



Dein Anlass im Berggasthaus Brüsti

Wir freuen uns, dass du dich für unser Bergrestaurant auf dem Brüsti interessierst.

Du feierst mit Freunden, Geburtstag, Hochzeit, Taufe, ein Jubiläum, ein Weihnachtsessen oder einen anderen individuellen Anlass. Es ist dein Fest und wir möchten gerne den passenden Rahmen dazu schaffen. Unsere Menüvorschläge helfen dir die richtige Wahl zu treffen.

Unser gemütliches Restaurant mit einer der schönsten Aussichten auf den Urner Talboden stehen dir dafür zur Verfügung. Der atemberaubende Blick in die umliegende Bergwelt und auf den Urner See wird für dich bestimmt ein unvergessliches Erlebnis.

Wir freuen uns, dich zu bewirten und dir unsere Gerichte mit Hingabe und Fantasie zu kochen. Wir werden dich und deine Gäste mit regionalen und traditionellen Gerichten in verschiedenen Variationen verwöhnen.

Lass dich überraschen und geniesse eine rundum gelungene und entspannte Zeit mit deinen Gästen!

*Deine Gastgeber mit Team
Dominik, Markus und Irene Wyrsh*



Checkliste für deinen Anlass

- Reservation und Wahl des geeigneten Ambientes
- Durch die Menüvorschläge schwelgen – lass dir genug Zeit
 - Gibt es Vegetarier oder Personen mit Unverträglichkeiten/Allergien
 - Sind Kinder dabei?
- Budgetrahmen abstecken für Menü, Weine, Dekoration und eventuell Apéro
 - Zuschlag für Personal nach Mitternacht pauschal 150.- Fr. einberechnen (Verlängerung)
- Termin für die Menübesprechung vereinbaren
- Weinauswahl mit uns oder Zuhause mit Freunden treffen
- Menükarten und Text erstellen
- Tischkarten und Tischordnung erstellen
- Dekoration oder Blumen bestellen
- Unterhaltung, Platz-Ansprüche und Möglichkeiten prüfen
- Hilfsmittel wie: Hellraumprojektor, Leinwand, Beamer, Flipchart
- Zimmer oder Massenlager reservieren, falls Sie übernachten möchten.
- Individuelle Wünsche und Fragen notieren
- Definitive Personenzahl bekannt geben, spätestens 24 Std. vor dem Anlass, spätestens, (wird verrechnet)

Telefon Berggasthaus Brüsti +41 41 871 00 11 / Dominik Wyrsch 079 375 76 76

berggasthaus.brusti@bluewin.ch

www.berggasthaus-brusti.com



Menü-Zusammenstellung

Der Umgang mit unseren Menüvorschlägen ist denkbar einfach. Du machst dir Gedanken zum Budgetrahmen (Essen, Getränke, Dekoration) und wie viele Gäste eingeladen werden. Als nächsten Schritt vereinbarst du mit uns einen Termin um die Details zu besprechen. Miteinander schauen wir was deine Wünsche und Vorstellungen sind und helfen dir die optimale Speisefolge zusammen zu stellen. Zu guter Letzt folgt die Wein-Auswahl, dabei beraten wir dich sehr gerne. Bitte beschränke dich ich auf ein Menü.

Weine

Unser Weinsortiment ist eine Auswahl von Weinen aus der Schweiz, Frankreich, Italien, und Spanien. Bei Gruppen ab 20 Personen empfehlen wir eine Weinvorbestellung.

Tischdekoration

Der Tisch wird dezent nach Anlass und Jahreszeit geschmückt. Gerne kannst du vorgängig deine eigene Tischdekoration mitbringen oder mit uns eine spezielle Dekoration absprechen.

Föhn

Beachte, dass der Föhn ein Spielverderber sein kann. Während die Bahn am Tag beinahe immer fahren kann, ist der Betrieb bei starkem Föhn in der Nacht nicht möglich. Wir informieren dich gerne über deine Möglichkeiten sollte dieser Fall eintreffen.

