

Bankettkarte Event-Gadä



Es freut uns sehr, Sie als Gast bei der erlebniswelt muotathal begrüßen zu dürfen!

Wir bringen Ihnen die ursprüngliche Muotathaler Berglandschaft direkt ins Tal!

In der Bankettkarte vom Event-Gadä haben wir für Sie eine Auswahl von urigen und originellen Schweizer Gerichten mit Schweizer Weinen und heimischen Spirituosen zusammengestellt. In der warmen sowie in der kalten Jahreszeit genießt doch jeder gerne eine gemütliche, heimelige und gesellige Runde in einem stillvoll ausgebauten Heustall. Selbstverständlich berücksichtigen wir gerne auch Ihre persönlichen Wünsche und Ideen und stellen für Sie einen erlebnisreichen Anlass zusammen.

Wir freuen uns, wenn wir Sie persönlich beraten und Ihnen den Event-Gadäl bei der Husky-Lodge Muotathal zeigen dürfen. Bitte vereinbaren Sie einen Termin mit uns, damit wir genügend Zeit für Sie einplanen können.

Die Bankettkarte gilt ab 20 Personen (Einheitsmenü).
Für kleinere Gruppen auf Anfrage.

Gadämenü Winter



Urschwyzzer Brotsuppe

nach Husky-Lodge Art in der Suppenschüssel serviert

oder

Husky-Lodge Salat

mit Speck und Croutons, in der Salatschüssel serviert

Muotathaler Burä-Fondue 🍃

nach einheimischem Rezept zubereitetes Käsefondue mit Alpkäse und Most verfeinert, zusätzlich mit Früchten und Gschwellti

oder

Traditionelles Raclette 🍃

mit drei verschiedenen Muotathaler Käsesorten, Gschwellti, Essiggürkli, Silberzwiebeli, Champignos, Muotathaler Schninkenheu, Maisköbli, Birnen, Brot und zwei Haussaucen vom Buffet!

Gebrannte Crème

hausgemacht mit Mandeln und Rahm

Gadämenü pro Person CHF 59

(Fondue & Raclette à discretion)

(Fondue & Raclette auch vegan erhältlich)



Dr Chef empfiehlt: Ä guätä Heuschnaps als Verdauerli oder äs Kirschli zum dünkä!

Gadämenü Summer

“Öpis zum Schleunä”

Oliven mit Tor Alpkäse und Hölloch-Tüfäli Würstli

BBQ à discrétion

Rind-, Schwein-, Poulet- und Lammfleisch, Black Tiger Crevetten, verschiedene Grill-Würstli, vier Haussaucen, Grillgemüse, hausgemachte Kräuterbutter und sieben verschiedene Salate vom Buffet mit Reis und Country Cuts

Kreation „Wildiheuer“

Alpenkräuter-Rahmglace mit Heuschnaps – „dem Original“

Gadämenü pro Person CHF 75



Dr Chef empfiehlt: dr Housapéro

- ✓ Bio GinUp Apple
- ✓ Swiss Mountain Spring Tonic

Apéro's

Kalte-Häppchen

✓ Canapés mit Käse oder Salami	3
✓ Bruschetta 🍃	3.5
✓ Couscous-Salat mit Gemüsewürfel und Kräuterquark	3
✓ Gemüse-Sticks mit Dip-Sauce 🍃	3
✓ Marinierte Oliven 🍃	4
✓ Tomaten-Mozzarella Sticks 🍃	4
✓ Rindstatar mit Kräutersalat und Toast	6
✓ Avocado-Mango-Salat mit Black Tiger Crevetten	6
✓ Rauchlachs Crêpe-Röllchen mit Meerrettich	6

Warme-Häppchen

✓ Suppen-Shot in Espresso-Tasse (<i>saisonal</i>)	6
✓ Käsekuchen mit Muotathaler Schinkenheu	6
✓ Weisswein-Risotto mit Parmesan 🍃	8
✓ Kichererbsen-Curry mit Reis 🌱🍷🍴	7
✓ Meatballs mit BBQ-Sauce	9
✓ Chicken Wings mit Dip-Sauce	9

Dessert-Häppchen

✓ Schoggi-Muffin	3.5
✓ Gebrannte Creme	4
✓ Mini Muotathler Rahmkirschtorte	4
✓ Bunter Fruchtsalat mit Rahm	4
✓ Vanillequark mit Früchteragout	4

Mengen Empfehlung (pro Person/Preis pro Stück)

✓ Kleiner Apéro:	4 – 6 Häppchen
✓ Mittlerer Apéro:	8 – 12 Häppchen
✓ Apéro Riche:	bis 16 Häppchen

