

Bankettkarte



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

Wir bringen Ihnen die ursprüngliche Muotathaler Berglandschaft direkt ins Tal!

In der Bankettkarte haben wir für Sie eine Auswahl von uralten 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 Lokal. 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 unser Restaurant und den Event-Gadä 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 10 Personen (Einheitsmenü).
Für kleinere Gruppen auf Anfrage.



ERLEBNISWELT
MUOTATHAL

Wintermenü



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, 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 discrétion)

(Fondue & Raclette auch vegan erhältlich)



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

Sommermenü

“Öpis zum Schleunä”

Oliven mit 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 „Exotic-Heuer“

Mangosorbet mit Heuschnaps – „dem Original“

Gadämenü pro Person CHF 95



Dr Chef empfiehlt: dr Huusapéro

- ✓ Bio GinUp Apple
- ✓ Swiss Mountain Spring Tonic



ERLEBNISWELT
MUOTATHAL

Apéro-Häppchen

Kalte-Häppchen

Canapés

- Rauchlachs mit Meerrettich 7.5
- Thon 6.5
- Roastbeef mit Tartarsauce 7.5
- Rindstatar 7.5
- Frischkäse mit Kräutern 🌿 4.5
- Käse mit Cherry Tomate 🌿 5.0

Avocado-Mangosalat mit Black Tiger Crevetten 7.5

Bruschetta 🌿 5.0

Knoblauchbrötchen 🌿 5.0

Cherry Tomaten-Mozzarella Spiessli 🌿 5.5

Früchtespiessli 🌿 5.0

Gazpacho 🌿 6.0

Gemüsesticks mit Quarkdip 🌿 4.5

Apéroplatte 19.50 pro Person

(Trockenfleisch, Trockenwurst, Alpkäse für ca. 10 Personen)

Warme-Häppchen

Schinkengipfeli 4.5

Mini Flammkuchen 5.0

Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse 🌿 5.5

Dessert-Häppchen

- ✓ Mini Vanille Cornet 5.5
- ✓ Gebrannte Crème 5.5
- ✓ Mini Muotathler Rahmkirschtorte 5.5
- ✓ Mini Crèmeschnitte 5.5
- ✓ Bunter Fruchtsalat mit Rahm 5.5

Mengen Empfehlung exkl. Dessert-Häppchen

- ✓ Kleiner Apéro: 4 – 6 Häppchen
- ✓ Mittlerer Apéro: 8 – 10 Häppchen
- ✓ Apéro Riche: 12 - 14 Häppchen

Alle Preise beziehen sich auf 1 Stück pro Person. Pro Sorte gilt eine Mindestbestellmenge von 10 Stück.

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 verschiedenen
Alpkäsen, Muotathaler Urwaldschinken, drei verschie-
denen Wurstspezialitäten sowie Süssmost aus der Standflasche 35

*Alle oben aufgeführten Apéro's können Sie auch am
Lagerfeuer geniessen. Zusatzkosten Lagerfeuer 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

Alle aufgeführten Preise verstehen sich pro Person.

Muotithaler 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, verschiedenen Joghurts, drei Brotsorten, Gipfeli, saisonalen Früchten, Rösti, Speck, Rührei, Würstli, geräuchertem Lachs, Kuchen und gebrannter Creme

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

Gegen einen Aufpreis:

Kalt geschnittenes Roastbeef und Tartar-Sauce 19

Vorspeisen

Grüner Salat 10.5

Gemischter Salat 12.5

Hausdressing 🌿 Italienisches Salatdressing 🌿

Husky-Lodge Salat

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

12.5

Urwaldschinken garniert mit Melone (saisonal)

17.5

Geräucherte Forelle

garniert mit Blattsalat und Kräuterdip

19

Crèmesuppe (saisonal) 🌿

12.5

Rüebli-Zitronengrassuppe (saisonal) 🌿

13.5

Urschwyzer Brotsuppe nach Husky-Lodge Art

12

Fondue & Raclette Spezialitäten

Muotathaler Burä-Fondue à discrétion 🌿

nach einheimischem Rezept zubereitetes Käsefondue
mit Muotathaler Alpkäse und Most verfeinert

35

Aufpreis für Fondue mit Früchten und Gschwellti (pro Person)

6

Geisschäs-Fondue (300g) *Spezialität* 🌿

aus 100% Ziegenmilch und mit Most und Calvados verfeinert

38

Aufpreis für Fondue mit Früchten und Gschwellti (pro Person)

6

Aufpreis für Fondue Nachservice pro 100g

9

Raclette à discrétion

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

48

Grill & Fleisch Spezialitäten

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

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 mit Grillkäse und veganer 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

Fleisch Hauptgerichte

Schweinefleisch

Heisser Beinschinken mit Kartoffelsalat	29
Hackbraten mit Kartoffelstock und Gemüse	31
Piccata "Milanese" mit Tomatenrisotto und Gemüse	35
Rahmschnitzel mit Nudeln und Gemüse	32
Saltimbocca mit Safranrisotto und Saisongemüse	37

Kalbfleisch

Rahmschnitzel mit Nudeln und Gemüse	39
Piccata "Milanese" mit Tomatenrisotto und Gemüse	41
Züri-Geschnetzeltes mit Nudeln	42

Rindfleisch

Rumpsteak mit Kräuterbutter, Kartoffelgratin und Gemüse	52
Rindsfilet mit Kartoffel-Sellerie Püree, Jus und Gemüse	63

Pouletfleisch

Riz Casimir mit Reis und Früchten garniert	29
Pouletbrustfilet mit Reis und Gemüse	33

Teigwaren- & Reisgerichte

Gehacktes mit Hörnli mit Apfelmus und geriebenem Käse	28
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 (<i>ab Buffet à discrétion</i>)	35

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	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-Crèmeschnitte und gebrannte Crème	14.5
Dessertbuffet Husky-Lodge Mini-Rahmkirschtorte, Mini-Crèmeschnitte, gebrannte Crème, Fruchtsalat, zwei Sorten Glacé & Meringues mit Rahm	18
Glacé diverse Aromen	pro Kugel 4
	Rahmzuschlag 1.5

Kosten Restaurant

Exklusivmiete für Alleinbenützung Restaurant *(exkl. Seminarraum)*

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 Seminarraum 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 Seminarraum

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

Kosten Event-Stall

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

Kosten Allgemein

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, falls gewünscht		kostenlos
Rentierfelle als Deko oder Sitzunterlage	pro Stück	10
Schaffelle als Sitzunterlage	pro Stück	8
Wachsfackeln	pro Stück	4
Bühne pro Element 1m x 3m	pro Stück	35
Nageln - Material	pauschal	20
Kuhmelken – Material	pauschal	100

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
Herkunft: Schweiz

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

Fondue & Raclette: Muota-Metzg Eugen Mettler, Muotathal & Alpkäserei Lipplisbüöl & Alpkäserei Prigel-Bödmeren, Muotathal & Schweiz

Ziegen- & Schafkäse: Alp Charentalp Erich Betschart, Muotathal

Eier: Wendelin & Alice Gwerder, Muotathal

Fisch: Fischzucht Brüggli, Sattel SZ

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.