

Gschweich Hütte 816mü.M.

...klein&fein...

Esther & Guido Portmann

Gastgeber



## Lieber „ Gschweich „ Gast

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

Den Hütten Apero servieren wir je nach Witterung draussen am Feuer.

### Hütten Apero

Saisonales Süppli vom Topf	Fr.	7.00
Fondue Häppli	Fr.	9.50
Flammkuchen Elsässer Art	Fr.	16.00 / Fladen

### Vorspeise

Winterlicher Blattsalat	Fr.	7.50
Cholera Strudel mit Blattsalat	Fr.	9.00

### Hauptgang

Ofenfleischkäse mit Gemüserisotto	Fr.	18.00
Heisser Schinken mit Käse Hörnli	Fr.	19.00
Hacktätschli « Grossmutter Art » Kartoffelstock & Rüeblimix	Fr.	22.00
Kasseler Braten Bratkartoffeln & Bohnen	Fr.	23.00
Rindsschmorbraten Polenta & Wurzelgemüse	Fr.	27.00
Rinds Pfeffer „Waidmanns heil „ Hausgemachte Spätzli & Rotkraut	Fr.	28.00
Käse Fondue ( 300 gr pro Gast ) mit Kartoffeln & Früchten	Fr.	25.00

Gschweich Hütte 816mü.M.

...klein&fein...

Esther & Guido Portmann

Gastgeber



## Dessert

Brönnti Creme	Fr.	6.50
Panna Cotta im Glas	Fr.	7.00
Frucht Sorbet mit Gux	Fr.	7.50
Vanille Glace mit heissen Beeren	Fr.	8.00

Bei Fragen über Zutaten die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, stehen Ihnen unsere Mitarbeitenden zur Verfügung. Die Lebensmittel kaufen wir regional ein. Wir servieren nur Schweizer Fleisch.

## Weisswein offen

<b>Johannisberg</b>	1dl	Fr. 5.00
Caves du Paradis, Sierre	5dl	Fr. 19.00
<b>Epesses</b> Lavaux AOC	1dl	Fr. 5.50
Obrist	5dl	Fr. 22.00
<b>Chapeau blanc de noir</b>	1dl	Fr. 6.00
Federweiss von Leukersonne	5dl	Fr. 23.00

## Rotwein offen

<b>Cuvillon rouge</b>	1dl	Fr. 5.00
Obrist	5dl	Fr. 19.00
<b>Pinot Noir</b>	1dl	Fr. 5.50
Caves du Paradis, Sierre	5dl	Fr. 22.00
<b>Chapeau rot</b>	1dl	Fr. 6.00
Assemblage von Leukersonne	5dl	Fr. 23.00

Gschweich Hütte 816mü.M.

...klein&fein...

Esther & Guido Portmann

Gastgeber



## Flaschenweine

**Gschweicher** Reipersberg Österreich Fr. 41.00  
Fruchtiger Savignon Blanc

**Solaris** Roth, Hohenrain Fr. 42.00  
Ausgeprägte Fruchtigkeit &  
fein eingebundene Säure

**Heida Les Pyramides** Mathier, Salgesch Fr. 44.00  
fruchtbetont, im Gaumen vollmundig  
und mit einem langen Abgang.

**Thelygenie weiss** Mathier, Salgesch Fr. 47.00  
Muscat, Chardonnay, Ermitage  
Heida & Amigne

**Cabernet Dorsa** Südhang, Eschenbach Fr. 43.00  
Kräftiger & harmonischer Wein

**Merlot Les Pyramides** Mathier, Salgesch Fr. 43.00  
ein typischer Merlot Wein

**Humagne Rouge** Leukersonne Fr. 45.00  
aparte Düfte von Waldbeeren, Baumrinden  
und Veilchen

**Thelygenie rot** Mathier, Salgesch Fr. 49.00  
Diolinoir, Gamaret, Cabernet Sauvignon,  
Syrah und Ancellotta

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