

MENÜ-IDEEN für Gruppen

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

**Restaurant Panorama: Verpflegung für Gruppengäste in Vollpension (Gleiches Menü für alle)
Restaurant Sportlobby: Verpflegung nach deinen Vorstellungen, gemäss unseren Möglichkeiten.**

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)

Chips	CHF 2.50
Nüssli	CHF 2.50
Salzstengeli	CHF 2.50

Apéropizza - Pizzablech mit 40 Stück	CHF 32.00
Flammkuchen (Sauerrahm, Speck, Zwiebeln) - Blech mit 40 Stück	CHF 32.00

Zigerbrötli - zwei Hälften bunt garniert	CHF 4.80
Canapés - zwei Hälften bunt garniert	CHF 4.80
Glarner Birnbrotscheibe - mit Zigerbutter	CHF 2.50
Schinkengipfeli hausgemacht	CHF 1.80
Chäschüechli hausgemacht	CHF 1.80
Fruchtspiessli saisonal	CHF 2.50
Tomaten-Mozzarella-Spiessli	CHF 3.50

Gemüsedips für 5 Personen	CHF 20.00
Karotten, Kohlraben, Gurken, Cherry Tomaten mit Sauerrahm und Cocktailsauce, pro Person	

Spiessli Apéro Sportzentrum (ab 10 Personen)	CHF 19.50
Spiessli Balken mit Tomaten-Mozzarella-Spiessli, Fruchtspiessli, Käse-Oliven-Spiessli, Speck-Bündnerfleisch-Spiessli, Rindsfleischkugel-Spiessli und Curry-Poulet-Spiessli (6 Stück pro Person)	

MENÜS

- Unsere Menü-Ideen sind Einheitsmenüs für Gruppen ab 20 Personen
- Ein Menü pro Anlass
- Stelle dein Menü selbst zusammen
- Unsere Hauptgänge servieren wir als liebevoll arrangierte Sharing Dishes – eine Tavolata, die zum gemeinsamen Probieren, Austauschen und Genießen einlädt.
- Ist dein Anlass festlicher Natur? Sehr gerne decken wir deinen Tisch für einen Aufpreis von CHF 5.00 pro Person in klassischem Weiss ein, für eine Atmosphäre, die deinem Anlass das gewisse Etwas verleiht.

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
Salatschüssel mit bunten Salaten (für ca. 5 Personen)	CHF 30.00

HAUPTSPEISEN

(im Sharing Dish serviert, Nachservice für Beilagen)

Schweins Cordon bleu (ca. 250g) Pommes frites und Saisongemüse (Veggie: Camembert in Röstikruste)	CHF 36.00
Schweins Steak mit Zigerbutter (180g) Pommes frites und Saisongemüse (Veggie: Tofu Steaks im Pfeffer-Peperoni Mantel)	CHF 28.00
Glarner Netzbraten (150g) mit Dörrzwetschgen Sauce, Kartoffelstock und Saisongemüse (Veggie: Erbsenprotein Fleischkäse)	CHF 26.00
Gelbes Madras Curry mit Schweizer Pouletbrust (140g) Mandelreis und Früchtegarnitur (Veggie: Kichererbsen Curry)	CHF 26.00

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt.

Gebratenes Schnitzel vom Kalb (2x75g) Champignonrahmsauce, Bandnudeln und Saisongemüse <i>(Vegie: Quorn Schnitzel)</i>	CHF 42.00
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» (140g) mit Rösti und Saisongemüse <i>(Vegie: Seitangeschnetzeltes)</i>	CHF 38.00
Rinds Schmorbraten «Brasato» (160g) mit Speckwürfelchen, Perlzwiebeln und Croutons, Bramata Polenta und Ratatouille <i>(Vegie: Hausgemachter vegetarischer Braten)</i>	CHF 38.00
Rinds Entrecôte rosa gebraten (180g) Pfeffersauce, Pommes frites und Saisongemüse <i>(Vegie: Veganes Steak aus Sojaprotein und Randen)</i>	CHF 48.00

DESSERTS

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

Dessertbuffet (ab 20 Personen) Schokoladenmousse, saisonales Frücthemousse, Tiramisu, gebrannte Creme, Schwarzwälder Schnitte, Crème-Schnitte, saisonale Früctheschnitte, Glarner Pasteten Schnitte, Glace Schüssel, Fruchtsalat	CHF 18.00
--	------------------

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

BUFFETS

SPAGHETTI TRIO Napoli, Bolognese, Carbonara	22.00
PASTA Verschiedene Pastagerichte dazu Tomatensauce, Bolognese, Pesto, Carbonara	28.00
PIZZA Margherita, Hawaii, Salami, Verdura	22.00
SCHINKEN IM BROTTTEIG Schinken im Ruchbrotteig und Senf Salatbuffet Klein (6 Sorten Salat) und Kartoffelsalat	34.00
SALATBUFFET KLEIN Salatbuffet Klein (6 Sorten Salate) in Kombination mit Hauptgang	16.00 12.00
SALATBUFFET GROSS Salatbuffet Gross (8 Sorten Salate) in Kombination mit Hauptgang	19.00 15.00

HÜTTEN-GESCHICHTEN

(November bis März)

Vorspeisen

Tagessalat	7.00
Salatschüssel für 5 Personen	30.00
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 Maiskölbli (pro Person)	6.50
--	------

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

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

RACLETTE

Racletteplausch mit unserem Turbo Raclette Ofen (mit Anleitung)	36.00
Talalp-Raclette-Käse (3 x 80 g)	
Kartoffeln, Essiggurken, Silberzwiebeln Cherry Tomaten, Röstzwiebeln und Maiskölbli	

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
---	------

(Bis 30 Personen am Tisch mit Tischgrill möglich)

GRILL-GESCHICHTEN (zum Selbergrillieren)

(März 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

(1. Dezember bis 31. Januar)

FONDUE CHINOISE

Hausgemachte Frühlingsrolle mit Sweet Chili Sauce

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

Kleines Salatbuffet (6 Sorten Salate)

Kraftbrühe Chinoise mit oder ohne Sherry

Frischer Fruchtsalat

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