

## 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, Champignons, Muotathaler Schinkenheu, 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 fünf 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 Husapéro

- ✓ 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 ( <i>saisonal</i> )	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*

<b>Snacks</b> mit Chips & Nüssli	16
<b>Urschwyzer Brotsuppe</b> (die altbekannte Brotsuppe nach Husky-Lodge Art) mit Suworow Salsiz, Muotathaler Alpkäse und Brot	29
<b>Muotathaler Wurstspezialität</b> mit Alpkäse und Oliven	22
<b>Wetterschmöcker - Apéro</b> 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
<b>Musher-Apéro am Lagerfeuer</b> 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, 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 Spezialiteta

### **Muätitaler Fondue Degustation** (300g) 🍃

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

Dazu servieren wir Ihnen Gschwelli, 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 Gschwelli*

6

### **Geisschäs-Fondue** (300g) *Spezialität* 🍃

aus 100% Ziegenmilch und mit Most und Calvados verfeinert

38

*Aufpreis für Fondue mit Früchten und Gschwelli*

6

*Aufpreis für Fondue Nachservice pro 100g*

9

### **Raclette** à discrétion

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

48

## *Gadä Grill- & Fleisch Spezialiteta*

### **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 hausgemachte 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-Wüstli, 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,  
Chipolatas, Bratspeck, vier Haussaucen, Früchteplatte,  
Pommes frites, Reis und fünf verschiedene Salate vom Buffet 69

zusätzlich mit Raclette Käse und Gschwellti 75

**Fondue Chinoise** à discrétion

Kalb-, Rind-, Schwein- und Pouletfleisch, vier Haussaucen,  
Früchteplatte, Pommes frites und Reis

sowie fünf verschiedene Salate vom Buffet 69

## Teigwaren- & Reisgericht

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

## Fleisch Hauptgericht

### Schweinefleisch

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

### Kalbfleisch

<b>Rahmschnitzel</b> mit Nudeln und Gemüse	38
<b>Piccata "Milanese"</b> mit Tomatenrisotto und Gemüse	41

## *Pouletfleisch*

<b>Riz Casimir</b> mit Reis und Früchten garniert	29
<b>Pouletbrustfilet</b> 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

<b>Feine Muotathaler Torten</b> (von der Conditorei Schelbert, Muotathal) Rahmkirsch-, Schwarzwälder- oder Florentinertorte pro Stück	7.5
<b>Meringues mit Rahm</b>	9.5
<b>Bunter Fruchtsalat</b> mit Rahm inkl. 1 Kugel Glace nach Wunsch	8.5 11.5
<b>Gebrannte Crème</b> mit Mandeln und Rahm – hausgemacht	9.5
<b>„Geissfrisch“</b> Ziegenmilch-Pistazienglace mit Orangensalat	9
<b>Tiramisu</b>	10
<b>Panna Cotta</b> mit Waldbeeren	10.5
<b>Heisse Apfelküchlein</b> mit Vanillesauce oder –glacé	10.5
<b>Muotathaler Trilogie</b> Mini-Rahmkirschtorte, Mini-Crémeschnitte und gebrannte Creme	12.5
<b>Dessertbuffet Husky-Lodge</b> Mini-Rahmkirschtorte, Mini-Crémeschnitte, gebrannte Creme, Fruchtsalat, zwei Sorten Glacé & Meringues mit Rahm	18
<b>Glacé</b> 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 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.