

# MENÜKARTE

**Sportzentrum Kerenzerberg**  
CH-8757 Filzbach  
Fon +41 (0)55 614 17 17  
sportzentrum@szk.ch • www.szk.ch



## **Restaurant Sportlobby**

## **Restaurant Panorama**

**Wer Sport treibt, der braucht Energie,  
um auf der Höhe zu bleiben. Vor allem bei uns  
im Sportzentrum Kerenzerberg,  
auf 700 Meter über Meer,  
300 Meter oberhalb des Walensee.**

**Deshalb setzen wir in unseren Restaurants  
auf eine ausgewogene Ernährung  
mit hochwertigen regionalen Produkten. Wir achten  
dabei auf Intoleranzen und Allergien und  
servieren auf Wunsch das passende Gericht für deine Gruppe.**

**Denn nur mit der idealen Ernährung erreichst du deine Höchstleistung,  
ob im Kopf oder in den Muskeln,  
im Breiten- oder Profisport,  
im Gedanken- oder Körpertraining.**

**Wir freuen uns, dich im Sportzentrum Kerenzerberg  
begrüssen und bewirten zu dürfen.**

**En Guete! Dein SZK-Team**

**Unsere Menü-Ideen sind Arrangements  
für Gruppen ab 10 Personen (Buffets ab 20 Personen)**

### **Unsere Lieferanten**

**Wir beziehen unsere qualitativ hochwertigen Produkte - wenn immer möglich - frisch und von  
ausgewählten Lieferanten aus der Region. Mit diesen pflegen wir langjährige Partnerschaften auf der  
Basis von gegenseitigem Vertrauen.**

### **Allergene**

**Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren  
unsere Mitarbeitenden auf Anfrage.**

## **APERÓ**

### **Apéro (Schalen à für 4 Personen)**

<b>Chips</b>	<b>CHF 2.50</b>
<b>Nüssli</b>	<b>CHF 2.50</b>
<b>Salzstengeli</b>	<b>CHF 2.50</b>

<b>Apéropizza - Pizzablech mit 40 Apéropizze</b>	<b>CHF 32.00</b>
<b>Flammkuchen (Sauerrahm, Speck, Zwiebeln) - Blech mit 40 Stück</b>	<b>CHF 32.00</b>

<b>Zigerbrötli - zwei Hälften bunt garniert</b>	<b>CHF 3.80</b>
<b>Canapés - zwei Hälften bunt garniert</b>	<b>CHF 3.80</b>
<b>Glerner Birnbrotscheibe - mit Zigerbutter</b>	<b>CHF 2.50</b>
<b>Schinkengipfeli hausgemacht</b>	<b>CHF 1.60</b>
<b>Chäschüechli hausgemacht</b>	<b>CHF 1.50</b>
<b>Fruchtspiessli saisonal</b>	<b>CHF 2.00</b>
<b>Tomaten-Mozzarella-Spiessli</b>	<b>CHF 2.50</b>

<b>Gemüsedips (ab 5 Personen)</b>	<b>CHF 3.00</b>
<b>Karotten, Kohlraben, Gurken, Cherry Tomaten mit Sauerrahm und Cocktailsauce, pro Person</b>	

<b>Spiessli Apéro Sportzentrum (ab 10 Personen)</b>	<b>CHF 16.00</b>
<b>Spiessli Balken mit Tomaten-Mozzarella-Spiessli, Fruchtspiessli, Käse-Oliven-Spiessli, Speck-Bündnerfleisch-Spiessli, Rindsfleischkugel-Spiessli und Curry-Poulet-Spiessli (6 Stück pro Person)</b>	

## **MENÜS**

(ab 10 Personen - nur in der Sportlobby möglich)

### **VORSPEISEN**

Rindsbouillon mit Flädli	CHF 7.50
Saisonale Cremesuppe (Spargel, Karotten-Apfel-Ingwer, Kürbis, Gerstensuppe)	CHF 8.50
Saisonaler Blattsalat mit (Spargelspitzen, Sommerbeeren, Eierschwämmli)	CHF 9.00
Schichtsalat im Glas mit Kernen und Sprossen	CHF 9.00

### **HAUPTSPEISEN**

Schweins Cordon bleu (ca. 250g) Pommes frites und Saisongemüse	CHF 36.00
Schweins Steak mit Zigerbutter (180g) Pommes frites und Saisongemüse	CHF 28.00
Glarner Netzbraten (150g) mit Dörrzwetschgen Sauce, Kartoffelstock und Saisongemüse	CHF 26.00
Gelbes Madras Curry mit Schweizer Pouletbrust (140g) Mandelreis und Früchtegarnitur	CHF 26.00
Gebratenes Schnitzel vom Kalb (2x75g) Champignonrahmsauce, Bandnudeln und Saisongemüse	CHF 42.00
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» (140g) mit Rösti und Saisongemüse	CHF 38.00
Rinds Schmorbraten «Brasato» (160g) mit Speckwürfelchen, Perlzwiebeln und Croutons, Bramata Polenta und Ratatouille	CHF 38.00
Rinds Entrecôte rosa gebraten (180g) Pfeffersauce, Pommes frites und Saisongemüse	CHF 48.00

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt.

