab 20 Personen                         | pro Person | 26.50 |
| 2 Canapés und 2 Mini-Sandwiches sowie 4 warme Häppchen pro Person |            |       |
| Perfekt als ausgiebiger Apéro                                     |            |       |
| <b>Grosser Apéro Riche</b> 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<br>an Hausdressing mit Knuspergebäck | 10.50 |
| Nüsslisalat (saisonal)<br>mit gebratenem Speck, Ei und gerösteten Nüssen<br>an Hausdressing      | 12.50 |

### Kalte Vorspeisen

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

Preise in CHF

## Suppen

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



Preise in CHF

## Hauptgänge, vegetarisch

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

Preise in CHF

## Hauptgänge, Schweizer Fleisch

### Rindfleisch

|                                                                   |       |
|-------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Rindsgeschnetzeltes „Stroganoff“</b>                           | 32.50 |
| Trockenreis oder Spätzli, Gemüse                                  |       |
| <b>Rindsentrecôte am Stück gebraten</b>                           | 44.00 |
| Rotweinjus oder Sauce Bearnaise<br>Kartoffelgratin, Gemüsebouquet |       |
| <b>Rindsfilet am Stück rosa gebraten</b>                          | 59.00 |
| Sauce Bearnaise<br>Mandelkartoffeln, Gemüsebouquet                |       |

### Kalbfleisch

|                                                                           |       |
|---------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“</b>                                  | 34.50 |
| an Rahmsauce mit Champignons<br>goldgelb gebratene Rösti<br>Gemüsebouquet |       |
| <b>Rosa gebratenes Kalbskarré</b>                                         | 46.00 |
| an feinem Kräuterjus<br>Kartoffelgratin, Gemüsebouquet                    |       |

### Schweinefleisch

|                                                |       |
|------------------------------------------------|-------|
| <b>Schweinsgeschnetzeltes „Casimir“</b>        | 24.50 |
| Früchtegarnitur, Trockenreis                   |       |
| <b>Schweinsfilet-Medaillons im Speckmantel</b> | 35.50 |
| an Cognacrahmsauce<br>Kernser Nudeln, Gemüse   |       |
| <b>Schweinsrahmschnitzel</b>                   | 28.50 |
| mit Champignonrahmsauce<br>Nüdeli, Gemüse      |       |
| <b>Obwaldner Schweins-Chämibraten</b>          |       |
| mit Rotweinjus                                 |       |
| Kartoffelstampf und Gemüse                     | 28.50 |
| Kartoffelsalat und Gemüse                      | 26.50 |

Preise in CHF

**Geflügelfleisch****Pouletgeschnetztes „Casimir“**

23.50

Früchtegarnitur, Trockenreis

**Poulet-Involtini**

28.00

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

Weissweinsrisotto, Gemüse

**Thai-Curry**

29.50

Pouletstreifen und Riesenkrevetten an roter Currysauce

Basmatireis, asiatisches Gemüse

**Hauptgänge, Fisch****Pochierter Norwegischer Lachs**

31.50

an Noilly-Prat-Rahmsauce

Gemüsereis, Blattspinat

**Schweizer Eglifilets gebraten «al Terra»**

34.50

Getrocknete Tomaten, Artischocken, Oliven

Ratatouille, Gnocchi oder Fregola Sarda

**Fischknusperli vom Zander**

24.50

Tartarsauce, Salzkartoffeln

Blattspinat

Preise in CHF

## Desserts

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

Preise in CHF

## Tagesmenüs bedient

|                                                                  |       |
|------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Tagesmenü werktags</b>                                        | 24.50 |
| 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> (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

|                              |       |
|------------------------------|-------|
| <b>Rafaello Prosecco DOC</b> | 35.00 |
| Veneto, Italien              |       |
| <i>Traubensorte: Glera</i>   |       |

### Weissweine

|                                                                    |       |
|--------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Fendant AOC</b>                                                 | 32.00 |
| Cave St.-Pierre SA, Wallis, Schweiz                                |       |
| <i>Traubensorte: Chasselas</i>                                     |       |
| <b>Cuvée Hellgelb</b>                                              | 45.00 |
| Weingut Schloss Heidegg, Luzern, Schweiz                           |       |
| <i>Traubensorte: Blauburgunder Federweisser, Riesling-Sylvaner</i> |       |
| <b>Langhe Arneis</b>                                               | 37.00 |
| Runcneuv DOC, Piemont, Italien                                     |       |
| <i>Traubensorte: Arneis</i>                                        |       |

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>Primitivo Salento IGT</b>                                              | 35.00 |
| Campi Deantera, Salento, Italien                                          |       |
| <i>Traubensorte: Primitivo</i>                                            |       |
| <b>Juan Gil Yellow Label</b>                                              | 38.00 |
| Bodegas Juan Gil, Jumilla, Spanien                                        |       |
| <i>Traubensorte: Monastrell</i>                                           |       |