Apéro's inkl. Getränke

Snacks mit Chips & Nüssli	16
 Urschwyzer Brotsuppe (die altbekannte Brotsuppe nach Husky-Lodge Art) mit Suworow Salsiz, Muotathaler Alpkäse und Brot	29
Muotathaler Wurstspezialität mit Alpkäse und Oliven	22
 Wetterschmöcker - Apéro mit regionalen Produkten wie zwei verschiedene Alpkäse, Muotathaler Urwaldschinken, drei verschiedenen Wurstspezialitäten, Süssmost aus der Standflasche	32
<i>Alle oben aufgeführten Apéro's können Sie auch am Lagerfeuer geniessen. Zusatzkosten pauschal</i>	80
Musher-Apéro am Lagerfeuer Schlangenbrot und Lachs, Baguettes mit Tomaten und Käse überbacken, dazu Wykaffee“ (Muotathaler Spezialität) und Punsch, inklusive Besichtigung des Husky-Geheges	45
Alle oben aufgeführten Apéro's inkl. Weisswein, Mineral- und Quellwasser sowie Orangenjus	

Muotathaler Brunch

Ab 10.30 Uhr - Dauer 2.5 Stunden (oder nach Absprache)
mit Muotathaler Wurst-, Fleisch und Käsespezialitäten, Butter,
Birchermüesli, verschiedenen Konfitüren, Honig, Müesli, Cornflakes,
verschiedene Joghurts, drei Brotsorten, Gipfeli,
saisonale Früchte, Rösti, Speck, Rührei, Würstli, Kuchen und
gebrannte Creme
Getränke: Kaffee, Tee, Ovi, Hahnenwasser und Orangenjus 45

Gegen einen Aufpreis:

Kalt geschnittenem Roastbeef und Tartar-Sauce 15
Geräucherter Lachs und Forellen 6

Vorspiisä

Grüner Salat
Hausdressing 🌿 Italienisches Salatdressing 🌿 8.5

Husky-Lodge Salat
Saisonaler Mischsalat mit Speck und Croutons
an hausgemachter Sauce - in der Schüssel 9.5

Cremesuppe (saisonal) 🌿 8

 **Urschwyzzer Brotsuppe** nach Husky-Lodge Art 10



„**echt SCHWYZ**“ lädt Sie zu einer kulinarischen Entdeckungsreise durch die
Schwyzer Küche ein. Geniessen Sie urchige und moderne Gerichte aus dem
Kanton Schwyz.

Weitere Informationen auf: www.aecht-schwyz.ch

Fondü & Raclette Spezialiteta

Muätitaler Fondue Gnuss-Karussell (300g) bis 30 Personen

Geniessen Sie eine feine Trilogie mit verschiedenen Muotathaler Fondues. Sie geniessen ein Ziegenkäse-Fondue, Burä Fondue mit Most verfeinert und das Gääch-Fondue mit Muotathaler Wildiheuerbier verfeinert.

Dazu servieren wir Ihnen Gschwellti, Essiggürkli, Silberzwiebeli, Champignons, Muotathaler Urwaldschinken, Maiskölbli, Birnen und Brot

49

Muotathaler Burä-Fondue à discrétion

nach einheimischem Rezept zubereitetes Käsefondue mit Muotathaler Alpkäse und Most verfeinert

31

Gäächs Alpkäse-Fondue (300g)

vereint feinsten Muotathaler Alpkäse mit aromatischem Wildheubier (Wildiheu vom Heubrig) vom Muotathal

25

Passend dazu: „Äs Gäächs“ Muotathaler Wildiheubier

5

Suworow Fondue (300g)

mit geräuchertem Schweizer Käse, verfeinert mit Wodka, Kirsch und Moscht

27

Empfehlung: **General Suworow Wodka** „einisch öpis anders“

6.5

Geisschäs-Fondue (300g) *Spezialität*

aus 100% Ziegenmilch und mit Most und Calvados verfeinert

32



Raclette à discrétion

mit drei verschiedenen Käsesorten, grünem Salat, Gschwellti, Essiggürkli, Silberzwiebeli, Champignons, Schinkenheu, Maiskölbli, Birnen, Brot und zwei Haussaucen

45

Aufpreis für Fondue mit Früchten und Gschwellti

6

Aufpreis für Fondue Nachservice pro 100g

9

No - Muh Fondü & Raclette

No-Muh Fondue (300g)