## DESSERTS

<b>Gebrannte Creme</b>	<b>CHF 8.50</b>
<b>Mousse au chocolat</b>	<b>CHF 9.50</b>
<b>Tiramisu</b>	<b>CHF 9.50</b>
<b>Frischer Fruchtsalat</b>	<b>CHF 8.50</b>
<b>Tagesdessert</b>	<b>CHF 8.50</b>
<b>Tagesdessert in Kombination mit Buffets, Raclette oder Fondue</b>	<b>CHF 5.00</b>

**Dessertbuffet** (ab 20 Personen) **CHF 18.00**  
Schokoladenmousse, saisonales Früchtemousse, Tiramisu, gebrannte Creme,  
Schwarzwälder Schnitte, Crème-Schnitte, saisonale Früchteschnitte,  
Glerner Pasteten Schnitte, Glace Schüssel, Fruchtsalat

**Schokoladenfondue** (ab 20 Personen) **CHF 16.50**  
Schokoladenfondue mit diversen saisonalen Früchten,  
Löffelbiskuits und Cakewürfel

## **BUFFETS** (ab 20 Personen)

<b>SPAGHETTI TRIO</b> Napoli, Bolognese, Carbonara	<b>22.00</b>
<b>PASTA</b> Verschiedene Pastagerichte dazu Tomatensauce, Bolognese, Pesto, Carbonara	<b>28.00</b>
<b>PIZZA</b> Margherita, Hawaii, Salami, Verdura	<b>22.00</b>
<b>SALATBUFFET KLEIN</b> Salatbuffet Klein (6 Sorten Salate) in Kombination mit Hauptgang	<b>16.00</b> <b>12.00</b>
<b>SALATBUFFET GROSS</b> Salatbuffet Gross (8 Sorten Salate) in Kombination mit Hauptgang	<b>19.00</b> <b>14.00</b>

## HÜTTEN-GESCHICHTEN (von November bis März)

### Vorspeisen

Kleiner Bündnerteller (50 g)	14.00
Bündnerfleisch, Rohschinken, Rohessspeck, Alpkäse Mini-Beilagen	

### KÄSEFONDUE

Käsefondue «Traditionell» (250 g Käse)	27.00
Hauseigene Mischung aus Greyerzer, Appenzeller und Vacherin	

### Fonduebeilagen

Brotwürfel, Champignons, Kartoffeln, Essiggurken Zwiebeln, Silberzwiebeln und Maisköbli (pro Person)	6.50
---	------

Geriebener Glarner Schabziger (Schale für 4 Personen)	4.00
---	------

Rohessspeck ca. 70 g (Schale für 4 Personen)	8.50
--	------

### RACLETTE

Racletteplausch mit unserem Turbo Raclette Ofen (mit Anleitung)	34.00
Raclette Käse (3 x 80 g)	
Kartoffeln, Essiggurken, Silberzwiebeln Cherry Tomaten, Röstzwiebeln und Maisköbli	

Extra Käse, Portion à 80 g	6.50
----------------------------	------

Rohessspeck ca. 70 g (Schale für 4 Personen)	9.50
--	------

Ananas, Bananen, Birnen (Schale für 4 Personen)	6.00
---	------

## **GRILL-GESCHICHTEN -zum Selbergrillieren (von April bis Oktober)**

### **GRILLBUFFET**

**Cervelat, Bratwürste, Chili Würste, Schweinshals Steaks, Poulet-Schenkel  
(300 g / Person – CH-Fleisch) mit 4 Grillsaucen**

**Baked Potatoes mit Sauerrahm**

**Buntes kleines Salatbuffet (6 Sorten Gemüsesalate mit gemischtem Blattsalat)**

**Ca. 300 g Fleisch / Person**

**CHF 42.00**

**Fleisch Aufpreis pro 300 g**

**CHF 18.00**

### **GROSSES GRILLBUFFET**

**Cervelat, Bratwürste, Chili Würste, Lamm Nierstück, Rinds Entrecôtes, Poulet Brüstchen, Schweins  
Spareribs, Schweins-Nierstück-Steaks  
(400 g / Person - CH Fleisch-ausser Lamm) mit 6 Grillsaucen**

**Baked Potatoes mit Sauerrahm**

**Buntes grosses Salatbuffet (8 Sorten Gemüsesalate mit gemischtem Blattsalat)**

**Ca. 400 g Fleisch / Person**

**CHF 63.00**

**Fleischaufpreis pro zusätzliche Portion (420 g)**

**CHF 27.00**

## **WEIHNACHTSFEIER**

(von 1. Dezember bis 31. Januar möglich)

### **FONDUE CHINOISE**

**Hausgemachte Frühlingsrolle mit Sweet Chili Sauce**

\*\*\*

**Kleines Salatbuffet**

\*\*\*

**Chinoise Buffet (200 gr. Fleisch pro Person)**

**Rindfleisch, Kalbfleisch, Schweinefleisch und Trutenfleisch – dünn aufgeschnitten -**

**Diverse Saucen**

**Currysauce, Knoblauchsauce, Merrettichsauce, Cocktailsauce, Pfeffersauce, Diabolo Sauce, Senfsauce, BBQ-Sauce, Ketchup, Sauerrahm**

**Diverse Früchte**

**Kiwi, Ananas, Melonen, Orangen, Physalis, Kokosbananen, Pfirsiche, Birnen**

**Diverse Gemüse**

**Essiggurken, Silberzwiebeln, Cherrytomaten, Maiskölbchen, Gurken, Oliven, Champignons, Broccoli, Blumenkohl, Karotten**

**Beilagen**

**Reis und Pommes frites**

\*\*\*

**Kraftbrühe Chinoise mit oder ohne Sherry**

\*\*\*

**Frischer Fruchtsalat**

**CHF 56.00 pro Person, Aufpreis Fleisch pro Teller à 200gr. CHF 24.00**