

Möschberg

einfach herzlich anders

Menuvorschlage

fur Gruppen ab 10 Personen



SEMINAR KULTUR HOTEL MÖSCHBERG

Antoinette und Marcel Schneiter-Wyssenbach

CH-3506 Grosshochstetten

Fon +41 31 710 22 22

Fax +41 31 711 58 59

E-Mail info@hotelmoeschberg.ch

Web www.hotelmoeschberg.ch

Liebe Gäste

Möschberg

Für die Herstellung unserer Menus und Getränke verwenden wir vorwiegend Lebensmittel in biologischer Qualität. Soweit wie möglich berücksichtigen wir Produkte, die aus unserer Region stammen.

Die Räumlichkeiten des Betriebes eignen sich bestens für Anlässe jeder Art von 1 bis ca. 70 Personen.

Die Menuvorschläge sind für Gesellschaften ab 10 Personen gedacht. Um einen reibungslosen Ablauf zu garantieren, bitten wir Sie, nur ein Menu auszuwählen; verschiedene Beilagen im 1. und 2. Gang sowie vegetarische Alternativen sind jedoch jederzeit möglich. Auf Anfrage erfüllen wir auch sehr gerne Ihre persönlichen Wünsche. Für Ihre Bestellung spätestens **1 Woche** im Voraus sind wir Ihnen dankbar.

Bitte teilen Sie uns Abweichungen in der reservierten Personenzahl bis 24 Stunden vor dem Anlass mit. Ansonst müssen wir Ihnen leider für alle reservierten Plätze den vollen Menüpreis berechnen.

Für Kinder unter 6 Jahren berechnen wir 1/3 und für Kinder von 6 bis 12 Jahren 2/3 des normalen Preises. Alle Preise verstehen sich pro Person und inklusive 7,6 % Mehrwertsteuer.

Kleinere Dekorationen werden in der Regel kostenlos von uns gemacht. Grössere Arrangements vom Gärtner werden zum Selbstkostenpreis verrechnet; in diesem Fall gehören die Blumen Ihnen.

Wir freuen uns, Sie begrüßen und verwöhnen zu dürfen. Für weitere Auskünfte und Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Das Möschberg-Team und die Gastgeberfamilie Antoinette und Marcel Schneiter-Wyssenbach



Apéro-Vorschläge

Klein und Fein

Knabbereien

Vollkornstengel, Kümmelgebäck
und Knabber-Mix CHF 2.50 / Pers.

Hausgemachtes Blätterteiggebäck
(3 versch. Sorten) CHF 6.50 / Pers.

Geröstete Mandeln und Haselnüsse CHF 3.50 / Pers.

Apéro-Brötchen

Canapés mit Ei, Schinken, Emmentalerkäse
Kräuterquark CHF 3.50 / Stk.

Canapés mit geräucherter Forelle und
Rauchlauchs CHF 6.50 / Stk.

Gemüse

Stäbchen von verschiedenen Saison-
gemüsen mit vielen speziellen Saucen
zum Dippen CHF 7.50 / Pers.

Gebratenes und mariniertes Gemüse CHF 4.50 / Pers.

Warmes

Mini-Pizzas, Käseküchlein und
Schinkengipfeli CHF 4.50 / Stk.



Für den grösseren Hunger

Gluschtigs aus dem Emmental

Käseplatte mit diversen Hart- und Weichkäsen
Emmentaler Burehamme, Speck und Trockenwurst
Zopf, Bauern- und Nussbrot
3 verschiedene Salate

CHF 21.50

A l'italienne

Focaccia mit getrockneten im Öl eingelegten
Tomaten, grüne und schwarze Oliven,
Geiss- und Schafskäsli
Gebratenes und mariniertes Gemüse

CHF 17.50

Vegetarisch

Rohe Gemüsestreifen mit verschiedenen Saucen
zum Dippen
Gebratenes und mariniertes Gemüse
Kräutermousse, Gemüse-Carpaccio mit Kürbiskernöl
Gemüseterrine
Grissini und Focaccia

