

Bankettkarte Restaurant Husky-Lodge



Es freut uns sehr, Sie als Gast bei uns im Hüttenhotel Husky-Lodge der erlebniswelt muotathal begrüßen zu dürfen!

Lassen Sie sich verwöhnen im heimeligen Restaurant und geniessen Sie unbeschwertere Stunden im urigen Bergtal.

In der Bankettkarte haben wir für Sie eine Auswahl an Gerichten für verschiedene Festlichkeiten und Budgets kreiert. Gerne berücksichtigen wir selbstverständlich auch Ihre persönlichen Wünsche und Ideen und stellen für Sie einen erlebnisreichen Anlass zusammen.

Wir freuen uns, wenn wir Sie persönlich beraten und Ihnen die Räumlichkeiten in 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 10 Personen (Einheitsmenü).
Für kleinere Gruppen auf Anfrage.

Apéro's

Kalte-Häppchen

✓ Canapés mit Käse oder Salami	3
✓ Bruschetta 🍃	3.5
✓ Cousous-Salat mit Gemüsewürfel und Kräuterquark	3
✓ Gemüse-Sticks mit Dip-Sauce 🍃	3
✓ Marinierte Oliven 🍃	4
✓ Tomaten-Mozzarella Spiessli 🍃	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

✓ Mini 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
Wetterschmöcker - Apéro mit regionalen Produkten wie zwei verschiedene Alpkäse, Muotathaler Urwaldschinken, drei verschie- denen 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
<i>Alle oben aufgeführten Apéro's inkl. Weisswein, Mineral- und Quellwasser sowie Orangenjus</i>	



Muätthaler Brunch

Ab 10.30 Uhr - Dauer 2.5 Stunden (oder nach Absprache)
mit Muotathaler Wurst-, Fleisch- und Käsespezialitäten, Butter,
Birchermüesli, verschiedenen Konfitüren, Honig, Müesli, Corn-
flakes, 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

Salat

Grüner Salat 8.5

Husky-Lodge Salat

Saisonaler Mischsalat mit Speck und Croutons
an hausgemachtem Dressing - in der Schüssel 9.5

Gemischter Salat 11

Hausdressing 🍃 Italienisches Salatdressing 🍃

Suppnä

Bouillon mit Gemüseeinlage 7

Cremesuppe (saisonal) 🍃 8

Rüepli-Zitronengrassuppe 🍃 9

Urschwyzer Brotsuppe nach Husky-Lodge Art 10

Vorspiisä

Urwaldschinken garniert mit Melone	12
Geräucherte Forelle garniert mit Blattsalat und Kräuterdip	14
Geräucherter Lachs mit Toastbrot und Meerrettichschaum	14
Husky-Lodge Platte Suworow Salsiz, Urwaldschinken, Hölloch-Tüüfeli, Speck und Alpkäse	15

Vegetaräschi Hauptgericht

Rösti hausgemacht (auch vegan erhältlich) 🌱 🌿 mit Saisongemüse	19
Äplermakkaroni 🌱 mit hausgemachtem Apfelmus	19
Risotto mit Grillgemüse 🌱 mit Parmesan	19
Veganes Gemüse-Curry 🌱 🌿 🍷 mit Kichererbsen und Reis	20

Teigwarägricht

Penne all'Arrabiata 🌱	19
Spaghetti Bolognese oder Carbonara	24
Gehacktes und Hörnli mit hausgemachtem Apfelmus und geriebenem Käse	24
Spaghettiplausch mit drei verschiedenen Saucen Bolognese, Arrabiata, Carbonara (<i>ab Buffet à discrétion</i>)	30