100 % vegane Käsealternative aus rein pflanzlichen Zutaten, cholesterinfrei, laktosefrei, kaseinfrei, sojafrei und frei von tierischen Inhaltsstoffen

23

No-Muh Raclette (300g)

Die vegane und milchfreie Alternative macht es möglich, dieses berühmte Schweizer Nationalgericht ohne Tiereiweiss, Laktose, Cholesterin, Soja und Gluten schlemmen zu können mit Gschwellti, Essiggürkli, Silberzwiebeli, Champignons, Maisköbli, Birnen, Brot und zwei Haussaucen

23

Aufpreis mit Früchten und Gschwellti bei Fondue

6

Aufpreis für Nachservice pro 100g

9



Gadä Grill- & Fleisch Spezialitäten

Erlebniswelt-Spiess Menü

Bunter Blattsalat in der Schüssel mit Rüeblistreifen, Mais, Croutons und hausgemachter Sauce

Erlebniswelt-Spiess (ca. 250g)

Kalb-, Rind-, Schwein- und Pouletfleisch, Chiliwürstli, Chipollata
Und Speck dazu hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites
und Gemüse

Muotathaler Trilogie

mit Mini-Rahmkirschtorte, Mini-Crèmeschnitte und gebrannte Creme 56

BBQ à discrétion / ab 20 Personen (ab Mai bis Oktober)

Rind-, Schwein-, Pouletbrust- und Lammfleisch, Black Tiger
Crevetten, Grill-Würstli, Grillgemüse, vier Haussaucen,
hausgemachte Kräuterbutter und sieben verschiedene
Salate vom Buffet mit Reis und Country Cuts

65

Für Vegetarier auf Vorbestellung Grillkäse und vegane Bratwurst

49

Tischgrill à discrétion

Kalb-, Rind-, Schwein-, Poulet- und Lammfleisch, Hamburgerli,
Chipollatas, Bratspeck, vier Haussaucen, Früchteplatte,
Pommes frites, Reis und fünf verschiedene Salate vom Buffet

65

zusätzlich mit Raclette Käse und Gschwellti

69

Fondue Chinoise à discrétion

Kalb-, Rind-, Schwein- und Pouletfleisch, vier
Haussaucen, Früchteplatte, Pommes frites und Reis
sowie fünf verschiedene Salate vom Buffet

59

Teigwaren- & Reisgericht

Rösti hausgemacht (auch vegan erhältlich)  	mit Saisongemüse	19
Risotto mit Grillgemüse	und Parmesan	19
 Äplermakkaroni 	mit hausgemachtem Apfelmus	19
Veganes Gemüse-Curry   	mit Kichererbsen und Reis	20
Spaghettiplausch mit drei verschiedenen Saucen Bolognese, Arrabiata, Carbonara (ab Buffet à discrétion)		30

Fleisch Hauptgericht

Schweinefleisch

Hackbraten mit Kartoffelstock und Gemüse	26
Piccata "Milanese" mit Tomatenrisotto und Gemüse	27
Rahmschnitzel mit Nudeln und Gemüse	27
Braten mit Kartoffelstock und Gemüse	26
Steak mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse	28

Kalb fleisch

Rahmschnitzel mit Nudeln und Gemüse	38
Piccata "Milanese" mit Tomatenrisotto und Gemüse	38

Pouletfleisch

Riz Casimir mit Reis und Früchten garniert	26
Pouletbrustfilet mit Reis und Gemüse	26

Beilagen

Auf Wunsch servieren wir Ihnen auch andere Beilagen wie Nudeln, Kartoffelgratin, Reis, Risotto oder als Fitnesssteller mit verschiedenen Salaten.

Nachservice

In unseren Preisen ist bei Fleischhauptgerichten bereits ein Nachservice mit Gemüse und Stärkebeilagen inbegriffen. Sollten Sie zusätzlich Fleisch wünschen, verrechnen wir Ihnen einen Zuschlag je nach Fleisch nach Absprache. Bei den Vegi und Teigwarengerichten ist kein Nachservice eingerechnet. Wenn Sie das wünschen, können wir Ihnen das gerne im Preis einrechnen.

