

ALPINE HOCHZEITEN IM GOLDENEN BERG

Finger-Snacks zum Starten?

Liebevoll zubereitet, etwas fürs Auge und fürs Herz.
Gemeinsam mit unserem Küchenchef haben wir verschiedene Menüvorschläge für Ihren perfekten Tag erarbeitet. Gerne erstellen wir gemeinsam mit Ihnen Ihren individuellen Essens-Ablauf. Häppchen, kalte Platten, Köstliches aus der Region in verschiedenster Form. Blättern Sie hier durch unsere Menü-Vorschläge und lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen...

Minilaugenbrez'n Stand mit verschiedenen Aufstrichen – €5,00

Pikanter Strudel, Bergkräuter, Sommergemüse – €5,50

Bauernspeck, Liptauer, Pfefferoni – €5,00

Wälder Bergkäse, Trauben, Nüsse – €6,00

Erdäpfelkäs, Kürbiskern.l, Radieschen – €5,20

Herzhaft gefülltes Blätterteiggebäck (Käse, Schinken oder auch Vegetarisch) – €4,00

Minischnitzel, Preiselbeeren, Zitrone – €8,80

Quiche vom Vitalgemüse – €5,20

Ziegenkäsecrostini, Spargel, Blütenhonig – €5,60

Zuger Seelachs auf Kartoffelrösti, Sauerrahm – €7,40

Gazpacho mit Sü. wasser-Muschel und Basilikum-Öl – €6,60

Zuger Seelachs geräuchert, Gurke, Kren – €7,40

Tatar vom Ländle Rind, pochierte Kartoffel, Bergkäse – €9,20

Mousse vom Ländle Frischkäse auf Pumpernickel – €5,20

2erlei Humus, Hausgemachtes Pitabrot – €4,20

Verschiedene Früchtetartes – €4,50

Schokolade-Erdbeeren-Balsamico – €4,50

Strudel im Glas mit Vanillesauce – €5,50

Marillen-Weiße Schokolade-Cookie – €4,50

Bunte Mini Donut Wall – €5,20

Gebeizter Bachsaibling, Apfel, Kren, Heubutter – €7,80

Kulinarisches – Menüs zur Auswahl

KLASSIK

Alter Goldener Berg / € 87,-

Dreierlei vom Ziegenkäse
Nüsse, Zwiebelchutney

Rindssuppe
Bergkräuterfrittaten,
Schnittlauch, Wurzelgemüse

Lammkarree
Kartoffelgratin, wilder Broccoli, Pflaumen Jus

Valrohna Schokoladentarte
Schokoladencremeux,
Karamell und Joghurt Eis

LECH

Alter Goldener Berg / € 93,-

Rindertatar
Kartoffel Pave, Parmesanespuma

Bergkräuterschaumsuppe,
Karifol Couscous

Beef Wellington
Waldpilzragout, Erbsenespuma

Zitrontarte
Meringue-Pops

ZÜRS

EssenZzimmer / € 79,-

Tomatencarpaccio
Geräucherter Ziegenkäse, Kartoffelbiskuit und Rübenchips

Couscous mit Garnelen
Bisque, Orangenconfit

Gegrilltes Supreme vom Wälderhendl
Dreierlei Mais, Senfauce

Tiramisu-Espuma
Schokoladenkuchen, Aprikosengel

STUBEN

Alter Goldener Berg & EssenZzimmer / € 83,-

Oberlechner Bauernsalat
Blattsalat, Speck, Rotkohl,
Kürbiskerne, Wildbeeren Dressing

Spargelcremesuppe oder Bergkräuterschumsuppe
Kräutercrostini
(je nach Saison)

Rosa gebratener Kalbstafelspitz
Kartoffel Pave, Semmelkren, Jus
und Cremespinat

Kaiserschmarrn
in der Pfanne serviert
Zwetschgenröster, Vanilleeis

WARTH

EssenZzimmer / € 77,-

Goldener Berg Salat
Blattsalat, fermentierte Kirschtomaten,
Bio-Karotten, Sonnenblumenkerne,
Radieschen, Kresse

