

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

Den Hütten Apero servieren wir je nach Witterung draussen mit einer Feuerschale.

Dazu können wir Flammkuchen, Glühmost oder Speckzopf servieren.

Unsere Räumlichkeiten bieten folgende Plätze:

Chemineé Stübli	12 - 15 Personen
Ski Stube	16 - 24 Personen
Heubühne	24 - 32 Personen

Vorspeise

Lauch Curry Süppli mit Rahm	Fr.	8.00
Bunter Blattsalat mit gerösteten Nüssen	Fr.	8.50
Randensalat mit Ziegenkäse im Glas serviert	Fr.	9.00
Nüsslisalat mit Orangen & Fenchelstreifen	Fr.	10.50

dazu servieren wir die hausgemachte Salatsauce

Hauptgang

Äplermaccaronen mit Apfelmus	Fr.	19.00
Heisser Emmentaler Hamme Mit Kartoffelgratin	Fr.	21.00
Chügeli Pastetli Trockenreis & Gemüsemix	Fr.	23.00
Fleischvogel à la Esti Polenta & Wurzelgemüse	Fr.	24.00
Pouletbrust an Cognac Sauce Nudeln & Bohnenbündeli	Fr.	26.00
Währschaftes Rindsgulasch Hausgemachte Spätzli & Rotkraut	Fr.	27.00
Kalbsbraten « Aargauer Art » Safranrisotto & buntes Gemüse	Fr.	36.00

Wir servieren nur Schweizer Fleisch. Über Zutaten die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, finden wir eine gemeinsame Lösung.

Dessert

Grosi's Schoggi Creme mit Rahm	Fr.	6.50
Panna Cotta mit Beeren Kompott	Fr.	8.00
Zimt Glace mit marinierten Zwetschgen	Fr.	9.50

Gerne stellen wir auch eine Speisefolge zusammen, welche Ihren Vorstellungen, Wünschen und Ihrem Budget entspricht.

Wir werden Ihnen selbstverständlich einen schönen, hüttenmässig gedeckten Tisch vorbereiten. Wenn Sie eigene Tischdekorationen oder Blumen haben, bitten wir Sie, dies uns mitzuteilen.

Wir bitten Sie, uns die definitive Teilnehmerzahl spätestens 24 Stunden vor dem Anlass bekannt zu geben. Abweichungen am Tag des Anlasses von mehr als 5% von dieser Zahl werden zu 100% in Rechnung gestellt.

Für weitere Fragen stehen wir gerne zur Verfügung

Esther & Guido Portmann