CHF 18.50

Feinschmecker

Salatbuffet mit 6 saisonalen Salaten
Fleischplatte mit Salami, Schinken, Speck, Aufschnitt
und Mostbröckli
Käseplatte mit Emmentaler, Greyerzer, Tilsiter und Brie
Bauern- und Nussbrot, Zopf
Blausee-Lachsforellenfilets geräuchert mit Meerrettichschaum
Mariniertes und gebratenes Gemüse, Petersilien-Mousse
Oliven und getrocknete im Öl eingelegte Tomaten
Gebrannte Crème, Meringues und Nidel, Fruchtkuchen und
Schoggicake

CHF 35.--

Süsse Versuchung

Süsse Brioche mit Kirschen und Erdbeeren
(oder Früchte je nach Saison), Beeren mit Nidel,
geröstete Mandeln und Haselnüsse

CHF 11.50



Alle Zutaten sind aus biologischer und vorwiegend regionaler Herkunft

Saison Angebote

Frühling

Suppe:

- Estragon-Weissweinsuppe CHF 8.50
- Spargelcrème mit frischem Kerbel CHF 8.50

Kalte Vorspeise:

- Frühlings-Gemüseterrine an Basilikum-Vinaigrette CHF 10.50
- Weisse Tomatenmousse geschmückt mit Salat und Frühlingsblumen CHF 12.50

Warme Vorspeisen:

- Quarknocken mit Morcheln und grünem Spargel CHF 12.50
- Spargelstrauss im Nudelbett an feiner Morchel-Rahmsauce CHF 14.50

Vegetarische Spezialitäten:

- Frühlings-Gemüsestrudel auf prickelndem Kräuter-Sabayon CHF 18.50
- Royal von Brunnenkresse auf buntem Gemüsesaucenspiegel mit feinem Gemüse-Kartoffelmosaik CHF 17.50

Fleischgerichte:

- Gewürfelte Milchlammschulter an leichter Knoblauchcreme in Harmonie mit Frühlings-Gemüsestrauss umgeben von Kartoffelnocken CHF 28.--
- Kaninchenragout an Zitronensauce mit gebratenen Frühlings-Kartoffeln und buntem Gemüsestrauss CHF 27.50

Dessert:

- Gekühltes Erdbeer-Rhabarbersüppchen CHF 8.50
- Süsswein-Flan mit Früchtefächer und Zitronen-Sablé CHF 12.50

Möschberg

Sommer

Suppe:

- Geeiste Sellerieessenz mit Schnittlauchröllchen CHF 8.50
- Guacamolesuppe mit Karottenchips CHF 9.50

Kalte Vorspeisen:

- Gurken-Joghurttimbal auf feiner Dill-Vinaigrette CHF 10.50
- Petersilien-Kräutermousse mit Tomaten-Tatar CHF 12.50

Warme Vorspeisen:

- Gebackene mit Tomme gefüllte Kartoffeln auf Pilzragout mit Sauerrahm und Kräuteröl CHF 14.50
- Raviolini an Tomaten-Kräutersauce und kleinen Karottenstäbchen CHF 16.50

Vegetarische Spezialitäten:

- Gemüseuchen Marseillaise mit verschiedenen Dips CHF 24.50
- Blattspinat-Roulade mit Gemüse-Käsecremefüllung auf würzigen Gemüsewürfeli CHF 23.50

Fleischgerichte:

- Im Krautstiel gedämpfte Pouletbrust an Limettenbutter mit würzigen Hirsegaletten und Gemüsegratin CHF 32.50
- Mariniertes Schweinsfilet vom Grill mit provenzalischer Kräuterkruste auf lauwarmem Gemüse-Kartoffelsalat CHF 38.--

Dessert:

- Marinierte Sommerbeeren mit Rahm oder Eis CHF 8.50
- Johannisbeeren-Parfait mit feinem Mandelgebäck CHF 12.50

Herbst

Suppe:

- Steinpilzsüppchen mit Blätterteighaube CHF 9.50
- Maronisuppe mit Speckstreifen CHF 8.50

Kalte Vorspeisen:

- Wildfleischterrinen Hausart garniert mit Kastanien und Preiselbeeren CHF 14.50
- Falafel mit Dip und Tabbouleh mit Auberginen-Olivenpüree CHF 12.50

Warme Vorspeise:

- Wild-Raviolini auf Rotweinschaum und mit Rotkraut gefülltem Apfel CHF 18.50
- Wurzelgemüse-Flan mit würziger Tomatensauce CHF 13.50

Vegetarische Spezialitäten:

- Mit Grünkern gefüllte Kabisblätter auf Orangen-Traubensauce mit Kürbis-Gnocchi an Sesambutter CHF 24.50
- Schalotten-Royal mit Pastinaken und Pfifferlingen auf feiner Randen-Zimtsauce CHF 26.50

Fleischgerichte:

- Reh-Pfeffer an leichter Rotweinsauce mit Trauben und Champignons, dazu Spätzli mit Nuss-Parfum und Rotkraut im Apfel CHF 32.--
- Hirschrücken mit Safran-Brotkruste, dazu Kürbis-Gnocchi und Rosenkohl-Mandelgemüse CHF 43.--

Dessert:

- Bratäpfel mit Vanillesauce CHF 6.50
- Haselnusskuchen mit Honig-Schoggisauce CHF 8.50

Möschberg

Winter

Suppen:

- Kürbiscremesuppe mit gerösteten Austerseitlingen und Käsestangen CHF 8.50
- Linsensuppe mit Topinambur-Chips CHF 7.50

Kalte Vorspeisen:

- Zarte Schwarzwurzelterrinen mit Pinien und Senf-Früchte CHF 10.50
- Emmentaler-Käsemousse mit Nuss-Vinaigrette CHF 11.50

Warme Vorspeise:

- Lauwarme Kartoffelterrinen mit süss-saurem Apfelketchup CHF 14.50
- Lauch-Quiche mit Käse parfümiert und Zwiebelkompott CHF 15.50

Vegetarische Spezialitäten:

- Sizilianische Reiskugeln auf buntem Rahm-Gemüsekompott CHF 18.50
- Getreide-Risotto mit Steinpilzstückli und Muskatgewürz CHF 22.--
- Nudeltopf mit Wurzelgemügestäbchen an feiner Käse-Safransauce CHF 24.--

Fleischgerichte:

- Schweinspfeffer mit Orangenfilets, Gnocchi und Rotkraut im Apfel CHF 26.--
- Rindsschmorbraten an feiner Gemüsewürfelisauce, dazu Kartoffel-Gratin und Rosenkohl-Karottengemüse CHF 38.--
- Pouletbrust an Muskat-Mandelsauce mit Vollreisköppli Madurai und Pastinaken-Pfälzergemüse mit Pinien CHF 31.50

Dessert:

- Schokoladencreme mit Mohnsabayon CHF 8.50
- Kastanienmousse auf Kirsch-Rahmspiegel CHF 10.50
- Honigparfait mit karamelisierten Walnüssen und Apfelschnitzli mit Johannisbeergelee CHF 12.50



Ganzjahres-Angebot

Kalte Vorspeisen:

- Salatbuffet „Möschberg“, die Saison bestimmt das Angebot:
3 Blattsalate, 5 Gemüsesalate, Garnituren, Saucen CHF 15.--
- Gemüse-Käseantipasta mit Oliven, Nüssen, Käse und marinierten
Auberginen, Zucchini, Peperoni, Tomaten und Karotten CHF 16.50
- Geräuchertes Lachs-Tatar mit Zwiebeln, Kapern, Kräutern und Dips CHF 18.50
- Teller mit Bündnerfleisch, Speck, Rohschinken und Garniture CHF 22.50

Warme Vorspeisen

- „Blätterteig-Kissen“
Gefüllt mit buntem Gemüsestrauß und Pilzstückli an feiner Kräutersauce CHF 17.50
- „Crespelle fiorentina“
Pfannkuchen mit Spinatfüllung an feiner Gorgonzolasauce CHF 14.50
- „Fisch-Raviolini“
Teigtaschen mit Fischfüllung an Weisswein-Lauch-Safransauce CHF 18.50
- „Forellenfilet-Roulade“
Forellenfilet im Dampf gegart mit Kräuterkruste und buntem Salatstrauß CHF 18.--

Suppen

- Kraftbrühe mit frischen Kräutern und Dinkel-Flädli CHF 8.50
- Emmentaler Kartoffelsuppe
Mit Lauch, Karotten, Käse- und Speckwürfeli CHF 7.50
- Grünkern-Poulet Schrotsuppe
Mit allerlei Gemüse und Pouletstückli CHF 8.--
- Maiscremesuppe
Mit Lauchstreifen und feinen Kräutern CHF 7.50

Möschberg

Vegetarische Spezialitäten:

- Kartoffel-Haferknödel
In buntem Gemüsegarten mit pikanter Tomaten-Senfsauce CHF 16.50
- Gemüse-Piccata
Auberginen, Zucchini und Sellerie auf feinem Safran-Pilz-Risotto CHF 17.50
- Gemüse-Früchte-Curry
Bunter Gemüse- und Früchtestrauss an feiner Curry-Rahmsauce mit Reis CHF 18.50
- Kruskaschrot-Auflauf
Mit fünf Getreiden, Quark und Gemüse auf würziger Kräutersauce CHF 18.50

Fleischgerichte vom Kalb:

- Kalbssteak Emmentaler Art auf Gemüse-Pilzeintopf
überbacken mit Emmentaler-Käse, dazu Kartoffel-Majorangaletten CHF 38.--
- Kalbsschulterbraten mit würziger Kräuterkruste
Nudeln und Bohnen-Karottenbündel mit Selleriestäbchen CHF 28.50
- Weisses Kalbsragout
Gespickt mit Gemüsestäbchen im Reis - Hirserand CHF 24.--

Fleischgerichte vom Rind:

- Rindsfleischwürfeli mit Zimt parfümiert,
dazu Kartoffelsoufflé und bunter Gemüsestrauss CHF 42.--
- Rindsfleisch-Roulade
Mit würziger Speckfüllung, Gerstenschüechli und Fenchel CHF 34.--
- Roastbeef mit Knoblauchkruste
Dazu Mais-Dreiecke und Karottenstückli mit Sesam-Rahm CHF 38.--

Fleischgerichte vom Schwein:

- Schweinshalsbraten mit Pfeffer mariniert
An Backpflaumen-Rahm mit Kartoffel-Hafer-Pizzokel und Blattspinat CHF 28.--
- Schweinsfilet in Kräuter-Kruste
Mit Schlosskartoffeln und Wurzelgemüsestäbchen CHF 36.--
- Schweinssteak Möschberg an Apfel-Rahmsauce
Mit Nudeln und buntem Gemüsestrauss CHF 32.50

Traditionelle und beliebte Menus

Kalte Vorspeisen

Geräucherte Lachsforellenfilets Garniert mit Meerrettichschaum, Sprossen und Toast	Fr. 12.00
Gourmet-Teller Reich garniert mit Fleisch, Fisch, Käse, Eier und diversen Salaten	Fr. 12.--
Lamm-Schinken-Platte Zarter Lammschinken mit Fetakäse und Zitronen-Mousse	Fr. 13.--
Salatbuffet Möschberg Mit acht verschiedenen Salaten	Fr. 15.--
Blattsalat nach Saison Mit Schaf- und Hüttenkäse	Fr. 9.--
Tomaten-Mozzarella mit Basilikum und dazu Kräuterschaum	Fr. 10.--
Blattsalat Mimosa Verschiedene Blattsalate mit Eierwürfeli	Fr. 7.50

Kalte Suppen

Gazpacho Südländische Gurken-Gemüsesuppe	Fr. 7.00
Vichysoise Französische Karottensuppe mit Rahm gebunden	Fr. 7.00

Warme Vorspeisen

Dinkel Pfannkuchen „Florentine“ Mit Gemüse gefüllte Rollen im Ofen gratiniert mit einer Kräuter-Käsesauce	Fr. 8.--
Emmentaler Pilzschnitte Pilzrahm-Sauce auf Toast mit Käse überbacken	Fr. 10.--
Pastetli Marktfrauen Art Gefüllt mit feinen Gemüsewürfeli an einer Käse-Rahmsauce	Fr. 11.--
Fisch-Ragout Seemanns Art Diverse Fische an Safran-Paprika- Buttersauce und Wildreis	Fr. 10.--
Seezungen-Filets auf französische Art In Weisswein pochierter Filets an einer Kräuter-Rahmsauce mit Salzkartoffeln	Fr. 11.--

Warme Suppen

Bouillon mit Einlage Gemüse, Eierstich, Flädli Teigwaren oder Croûtons	Fr. 6.50
Minestrone Italienischer Gemüse-Topf	Fr. 7.00
Zwiebelsuppe Tessiner Art mit Parmesankäse	Fr. 7.00
Gerstensuppe Bündner Art	Fr. 7.50
Lauchcrèmesuppe	Fr. 7.00
Curry-Schaum-Suppe Indischer Curry-Schaum	Fr. 8.50