Consommé vom Wälder Hendl
Wachtel Spiegelei, Pilztartar

Salimbocca vom Kalb mit Vulcano Schinken
Pastinakenpüree, Bergkäse-Gnocchi,
Zwiebel-Miso-Jus

Joghurterémeux
Rotwein und Honigsauce,
Erdbeer-Chili-Paprika-Kompott

TANNBERG

Alter Goldener Berg & EssenZzimmer / € 105,-

Geräucherter Lachs in der Box
Linsendal, Blinis

Fondue „Chinoise“
Sie garen die Zutaten in der heißen Suppe.
Traditionsgemäß servieren wir Ihnen im Anschluss
die Kraftbrühe mit Sherry

Wir reichen Ihnen folgende Zutaten:

200gr. Schweinsfilet, Rindsbeirid & Hühnerbrustfilet, Frankfurter,
Knoblauchbrot, Ofenkartoffel Mixed Pickels, Kräutersauerrahm,
Cocktailsauce, Currysauce, Krensauerrahm, Knoblauchsauce

Topfenknödel,
Marillenröster, Noisette-Eis

GOURMET

EssenZzimmer / € 115,-

Marinierter Seesaibling Ceviche aus Zug
Fermentierter Jalapeno-Gurken-Tiger

Waldpilzessenz
Steinpilzravioli, Brombeeren,
Getrocknete Tomaten

Dreierlei Rind
(Filet, Tatar, Pastrami)
Zwiebelcreme, Käsegnocchi,
Morcheln und Trüffeljus

Weißer Schokoladen-Honig Namelaka
Choux Craquelin, gesalzener Karamell

OBERLECH

EssenZzimmer | € 130,-

Löwenzahn-Spinat-Kuchen
Garniert mit Wild Blüte und Vulcano Schinkenmousse

Tomatensuppe
Bergkäse Krokette

Sanft gegarte Jakobsmuschel
Karifol, Salicorne, Garnelenbisque-Schaum

Warm geräucherte Kartoffel
auf Parmesanespuma
Petersilienöl, Weizenkresse, Traubengel

Bio Ländle Ochsenfilet
Rotkohl, Brotterrine mit Kräutern
Preiselbeerjus und Heuessenz

Dinkelkuchen
Blaubeeren, Crèmeux, Biereis

Vegetarischer Hochgenuss

3-Gang-Menü / € 65,-

4-Gang-Menü / € 74,-

VORSPEISEN

Spargelsalat

Wildkräuter, veganes Tomatenmousse

Vogerlsalat

Pfifferlinge, neue Kartoffeln

Mediterrane Gemüseterrine

marinierte Salatherzen

SUPPEN

Vegane Wildkräuter Schaumsuppe

Klare Tomatenessenz,

Spargel

HAUPTGERICHTE

Veganer Gemüse-Dinkelstrudel,

Soja-Sommerkräuter Dip

Blumenkohlcreme

Babyspinat, gegrilltes Gemüse, Umami Tofu

Spinat-Ziegenkäse Canelloni

Tomatenkompott, Spargel

SÜßER ABSCHLUSS

Mango Raviolo gefüllt mit Erdbeeren

Zitronensorbet, Minzgel

Veganes Schokoladenmousse

Mango, Erdbeeren, Mandelkrokant

Veganer Blaubeer-Käsekuchen

Apfelsorbet

Alter Goldener Berg

Kulinarische Wirtshaus – Hüttenabende

Menüpreis € 89,- pro Person

ZUM STARTEN AM TISCH EINGESTELLT

Oberlecher Bauernsalat

Feldsalat, geröstete Kartoffeln, Speck, Kürbiskernöl, Kürbiskerne und Vinaigrette

Das „Alter Goldener Berg“ Jausen Brettl

Landjäger, Schinkenspeck, Schopfspeck, feinster Bergkäse, eingelegtes Gemüse
Bauernschmalz, Senf, Kren, Brot und Butter