Fleisch Hauptgericht

Schweinefleisch

Heisser Beinschinken mit Kartoffelsalat	20
Hackbraten mit Kartoffelstock und Gemüse	26
Steak mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse	28
Piccata "Milanese" mit Tomatenrisotto und Gemüse	27
Rahmschnitzel mit Nudeln und Gemüse	27
Braten mit Kartoffelstock und Gemüse	26
Panierte Schnitzel mit Pommes frites und Gemüse	26
Saltimbocca mit Safranrisotto und Saisongemüse	29
Urwald-Cordon bleu (ca. 250 g) max. 50 Personen mit Pommes frites und Saisongemüse	34

Rindfleisch

„ Hacktäschli “ mit Kartoffelstock, Bratensauce und Gemüse	27
Rumpsteak mit Kräuterbutter, Kartoffelgratin und Gemüse	35
Rindsfilet mit Kartoffel-Sellerie Püree, Jus und Gemüse	49

Kalbfleisch

Rahmschnitzel mit Nudeln und Gemüse	38
Piccata "Milanese" mit Tomatenrisotto und Gemüse	38
Steak mit Pommes frites , Kräuterbutter und Gemüse	39
Züri-Geschnetzeltes mit Nudeln	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, Pommes frites, Kartoffelgratin, Reis, Risotto oder als Fitnessteller 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.



Grill- & Fleisch Spezialitäten

Erlebniswelt-Spiess Menü

Bunter Blattsalat in der Schüssel mit Rüblistreifen, 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

Fondü & Raclette Spezialitäten

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 Wildiheurbeer verfeinert.

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

CHF 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 Wildiheurbeer

5

Suworow-Fondue (300g) 🌿

mit geräuchertem Raclettekäse, 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, Muotathaler Schinkenheu, Maisköblbli, Birnen, Brot und zwei Haussaucen

45



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, Maiskölbli, Birnen, Brot und zwei Haussaucen

23

Aufpreis mit Früchten und Gschwellti bei Fondue

6

Aufpreis für Nachservice pro 100g

9



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 Apfelkuchlein 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



Lieferanten

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

Fleisch: Heinzer Metzgerei GmbH & Muota-Metzg Eugen Mettler, Muotathal

Rind: Zentralschweiz / Kalb: Muotathal / Schwein: Zentralschweiz

Lamm: Schweiz / Poulet: Schweiz

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

Fondue & Raclette: Muota-Metzg – Alpkäserei Tröligen – Alpkäserei Lipplisbüöl

Alpkäserei Pragel-Bödmeren, Muotathal & Schweiz

Ziegen- & Schafkäse: Alp Charentalp, Erich Betschart, Muotathal

Eier: Wendelin & Alice Gwerder, Muotathal

Fisch: Fischzucht Brüggl, Sattel

Poulet-Knusperli: Bell Schweiz /

Hergestellt in der 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.



Zämäfassig vo dä Choschtä

Exklusivmiete für Alleinbenützung Restaurant (exkl. Raum Gitzischlössli)

Abends ab 18.00 Uhr / Mittag ab 11.30 Uhr bis 17.00 Uhr

ab 50 Personen möglich

ab 50 – 59 Personen	150
ab 60 – 69 Personen	100
ab 70 Personen	kostenlos

Zusatz- Exklusivmiete Raum Gitzischlössli zum Restaurant

Abends ab 18.00 Uhr / Mittag ab 11.30 Uhr bis 17.00 Uhr

erst ab 50 Personen möglich

ab 50 - 59 Personen	400
ab 60 - 69 Personen	250
ab 70 - 79 Personen	100
ab 80 Personen	kostenlos

Exklusivmiete Raum Gitzischlössli

Abends ab 18.00 Uhr / Mittag ab 11.30 Uhr bis 16.00 Uhr

ab 1 - 5 Personen	200
ab 6 – 12 Personen	100
ab 13 Personen	kostenlos

Verlängerung

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

Zapfengeld

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

Apéro's & Desserts

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



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
Stehtische für extern gelieferte Apéro's	pro Tisch	10
Stehtische für Apéros ohne Speisen	pro Tisch	8
Hussen für Stehtische	pro Tisch	5
Rentierfelle 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