

MENUVORSCHLÄGE



Geschätzte Gäste

Gerne übergeben wir Ihnen hiermit unsere Menu Vorschläge. Diese Menüs bilden nur eine kleine Auswahl unseres Angebotes.

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass pro Gruppe (ab 10 Personen) ein Menü-Vorschlag ausgewählt werden kann.

Gerne beraten wir Sie auch persönlich, falls Sie eigene Wünsche oder Ideen haben.

Wir bitten Sie, die Bestellung bis spätestens 8 Tage vor dem Anlass aufzugeben.

Verlängerungen können wir vom Gemeindeamt Flums verlangen, die Gebühr wird vom Hause übernommen.

Es würde uns freuen, Sie in unserem Haus als Gäste begrüßen zu dürfen. Wir werden besorgt sein, dass Sie zur vollsten Zufriedenheit bedient werden.

Fam. Dieter & Silvia Wildhaber-Sprecher

Hotel Bergheim
Flumserbergstrasse 50
CH – 8896 Flumserberg

Telefon +41 (0) 81 733 12 54
Telefax +41 (0) 81 733 44 74
E-Mail : hotelbergheim@bluewin.ch
Internet : www.hotelbergheim.ch



Aperitif-Snacks

Nüssli, Pommes- Chips, Salzsticks,	pro Person	Fr. 2.00
Gemüsedips mit drei Saucen	pro Person	Fr. 5.00
Blätterteiggebäck	pro Person	Fr. 5.00

Vorspeisen

Geräucherter Lachs mit Toast & Butter	Fr. 10.50
Bündnerteller	Fr. 8.50
Hausterrine mit Waldorfsalat	Fr. 8.00
Melone mit Rohschinken	Fr. 8.50
Capuns nach Schwiegermutter-Art	Fr. 8.50

Suppen

Bouillon mit :	- Flädli	Fr. 5.00
	- Backerbsen	Fr. 5.00
	- Gemüsestreifen	Fr. 5.00
Spargelcremesuppe		Fr. 6.50
Broccolicremesuppe		Fr. 6.50
Rüeblicremesuppe		Fr. 6.50
Gemüsecremesuppe		Fr. 6.50
Gerstensuppe		Fr. 6.50
Holzfällersuppe		Fr. 6.50
Tomaten-Basilikumsuppe		Fr. 6.50

Salate

Blattsalat	Fr. 5.50
gemischter Salat	Fr. 7.00
Bäuerinnen-Salat	Fr. 9.50
Blattsalat mit sautierten Croutons und Speck	
Chef-Salat	Fr.13.50
Blattsalat umgeben von sautierten Crevetten	
Tomatensalat mit Mozzarella an Balsamico-Dressing	Fr. 8.50
Hus-Salat	
Blattsalat umgeben von Hirschmostbröckli	Fr. 12.00

Nr.1 Heißer Beinschinken mit Kartoffelsalat	Fr. 16.50
Nr.2 1 paniertes Schweinsschnitzel Pommes frites Rüebli	Fr. 16.50
Nr.3 Hausgemachter Hackbraten Kartoffelstock Rotkraut	Fr. 16.50
Nr.4 Schweinshalsbraten Kartoffelstock Rotkraut	Fr. 16.00
Nr.5 Schweins- Steak vom Grill mit Kräuterbutter auf großem Salatteller	Fr. 20.50
Nr.6 Pouletbrust vom Grill mit Kräuterbutter auf großem Salatteller	Fr. 20.50
Nr.7 Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce Pommes frites Rüebli	Fr.18.00
Nr.8 Äplermaccaronen Bauernwurst Apfelmus	Fr. 18.00
Nr.9 Egli - Fischknusperli mit Tartarsauce auf großem Salatteller	Fr. 24.00
Nr.10 Käsefondue	Fr. 24.00
Nr.11 Schweinsgeschnetzeltes an Rahmsauce Butternudeln Gemüse	Fr. 18.50

Nr.12 Pouletgeschnetzeltes an Curryrahmsauce Trockenreis Früchte	Fr. 22.00
Nr.13 2 Schweinsschnitzel an Champignonrahmsauce Butternudeln Gemüse	Fr. 23.00
Nr. 14 Schweinsschulterbraten Kartoffelstock Gemüse	Fr. 23.00
Nr.15 (Herbst) Hirsch , Steinbock oder Gamspfeffer Hausgemachte Spätzli Rotkraut , Rösliköhl, Marroni & Birne mit Preiselbeeren	Fr. 26.50
Nr. 16 2 panierte Schweinsschnitzel Pommes frites Gemüse	Fr. 23.00
Nr.17 Gebratene Pouletbrust mit Estragonrahmsauce Butternudeln Gemüse	Fr. 24.50
Nr.18 Gespickter Rindsschmorbraten Kartoffelstock Gemüse	Fr. 26.00
Nr.19 Schweinssteak mit grüner Pfeffersauce Pommes frites Gemüse	Fr. 25.00
Nr.20 Bauernkotelett vom Grill (mit Speck und Schwarte) und Kräuterbutter Pommes frites Gemüse	Fr. 27.50
Nr.21 Schweins - Cordon-bleu (reich gefüllt mit Schinken und Alpkäse) Röstikroquetten Gemüse	Fr. 26.00

