

Gschweich Hütte 816mü.M.

...klein&fein...

Esther & Guido Portmann

Gastgeber



Lieber „ Gschweich „ Gast

Es freut uns, dass Sie sich für unsere Menuvorschläge interessieren, die für Gesellschaften ab 15 Personen bestimmt sind. Da unsere Küche sehr einfach eingerichtet ist, haben wir uns auf gluschtige Pfannengerichte beschränkt.

Hüttenapero

Ein Fondue Häppli am Feuer mit Glühwein Fr. 12.00

Vorspeise

Klare Gemüsebouillon mit Flädli Fr. 5.50
Sämiges Süppli mit Croutons Fr. 6.00

Saisonaler Blattsalat mit hausgemachtem Dressing Fr. 6.00
bunter Wintersalat mit Orangen, Nüsse & Randen Würfeli Fr. 8.50

Hauptgang

Heisser Schinken mit Kartoffelsalat Fr. 17.00

G'hackets & Hörnli mit Grosi's Apfelmus Fr. 19.00

Schweinsgeschnetzeltes „ Walliser Art „
Kartoffelstock Fr. 21.00

Rassiges Rindsgulasch mit Peperoni, Zwiebeln & Gurken Streifen
Polenta Fr. 24.00

Esti's Rindspfeffer „Waidmanns heil „
Hausgemachte Butterspätzli & Rotweibirne Fr. 27.00

Riz Casimir vom Kalb
Trockenreis & Früchte Mix Fr. 29.00

Käse Fondue mit Essig Gemüse & Früchten Fr. 24.00

Gschweich Hütte 816mü.M.

...klein&fein...

Esther & Guido Portmann

Gastgeber



Dessert

Brönnti Creme	Fr.	6.00
Anis Merinques mit Chäsi Rahm	Fr.	6.50
Luftiges Lebkuchen Mousse im Töpfli	Fr.	7.00
Seetaler Torte von Barbara Elmiger	Fr.	7.50

Flaschenweine

Gschweicher Fr. 39.00

Fruchtiger Savignon Blanc vom
Reipersberg Österreich

Grande Alberone Fr. 29.00

Eleganter Wein aus Cabernet, Primitivo
Merlot & Teroldego

Colossal Fr. 34.00

Reserva tinto Vinho Regional Lissabon

Dahu Noir Fr. 39.00

Süffiger Walliser Wein mit
Pinot Noir, Syrah & Merlot Trauben

Gerne nehmen wir uns Zeit mit Ihnen einen unvergesslichen Besuch in der heimeligen
Gschweich Hütte zu planen.

Rufen Sie uns unverbindlich unter 079 432 12 49 an.

Esther & Guido Portmann