

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



Urschwyzer 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 65

(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 Huusapéro

- ✓ Bio GinUp Apple
- ✓ Swiss Mountain Spring Tonic

Apéro's

Kalte-Häppchen

✓ Canapés mit Käse oder Salami	4.5
✓ Bruschetta 🌿	5
✓ Couscous-Salat mit Gemüsewürfel und Kräuterquark	4.5
✓ Gemüse-Sticks mit Dip-Sauce 🌿	4.5
✓ Marinierte Oliven 🌿	5.5
✓ Tomaten-Mozzarella Sticks 🌿	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

✓ Schoggi-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

Muotathaler Wurstspezialität

mit Alpkäse und Oliven

22

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. Schweizer 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, Geräucherter Lachs,
Kuchen und gebrannte Creme
Getränke: Kaffee, Tee, Ovi, Hahnenwasser und Orangenjus 48

Gegen einen Aufpreis:

Kalt geschnittenem Roastbeef und Tartar-Sauce 19

Vorspiisä

Grüner Salat

Hausdressing 🌿 Italienisches Salatdressing 🌿 9.5

Husky-Lodge Salat

Saisonaler Mischsalat mit Speck und Croutons
an hausgemachter Sauce - in der Schüssel 10.5

Cremesuppe (saisonal) 🌿

9.5

Urschwyzer Brotsuppe nach Husky-Lodge Art

12

Fondü & Raclette Spezialitätä

Muätitaler Fondue Degustation (300g) 🍃

Geniessen Sie eine feine Triologie mit verschiedenen Muotathaler Fondues. Wir servieren nacheinander ein Burä Fondue mit Most verfeinert, das Gäch-Fondue mit Muotathaler Wildiheurbeer verfeinert und ein Ziegenkäse-Fondue.

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

55

Aufpreis für Fondue Nachservice pro 100g

9

Muotathaler Burä-Fondue à discrétion 🍃

nach einheimischem Rezept zubereitetes Käsefondue mit Muotathaler Alpkäse und Most verfeinert

35

Aufpreis für Fondue mit Früchten und Gschwellti

6

Geisschäs-Fondue (300g) Spezialität 🍃

aus 100% Ziegenmilch und mit Most und Calvados verfeinert

38

Aufpreis für Fondue mit Früchten und Gschwellti

6

Aufpreis für Fondue Nachservice pro 100g

9

Raclette à discrétion

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

48

Gadä Grill- & Fleisch Spezialitätä

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-Crémeschnitte 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 sieben 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,
Chipolatas, Bratspeck

von vier Haussaucen, Früchteplatte,

Pommes frites, Reis und fünf verschiedene Salate

69

zusätzlich mit Raclette Käse und Gschwellti

75

Fondue Chinoise à discrétion

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

69

Teigwaren- & Reisgericht

Rösti hausgemacht (auch vegan erhältlich) 🌱 🌿 mit Saisongemüse	23
Risotto mit Grillgemüse und Parmesan	25
Äplermakkaroni 🌱 mit hausgemachtem Apfelmus	23
Veganes Gemüse-Curry 🌱 🌿 🌱 mit Reis	24
Spaghettiplausch mit drei verschiedenen Saucen Bolognese, Arrabiata, Carbonara (ab Buffet à discrétion)	35

Fleisch Hauptgericht

Schweinefleisch

Hackbraten mit Kartoffelstock und Gemüse	31
Piccata "Milanese" mit Tomatenrisotto und Gemüse	35
Rahmschnitzel mit Nudeln und Gemüse	32
Hackbraten mit Kartoffelstock und Gemüse	31
Steak mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse	35

Kalb fleisch

Rahmschnitzel mit Nudeln und Gemüse	38
Piccata "Milanese" mit Tomatenrisotto und Gemüse	41

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, 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.

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 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, 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 (Nur falls der Stall anderweitig vergeben werden kann)	350
---	-----

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
Stehtische für extern gelieferte Apéro's	pro Tisch	10
Stehtische 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 Pragel-Bödmeren, Muotathal & Schweiz

Eier: Wendelin und Alice Gwerder, Muotathal

Fische: Fischzucht Brüggli, Sattel

Poulet-Knusperli: Bell Schweiz / Hergestellt in 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.