Nr.22	Schweinssteak „Hausart“ (mit Käse überbacken)	
	Pommes Frites	
	Gemüse	Fr. 26.00
Nr.23	Schweinsschnitzel „Pariserart“	
	Spaghetti mit Tomatensauce	Fr. 23.00
Nr.24	Kalbspiccata	
	Steinpilzrisotto	Fr. 35.50
Nr.25	Kalbsgeschnetzeltes "Zürcherart"	
	Rösti	
	Gemüse	Fr. 34.00
Nr. 26	pochiertes Zanderfilet mit Weissweinrahmsauce	
	Salzkartoffeln oder Trockenreis	
	Gemüse	Fr. 27.00
Nr.27	Schweinsfilet an Cognacrahmsauce	
	Nudeln	
	Gemüse	Fr. 29.00
Nr.28	Lammfilet Rotwein-Kräuterjus	
	Rosmarin Kartoffeln	
	Gemüse	Fr. 30.00
Nr.29	Entrecôte "Madagaskar" (Grüne Pfeffersauce)	
	Trockenreis	
	Gemüse	Fr. 32.00
Nr.30	Rassiges Rindsgulasch	
	Steinpilzrisotto	
	Rüebli duo	Fr. 24.00
Nr. 31	Roastbeef mit Sauce Bernaise	
	Röstikroquetten	
	Gemüse	Fr. 36.00

Nr. 32

Rindsfilet an Whiskyrahmsauce

Röstikroquetten

Gemüse

Fr. 42.00

Nr. 33

Kalbsfiletmedaillon an Morchelrahmsauce

Hausgemachte Spätzli

Gemüse

Fr. 44.00

Kinder-Karte



„ Tarzan“

2 Wienerli & Pommes Frites

Fr. 12.00



„Hercules“

4 Chicken - Nuggets , Pommes Frites

Fr. 13.50



„Nemo“

Fisch -Knusperli, Pommes Frites & Mayo

Fr. 13.50



„Micky“

Schweins-Schnitzel an Champignonrahmsauce
und Teigwaren

Fr. 14.00



„Hägar“

Paniertes Schweins-Schnitzel
und Pommes frites

Fr. 14.00



„Superman“

Spaghetti mit Tomatensauce & Reibkäse

Fr. 12.00

Dessert

Caramelköpfli	Fr. 6.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr. 6.50
Frischer Fruchtsalat , 1 Kugel Glace und Rahm	Fr. 8.50
Warmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis und Rahm	Fr. 7.00
Toblerone - Mousse	Fr. 7.00
Calvados-Parfait mit Caramelsauce	Fr. 7.00
Warme Himbeeren mit Vanilleglace & Rahm	Fr. 8.50
Warme Zwetschgen mit Zimtglace & Rahm	Fr. 8.50
Coupe Danemark	Fr. 8.50
Dessertteller	Fr. 10.00
Dessertbuffet ohne Käse	Fr. 12.00
Dessertbuffet mit Käse	Fr. 16.50

Bergheimbuffet

Suppe aus dem Topf

Holzällersuppe

Kaltes Vorspeisen und Salate Buffet

Rohschinken mit Melonenschiffchen
gefüllte Kalbsbrust oder Haus-Terrine
Rauchlachs
Pastetli mit Frischkäse
Crevettencoctail
10 verschiedene Salate

Dessertbuffet

Früchteschale
Frischer Fruchtsalat
diverse Patisserie
Caramelköpfli
Schlagrahm
Schokoladenmousse weiss & braun
Fruchttörtchen
Merinque
diverse Käse

Warmes Buffet

Fleisch : Roastbeef nach Art des Hauses mit Sauce Bernaise
 Schweinssteak "Cafe de Paris"
 Pouletbrüstchen mit Cognacrahmsauce
 Rassiges Rindsragout oder Geschnetzeltes
 Auf Wunsch -Vegetarische Gemüseschnitzel

Beilagen : Reis ,Butternudeln ,Röstikroquetten , 4 verschiedene Gemüse

Kleine Änderungen vorbehalten

Mindestpersonenzahl für ein Bergheim - Buffet sind 25 Personen.

Preis pro Person Fr. 68.00

Gourmet Menu

Gourmet 1

Hausterrine an Sauce Cumberland
dazu Waldorfsalat

St.Galler – Oberländer Samtsüppchen

pochiertes Felchenfilet « Jean-Jaques Rousseau »

Champagnerrahmkraut

Blutorangensorbet mit Grandmanier

Roastbeef mit Sauce Bernaise

Hausgemachte Eierspätzli

Gemüse garnitur

Toblerone - Mousse

Fr. 78.00

Gourmet 2

Leicht gebundene Gemüsesuppe

bunter Blattsalat mit gehobelten Parmesan, Früchten (je nach Saison) und Nüssen

Seezungenfilet auf Riesling-Kräuterschaum

dazu Gemüse reis

erfrischendes Birnensorbet mit Williams

zartes Rindsfilet mit Estragonrahmsauce

Röstikroquetten & Nudeln

Gemüse garnitur

Warmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis und Rahm

Fr. 79.00

Gourmet 3

Flumser Mostbröckli – Carpaccio

auf einer Riesling – Birne

bunter Blattsalat « Isabelle » an Hausdressing

Tortellini an Schnittlauchschaum

Rötelfilet an luftiger Champagnerrahmsauce

dazu Wildreis

Rindsfilet an kräftigem Riojajus

Gnocci Romana

Gemüse garnitur

Calvadosparfait mit Caramelsauce

Fr. 82.00

Für Vegetarier werden alle Fleischprodukte durch vegetarische Produkte ersetzt.
Mindestpersonenzahl sind 10 Personen.