



# Ihr Bankett im Allmendpark



Restaurant  
Allmendpark  
Alpnach

## Apéro Vorschläge

### Knabbereien

Salzstangen	CHF	5.00	250g
Erdnüssli	CHF	10.00	500g
Pommes Chips (Natur, Paprika oder gemischt)	CHF	10.00	280g

### Kalt

#### Fleischplatte (100g)

Schinken, Salami, Trockenfleisch, Rohschinken, Aufschnitt, Rohessspeck, Essiggemüse dazu Brot und Butter	CHF	14.00	Pro P.
--	-----	-------	--------

#### Käseplatte (100g)

Hart und Halbhartkäse aus Obwalden, Weichkäse, garniert mit Früchten und Nüssen, dazu Brot und Butter	CHF	12.00	Pro P.
---	-----	-------	--------

#### Fleisch und Käseplatte gemischt (100g)

Schinken, Salami, Trockenfleisch, Rohschinken, Aufschnitt, Rohessspeck, Essiggemüse, Hart und Halbhartkäse aus Obwalden, Weichkäse, dazu Brot und Butter	CHF	13.00	Pro P.
--	-----	-------	--------

Tomaten-Mozzarella-Spiessli	CHF	3.00	Stk
Obwaldner Käse-Trauben-Spiessli	CHF	3.00	Stk
Melonen-Rohschinken-Spiessli	CHF	3.00	Stk
Würzige Tomatenwürfel mit Knoblauch und Basilikum auf Brot	CHF	3.00	Stk
Gemüse-Sticks auf Kräuterquark im Weck-Glas	CHF	3.00	Stk
Gemüse-Frischkäsemousse mit Mozzarella-Praline im Weck-Glas	CHF	3.00	Stk
Schinkenmousse mit Brotchips im Weck-Glas	CHF	3.00	Stk

#### Auswahl von belegten Party Brötli «rustico»

(Schinken, Salami, Aufschnitt, Käse und Ei)	CHF	3.00	Stk
---	-----	------	-----

#### Auswahl von belegten Party Brötli «deluxe»

(Beef Tatar, Rohschinken und Lachs)	CHF	4.00	Stk
-------------------------------------	-----	------	-----

#### ½ Meter Sandwich belegt nach Wunsch

(Schinken, Salami, Aufschnitt, Käse und Ei)	CHF	35.00	Stk
---	-----	-------	-----

### Warm

Diverses Blätterteiggebäck hausgemacht	CHF	2.00	4 Stk
Mini-Wienerli im Teig	CHF	2.50	Stk
Mini-Schinkengipfeli	CHF	2.50	Stk
Mini-Käseküchlein	CHF	2.50	Stk
Meatballs mit BBQ-Sauce im Weck-Glas	CHF	3.00	Stk
Poulet Spiess mit Sweet Chilisauce	CHF	3.00	Stk
Frühlingsrollen mit Sweet Chilisauce	CHF	3.00	Stk
Äplermagronen mit Röstzwiebeln	CHF	3.00	Stk
Speck-Pflaumen	CHF	4.50	100g
Pinsa mit Rohschinken und Rucola	CHF	18.00	Stk
Pinsa mit Creme Frech und Gemüsestreifen	CHF	15.00	Stk

## Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit Croutons, Sprossen an Hausdressing	CHF	7.00
Salat zusätzlich mit gehacktem Ei	CHF	1.50
Salat zusätzlich mit Speck	CHF	1.50
Gemischter Salat (Randen, Mais, Karotten, Sellerie und Blattsalat)	CHF	9.50
Gemüse-Quark-Terrine mit Rucola Pesto, Salatgarnitur und gerösteten Kernen	CHF	12.00
Trockenfleisch Carpaccio mit Sbrinz, gerösteten Baumnüssen, getrocknete Aprikosen, Rucola und Olivenöl	CHF	15.00
Raumlachs Rose auf marinierten Salatgurkenscheiben, rote Zwiebeln, Salatgarnitur und Meerrettichcreme	CHF	17.00

## Suppen

Rindbouillon mit Einlage nach Wahl (Flädli, Fideli, Backerbsen, Eierstick, Knoblauch-Croutons, Gemüsestreifen)	CHF	7.00
Tagessuppe	CHF	5.50
Weissweinsuppe mit Lauchstreifen	CHF	9.50
Tomatensuppe mit Basilikumhaube	CHF	9.50
Kartoffelsuppe mit Speck und Schnittlauch	CHF	9.50

## Hauptgänge

### Geflügel

Poulet Geschnetzeltes an Curry Sauce «Casimir» serviert mit Reis und Früchte Garnitur	CHF	25.00
Poulet Brüstli im Speckmantel auf Portweinjus mit Bratkartoffeln und Ratatouille	CHF	27.00
Poulet Brüstli «Fitness» mit saisonalem Blattsalat, Gemüsesalat und Früchten	CHF	25.00

### Schwein

Blätterteig-Pastetli mit Brätchügeli und Champignon-Rahmsauce mit Reis und Erbsen-Karottengemüse	CHF	22.00
Beinschinken mit Kartoffelsalat, Karottensalat, Blattsalat und Senf	CHF	22.00
Hackbraten an Pilzrahmsauce mit Kartoffelstock und glasierte Karotten	CHF	22.00
Schweinshalsbraten an Thymianjus mit Kartoffelgratin und Mischgemüse	CHF	25.00
Schweinsrahm Schnitzel vom Nierstück mit Spätzle und Mischgemüse	CHF	27.00
Schweinsfilet am Stück gebraten an Calvados Sauce mit Nudeln und Mischgemüse	CHF	35.00

## Rind

Tafelspitz an Meerrettichsauce mit Petersilienkartoffeln und Lauchgemüse	CHF	28.00
Rindsschmorbraten an kräftiger Rotweinsauce mit Kartoffelstock und Speckbohnen	CHF	34.00
Huft Stroganoff an Paprikasauce mit Spätzle	CHF	35.00
Rindsfilet am Stück gebraten an einer Café de Paris Sauce mit Kartoffelgratin und Gemüse garnitur	CHF	45.00

## Kalb

Kalbsschulterbraten an Cognacsauce mit Kartoffelgratin und Mischgemüse	CHF	34.00
Kalbsgeschnetzelte Zürcher Art mit Röstli und Mischgemüse	CHF	36.00
Saltimbocca mit Rohschinken und Salbei mit Weisswein-Risotto und Mischgemüse	CHF	40.00

## Vegi

Äplermagronen mit Kartoffeln und Röstzwiebeln dazu Apfelmus	CHF	18.00
Gemüse Piccata mit Tomaten-Spaghetti und Sbrinz	CHF	21.00
Süsskartoffel Panne Cake mit gebratenen Pilzen, Gemüse und Spiegelei	CHF	22.00
Planted Geschnetzeltes an Kokoscurrysauce mit Asia Gemüse serviert mit Bisamtieres (Vegan)	CHF	24.00

## Dessert

Hausgemachte Fruchtwähe mit Rahm	CHF	5.00
Ovomaltine-Mousse mit Krokant im Gläschen	CHF	6.50
Limonen-Zitronen-Mousse mit Früchte Pulp im Gläschen	CHF	6.50
Gebrannte Crème mit Rahm und Mandeln	CHF	8.50
Karamelköppli mit Rahm und Früchte Garnitur	CHF	8.50
Fruchtsalat	CHF	8.50
Fruchtsalat mit Vanille-Glace und Rahm	CHF	10.00
Schokoladen Parfait auf Baillys Sauce, Früchte Garnitur und Rahm	CHF	10.00

## Nachservice

Pro Person CHF 2.00

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.