Desserts

Feine Muotathaler Torten (von der Conditorei Schelbert, Muotathal) Rahmkirsch-, Schwarzwälder- oder Florentinertorte pro Stück	7.5
Meringues mit Rahm	8
Bunter Fruchtsalat mit Rahm inkl. 1 Kugel Glace nach Wunsch	8.5 11.5
Gebrannte Crème mit Mandeln und Rahm – hausgemacht	8.5
„Geissfrisch“ Ziegenmilch-Pistazienglace mit Orangensalat	9
Tiramisu	10
Panna Cotta mit Waldbeeren	10.5
Heisse Apfelküchlein mit Vanillesauce oder –glacé	10.5
Muotathaler Trilogie Mini-Rahmkirschtorte, Mini-Crémeschnitte und gebrannte Creme	12.5
Dessertbuffet Husky-Lodge Mini-Rahmkirschtorte, Mini-Crémeschnitte, gebrannte Creme, Tiramisu, Fruchtsalat, zwei Sorten Glacé & Meringues mit Rahm	18
Glacé diverse Aromen	pro Kugel 4 Rahmzuschlag 1.5

Zämäfassig vo dä Choschtä

Exklusivmiete für Alleinbenützung Event-Stall

ab 20 – 29 Personen	250
ab 30 – 39 Personen	200
ab 40 Personen	kostenlos

Miete Dekoration am Vorabend ab 19.00 Uhr 350
(Nur falls der Stall anderweitig vergeben werden kann)

Exklusivmiete für Alleinbenützung Wiese / Zeltplatz

Pauschal pro Tag / Nacht	450
Bezug Anreise Tag ab 13.30 Uhr	
Abgabe Abreisetag bis 11.00 Uhr	

Verlängerung

00.00 Uhr – 02.00 Uhr	190
00.00 Uhr – 03.00 Uhr	290

Zusätzliche Gebühren bei einer Verlängerung ab 00.00 Uhr

- 1 x Komfort - Gästehüttli (Arrluk)	290
- 2 x Panorama – Zimmer (Ambra & Kodiak)	460
- 3 x Doppelzimmer (Chitka, Umjak & Amarok)	510
- 2 x Einzelzimmer (Akina & Kiruna) je CHF 140.00	280

TOTAL Unterkünfte für 16 Personen

Kosten: 1'540

Zapfengeld

Weine:	75 cl Flasche	35
--------	---------------	----

Apéro's & Desserts

Apéro / Extern geliefert	pro Person	9
Dessert / Extern geliefert	pro Person	7

Dekoration & Aufwände

Ausserordentliche Aufwände	Mitarbeitende / Stunde	55
----------------------------	------------------------	----

- Beihilfe Dekorationen, Abräumen Dekorationen
- Restaurant umstellen
- Ausserordentliche Reinigungen
- Spezialwünsche
- Mehrere Besprechungen

Einrichtungen

Menükärtchen	pro Karte	1.5
Beamer mit Leinwand		50
Musikanlage je nach Wunsch und Auftrag		80 / 155

Diverse Mieten

Feuer in der Feuerschale inkl. Holz / Dauer 2 Std.		80
Jede weitere Stunde		15
Stehische für extern gelieferte Apéro's	pro Tisch	10
Stehische für Apéros ohne Speisen	pro Tisch	8
Hussen für Stehtische	pro Tisch	5
Renntierfelle als Deko oder Sitzunterlage	pro Stück	10
Schaffelle als Sitzunterlage	pro Stück	8
Strohballen	pro Stück	30
Wachsfackeln	pro Stück	4
Bühne pro Element 1m x 3m	pro Stück	35
Nageln - Material	pauschal	20
Kuhmelken – Material	pauschal	100



Lieferantä

Die Nachvollziehbarkeit unserer Lieferbeziehungen und die kurzen Transportwege sind uns wichtig. Somit beziehen wir möglichst viele Produkte aus dem Muotatal.

Fleisch: Heinzer Metzgerei GmbH und Muota-Metzg Eugen Mettler, Muotathal
Rind: Zentralschweiz / Kalb: Muotathal / Schwein: Zentralschweiz
Poulet: Schweiz, Frankreich & Europa

Käse: Alpkäserei Toralp - Käserei Lustnau - Alpkäserei Lipplisbüöl, Muotathal

Ziegen- & Schafprodukte: Alp Charentalp – Bio Hof Enzenen, Muotathal

Fondue & Raclette: Muota-Metzg – Alpkäserei Tröligen – Alpkäserei Lipplisbüöl
Alpkäserei Prigel-Bödmeren, Muotathal & Schweiz

Eier: Wendelin und Alice Gwerder, Muotathal

Fische: Fischzucht Brüggli, Sattel

Poulet-Knusperli: Bell Schweiz / Hergestellt in Schweiz aus Schweizer Fleisch



vegetarische Gerichte



vegane Gerichte



Laktosefrei



Glutenfrei

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranz auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Alle Preise sind in Schweizer Franken inklusive 8.1 % Mehrwertsteuer
Preisänderungen vorbehalten.