IM REINDL SERVIERT

Tafelspitz

Röstkartoffeln, Cremespinat, Schnittlauchsauce und Apfelkren

Gegrillte Forelle im Ganzen

mit Zitrone, Petersilienkartoffeln

Vorarlberger Käsefondue

mit kleinen Kartoffeln, Brot, Marillenbrand, Senfgurken,
getrockneten Marillen, Trauben und Walnüssen

ZUM ABSCHLUSS EINGESTELLT

Kaiserschmarrn

Zwetschgenröster, Vanilleeis

Alternative Hauptgänge & Desserts

HAUPTSPEISEN:

Lammkarree

Kartoffelgratin, wilder Broccoli, Pflaumen Jus

Geschmorte Rindsbacken

Kartoffelstampf, glacierte Schwarzwurzel, Mushroom

Wiener Schnitzel vom Kalb

Petersilienkartoffel, Preiselbeeren

Tafelspitz

Röstkartoffel, Cremespinat, Schnittlauchsauce und Apfelkren

Zuger Forelle Müllerin

Petersilienkartoffeln, Sauce Hollandaise, Kräuterbutter

Rosa gebratener Kalbsrücken

Kartoffel Pave, Cremespinat

Entenbrust

Zweierlei Rote Beete, Baby Zwiebeln, Orangensauce

DESSERT:

Kirschen im Glas

Schokopudding Kuchen, Vanillecreme, Mandeln, Herzkirschen

Schokoladentarte

Karamellmousse, Vanilleeis, frische Beeren

Maracuja-Reispudding

Yuzu Eis

Kaiserschmarrn

in der Pfanne serviert und auf den Tischen eingestellt
Zwetschgenröster, Vanilleeis

Snacks at Midnight

€ 10,- pro Person (wir kalkulieren für 50% der Gäste)

Currywurst, Gulaschsuppe, Jausenbrettl oder Leberkäse-Variationen

- jeweils mit Gebäck und Essiggemüse

Flammkuchen (Rezept Elsass oder italienisch)

Ihre ganz persönliche Hochzeitstorte

Klassische Erdbeertorte (je nach Saison)

Marzipan | frische Erdbeeren | Vanille Biskuit | Erdbeeren Mousse | Dekorelemente

Cremetorte von der Valrhonaschokolade

Dunkel und Weißes Schokolade Creme | Biskuit und Schokolade Krokant |
Schokoladendekor

Vanille-Waldbeeren Torte

Marzipandecke | Vanille Biskuit | Waldbeeren | Vanillecreme | Mandelsplitter

Mozart Torte

Pistazien Creme | Nuss Schokolade Biskuit | Pistazienbordüren | Marzipan |
Dekorelemente

Torte für 15 Personen	€ 125,- bis € 170,-
Torte für 25 Personen	€ 200,- bis € 250,-
Torte für 35 Personen	€ 280,- bis € 330,-
Torte für 45 Personen	€ 360,- bis € 410,-
Torte für 55 Personen	€ 440,- bis € 490,-
Torte für 65 Personen	€ 520,- bis € 570,-
Torte für 75 Personen	€ 580,- bis € 650,-
Ab 75 Personen	auf Anfrage

Anschneiden der Hochzeitstorte

Das Anschneiden der Hochzeitstorte ist eine der ältesten Traditionen rund um die Hochzeit. Man geht davon aus, dass die heutige Hochzeitstorte von einer Art

Kuchen abstammt, der bei den Römern einen wichtigen Bestandteil der

Hochzeitszeremonie bildete. Confarreatio heißt die Trauzeremonie, wörtlich übersetzt: gemeinsames Kuchenessen. In England begann man schon vor vielen Jahrhunderten, für jede Hochzeit viele Torten zu backen. Diese wurden zu einem Turm gestapelt und das Brautpaar musste versuchen, sich über den Turm hinweg zu küssen, ohne ihn umzustoßen.