



Menüvorschläge Nachtessen Leglerhütte

Menü 1 / „Spaghetti-Plausch (Plattenservice)

Haussalat aus der grossen Schüssel
Spaghetti mit Ziger-, Tomaten-, Bolognese- und Carbonarasauce
Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace und Rahm

Frühstücksbuffet pro Person CHF 42.00

Menü 2 / Kartoffel-Plausch (Plattenservice)

Haussalat mit Baumnüssen und warmen Speckdressing
Gschwellti mit Hirschwürsten, verschiedenen regionalen Käsesorten, Trockenfleisch,
Ziger und vielen Haus-Saucen
Weisses- und Braunes Schoggimousse

Frühstücksbuffet pro Person CHF 50.00

Menü 3 / Glarner-Menu (Tellerservice)

Schabziger-Suppe mit Alpkäsekrutons
Sommersalat an einem Senfdressing
Glarner Netzbraten mit zweierlei hausgemachtem Kartoffelstock
Karotten-Blumenkohlgemüse
Glarner Dessert- und Käseteller

Frühstücksbuffet pro Person CHF 60.00

Menu 4 / Sommerfrische (Tellerservice)

Curryschaumcapuccino
Frischer Salat mit Früchten an Zitronen-Orangen Vonaigrette
Schweizer Schweinekotelette an hausgemachtem Zitronen-Tymian Pesto Safran- oder
Kartoffelrisotto und Ofentomate Provençale
Erdbeersalat mit Balsamicosabayon und Vanille-Glace

Frühstücksbuffet pro Person CHF 60.00

Menu 5 / Kalbereien (Tellerservice)

Bouillon mit Gemüsejulienne und Sherry
Chicoreesalat mit gebratenen Pilzen an Steinpilzvinegrette
Steak vom Glarner Kalb an Rotweinjus, Rosmarinkartoffeln und Zuchettigemüse
Dessertteller

Frühstücksbuffet pro Person CHF 67.00

Menü 6 / Herbstfülle (Tellerservice)

Suppe mit selbst gepflückten Eierschwämmen
Bunter Blattsalat mit Feigen an Roquefort-Dressing
Hirschentrecote mit Walnusskruste an Pfeffersause, Butternudeln und Kohlraben
Marroni-Schoko Traum

Frühstücksbuffet pro Person CHF 70.00

Menü 7 / Wintermenü (Tellerservice)

Linsen-Tomaten-Chili Suppe
Kastaniennudeln an Zigersauce
Filet-Gulasch Stroganoff mit Polentaköpfchen und Wirzgemüse
Aprikosenknödel mit Vanilleglace

Frühstücksbuffet pro Person CHF 70.00

Die Speiseabfolgen können untereinander kombiniert werden. Da wir wert auf saisonale und regionale Produkte legen sind die einzelnen Menübestandteile abhängig von der jeweiligen Saison. Teilen Sie uns Ihr Wunsch-Menü mit, gerne offerieren wir Ihnen anschliessend den Preis.

Hochalpines Buffet (10 bis 30 Personen)

Vorspeisenbuffet

Glarner Zigerbrütli, (selbstgesuchte) eingelegte Eierschwämme, Crostini mit Wildschnittlauchpesto, Blätterteigstangen mit Glarner Schabziger, Glarner Trockenfleisch, hausgemachte Kartoffel-Lauchsuppe, Speck-Päckli, Pastetli mit Milchspühlersee-Forellenpaste

pro Person CHF 21.00

Hauptgang: Tellerservice (je nach Saison)

- Nudeln mit Gamsstreifen an einer Gognac-Eierschwamm Rahmsauce
- Wildteller (Gamsvoessen, Spätzli, Rotkraut, Marroni, Preiselbeerapfel)
- Käse-Fondue (mit Ziger, getrockneten Tomaten, Steinpilzen usw.)
- Fondue Chinoise
- Salatteller mit Kalbsschnitzel

Dessert- und Käsebuffet

Frischer Fruchtsalat, gebrannte Creme, hausgemachtes Tiramisu, Stracciatella-Creme, Käseplatte, Glarner Pastete

pro Person CHF 18.00