Hauptgerichte

Vom Rind

Gespickter Schmorbraten Fr. 36.--
Grossmutter Art
Im starken Fleisch-Gemüsesud
geschmort mit spezieller Garnitur
dazu Spätzli, Nudeln oder Reis und
ein Gemüsebouquet 3 Sorten

Ungarisches Gulasch Fr. 24.--
Würfelfleisch mit viel Zwiebeln und
Paprika im eigenen Saft gekocht
mit Kartoffelstock, Polenta oder
Teigwaren

Saft-Plätzli Esterhazy Fr. 29.--
Auf dem Bier-Gemüsebeet ge-
schmortes Fleisch mit Pilzen, Speck
und Croûtons garniert dazu
Schalenkartoffeln, Teigwaren
oder Reis

Roastbeef auf englische Art Fr. 36.--
Auf dem Rost rosafarbig
gebratenes Fleisch dazu
Backkartoffeln mit Sauerkräuter-
crème und Gemüseplatte

Berner-Platte Fr. 38.--
Siedfleisch, geräucherte Zunge,
Speck, Rippli, Siedwurst mit
Bohnen, Sauerkraut oder
Weisskabis und Salzkartoffeln

Vom Schwein

Riz Casimir Fr. 22.--
Geschnetzeltes an Currysauce mit
Früchten garniert und Creoler-Reis

Nierstück-Braten glasiert Mirza Fr. 31.--
Gebratenes Fleisch mit gefüllten
Äpfeln dazu Savoyardekartoffeln
und ein Gemüsebouquet 3 Sorten

Ragout Elsässer Art Fr. 21.--
Würfelfleisch mit Gemüse in brauner
Sauce gekocht mit Nudeln, Reis oder
Kartoffelstock

Bauernschmaus Fr. 33.--
Speck, Rippli, Siedwurst, Bohnen
und Weisskabis dazu Salzkartoffeln

Vom Kalb

Haxen Cremolata Fr. 32.--
Haxen mit Gemüsewürfel in
Portwein-Sauce mit Polenta
oder Getreide-Risotto dazu
Gemüseplatte 3 Sorten

Steak-Braten Belle Hélèn Fr. 43.--
Im Ofen goldbraun gebraten
mit Pilzen dazu Backkartoffeln
mit Kräuter-Sauercrème und
ein Gemüse-Potpourri 3 Sorten

Voressen auf flämische Art Fr. 26.--
Würfelfleisch mit Zwiebeln und
Gemüse in Rotwein gekocht
dazu Teigwaren, Reis oder
Kartoffelstock

Vom Poulet

Chicken Curry Bombay Fr. 29.--
Schenkel in Currysauce mit
Früchten garniert und Creoler-Reis

Geschnetzeltes Provençale Fr. 34.--
An brauner Sauce mit
Gemüsewürfeli und Kräuter
dazu Teigwaren oder Reis

Frikassée Suprême Fr. 28.--
Schenkel in Weisswein-Rahmsauce
mit Perlzwiebeln dazu Teigwaren
oder Reis

Vom Lamm

Gigot australische Art Fr. 34.--
Gigot mit Gewürzsenf bestrichen im
Ofen auf Speck-Gemüse langsam
gebraten dazu Kartoffel-Gratin
oder Schalenkartoffeln und ein
Gemüse Potpourri 3 Sorten

Lamm-Curry Mösberg Fr. 26.--
Würfelfleisch an feiner Gemüse-
Curry-Sauce serviert mit
Früchten und Trockenreis

Desserts

Gedämpfter Apfel nach Grossmutterart
mit Vanillesauce Fr. 7.50

Zimtparfait mit Rotwein-Zwetschgen
Fr. 9.50

Parfait glacé, je nach Saison Fr. 9.50
(Rhabarber, Erdbeer, Himbeer, Honig...

Süssmostcrème Fr. 6.50

Brönnti Crème Fr. 6.50

Schoggi-Mousse Fr. 8.50

Birnenkompott mit Schokoladesauce
Fr. 7.50

Meringues mit Rahm
Kleine Portion Fr. 5.50
Grosse Portion Fr. 7.50
Mit 1 Kugel Glacé Fr. 9.50

*Weitere Desserts finden Sie bei
unseren Saison-Menuvorschlägen!*