

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 unbeschwerte 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	4.5
✓ Bruschetta 🍃	5
✓ Cousous-Salat mit Gemüsewürfel und Kräuterquark	4.5
✓ Gemüse-Sticks mit Dip-Sauce 🍃	4.5
✓ Marinierte Oliven 🍃	5.5
✓ Tomaten-Mozzarella Spiessli 🍃	5.5
✓ Rindstatar mit Kräutersalat und Toast	7.5
✓ Avocado-Mango-Salat mit Black Tiger Crevetten	7.5
✓ Rauchlachs Crêpe-Röllchen mit Meerrettich	7.5

Warme-Häppchen

✓ Suppen-Shot in Espresso-Tasse (saisonal)	7.5
✓ Käsekuchen mit Muotathaler Schinkenheu	7.5
✓ Weisswein-Risotto mit Parmesan 🍃	9.5
✓ Kichererbsen-Curry mit Reis 🍃🍷🍷	8.5
✓ Meatballs mit BBQ-Sauce	12.5
✓ Chicken Wings mit Dip-Sauce	12.5

Dessert-Häppchen

✓ Mini Muffin	5
✓ Gebrannte Creme	5.5
✓ Mini Muotathler Rahmkirschtorte	5.5
✓ Bunter Fruchtsalat mit Rahm	5.5
✓ Vanillequark mit Früchteragout	5.5

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

*Alle oben aufgeführten Apéro's können Sie auch am
Lagerfeuer geniessen. Zusatzkosten pauschal 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, Corn-
flakes, verschiedene Joghurts, drei Brotsorten, Gipfeli,
saisonale Früchte, Röstli, Speck, Rührei, Würstli, Kuchen und
gebrannte Creme

Getränke: Kaffee, Tee, Ovi, Hahnenwasser und Orangenjus 48

Gegen einen Aufpreis:

Kalt geschnittenem Roastbeef und Tartar-Sauce 19

Geräucherter Lachs und Forellen 10

Salat

Grüner Salat 9.5

Husky-Lodge Salat

Saisonaler Mischsalat mit Speck und Croutons
an hausgemachtem Dressing - in der Schüssel 10.5

Gemischter Salat 11

Hausdressing 🌿 Italienisches Salatdressing 🌿

Suppenä

Bouillon mit Gemüseinlage 9

Cremesuppe (saisonal) 🌿 9.5

Rüebli-Zitronengrassuppe (saisonal) 🌿 9.5

Urschwyzer Brotsuppe nach Husky-Lodge Art 12

Vorspiisä

Urwaldschinken garniert mit Melone	16
Geräucherte Forelle garniert mit Blattsalat und Kräuterdip	19
Geräucherter Lachs mit Toastbrot und Meerrettichschaum	19
Husky-Lodge Platte Suworow Salsiz, Urwaldschinken, Hölloch-Tüüfeli, Speck und Alpkäse	18

Vegetaräschi Hauptgericht

Rösti hausgemacht (auch vegan erhältlich) 🌱🌿 mit Saisongemüse	23
Äplermakkaroni 🌱 mit hausgemachtem Apfelmus	23
Risotto mit Grillgemüse 🌱 mit Parmesan	25
Veganes Gemüse-Curry 🌱🌿🍄 mit Reis	24

Teigwarägricht

Penne all'Arrabiata 🌱	23
Spaghetti Bolognese oder Carbonara	28
Gehacktes und Hörnli mit hausgemachtem Apfelmus und geriebenem Käse	28
Spaghettiplausch mit drei verschiedenen Saucen Bolognese, Arrabiata, Carbonara (ab Buffet à discrétion)	38

Fleisch Hauptgericht

Schweinefleisch

Heisser Beinschinken mit Kartoffelsalat	29
Hackbraten mit Kartoffelstock und Gemüse	31
Steak mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse	35
Piccata "Milanese" mit Tomatenrisotto und Gemüse	35
Rahmschnitzel mit Nudeln und Gemüse	32
Braten mit Kartoffelstock und Gemüse	29
Panierte Schnitzel mit Pommes frites und Gemüse	31
Salimbocca mit Safranrisotto und Saisongemüse	35
Urwald-Cordon bleu (ca. 250 g) max. 50 Personen mit Pommes frites und Saisongemüse	36

Rindfleisch

„Hacktätschli“ mit Kartoffelstock, Bratensauce und Gemüse	32
Rumpsteak mit Kräuterbutter, Kartoffelgratin und Gemüse	48
Rindsfilet mit Kartoffel-Sellerie Püree, Jus und Gemüse	52

Kalbfleisch

Rahmschnitzel mit Nudeln und Gemüse	38
Piccata "Milanese" mit Tomatenrisotto und Gemüse	41
Steak mit Pommes frites , Kräuterbutter und Gemüse	42
Züri-Geschnetzeltes mit Nudeln	38



Pouletfleisch

Riz Casimir mit Reis und Früchten garniert	29
Pouletbrustfilet mit Reis und Gemüse	32

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 kein Nachservice einberechnet.
Auf Wunsch bekommen Sie einen Nachservice von Gemüse und Stärkebeilagen, für einen Aufpreis von 5.00 Franken pro Person.
Sollten Sie zusätzlich Fleisch wünschen, wird dies individuell nach Fleischsorte berechnet.



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 72

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 fünf verschiedene
Salate vom Buffet mit Reis und Country Cuts 69

Für Vegetarier auf Vorbestellung Grillkäse und Vegane Bratwurst 52

Tischgrill à discrétion

Kalb-, Rind-, Schwein-, Poulet- und Lammfleisch, Hamburgerli,
Chipollatas, Bratspeck, vier Haussaucen, Früchteplatte,
Pommes frites, Reis und fünf verschiedene Salate vom Buffet 69

zusätzlich mit Raclette Käse und Gschwelli 75

Fondue Chinoise à discrétion

Kalb-, Rind-, Schwein- und Pouletfleisch, vier
Haussaucen, Früchteplatte, Pommes frites und Reis
sowie fünf verschiedene Salate vom Buffet 72



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 Wildiheuebier verfeinert.

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

55

Muotathaler Burä-Fondue à discrétion 🌿
nach einheimischem Rezept zubereitetes Käsefondue mit Muotathaler Alpkäse und Most verfeinert

42

Gäächs Alpkäse-Fondue (300g) 🌿
vereint feinsten Muotathaler Alpkäse mit aromatischem Wildheubier (Wildiheu vom Heubrig) vom Muotathal
Passend dazu: „Äs Gäächs“ Muotathaler Wildiheuebier

29

5.2

Suworow-Fondue (300g) 🌿
mit geräuchertem Raclettekäse, Schweizer Käse, verfeinert mit Wodka, Kirsch und Moscht
Empfehlung: **General Suworow Wodka** „einisch öpis anders“

32

6.5

Geisschäs-Fondue (300g) *Spezialität* 🌿
aus 100% Ziegenmilch und mit Most und Calvados verfeinert

38

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

48



No - Muh Fondü & Raclette

No-Muh Fondue (300g)

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

29

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

31

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	9.5
Bunter Fruchtsalat mit Rahm inkl. 1 Kugel Glace nach Wunsch	8.5 11.5
Gebrannte Crème mit Mandeln und Rahm – hausgemacht	9.5
„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



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 Prangel-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

Brotwaren: Conditorei Schelbert, Muotathal



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.



Lämäfassig vo dä Ghoschtä

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