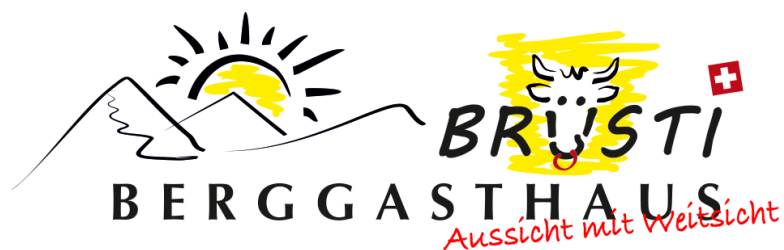
Seilbahn Attinghausen – Brüsti +41 14 870 14 61

Bitte nimm direkt mit der Seilbahn Kontakt auf und informiere diese über deinen Anlass. Nach Betriebschluss wird die Seilbahn durch uns betrieben (Schlüsselbetrieb).

Telefon Berggasthaus Brüsti +41 41 871 00 11 / Dominik Wyrsch 079 375 76 76

berggasthaus.brusti@bluewin.ch

www.berggasthaus-brusti.com



Unsere Menü-Vorschläge

Die aufgeführten Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt. & wo nichts anderes angegeben ist, pro Portion.

Äs listimmerli – der perfekte Apéro

Chips, Nüssli und Salzfischli	pro Person	3.50
Rohe Gemüsestängel mit Kräuterdip	pro Person	4.00
Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln		16.00
Focaccia		
-mit Rosmarin und Meersalz		
-mit Gewürzen, Zwiebeln und Mozzarella	pro Person	4.00
Tortilla Chips mit Salsa con Queso und Guacamole	pro Person	5.50
Bruschetta (3 Stück pro Person)	pro Person	7.00
Geröstete Brotscheiben mit Tomatenwürfelchen		
Mini Schinkengipfeli, Mini-Pizza	pro Stück	3.50
Verschiedene kleine Häppchen warm und kalt serviert nach Angebot und Saison	pro Stück	4.00
Sandwich am Meter mit verschiedenen Füllungen, für ausgedehnte Apéro	per Meter	32.00

Telefon Berggasthaus Brüsti +41 41 871 00 11 / Dominik Wyrsh 079 375 76 76

berggasthaus.brusti@bluewin.ch

www.berggasthaus-brusti.com



Ä guetä Start - unsere Suppen

Rindsbouillon mit Flädli oder Gemüsestreifen	7.50
Tagessuppe	9.00
Hausgemachtes Curry-Rüebli Süsschen mit Kokosmilch	9.50
Hausgemachte Steinpilzcrème Suppe mit Rahmhäubchen	9.50
Hausgemachte Kürbissuppe mit Schlagrahm & gerösteten Kürbiskernen	9.50

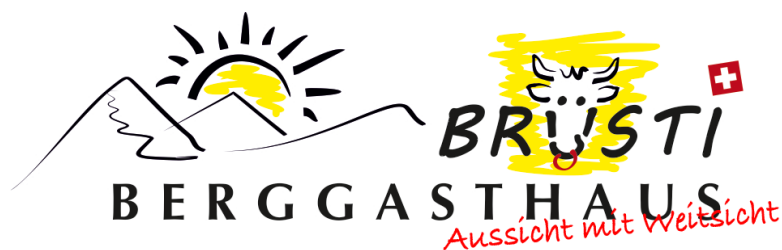
Macht Gluscht uf meh – unsere Vorspeisen & Salate

Kleiner, bunter grüner Mischsalat mit Karottenstreifen in der Schüssel serviert	7.50
Gemischter Salat	9.00
Papa's Lieblingssalat mit bunten Blättern der Saison, knusprigem Speck, gehackten Freilandeiern, französischer Sauce und knusprigen Brotwürfeli	16.00
Nüsslisalat mit warmen Speckwürfeli, Ei, Baumüssen und Trauben	16.50
Lachsstrudel auf Schnittlauchbuttersauce mit Spinat	16.00
In Knoblauchbutter gebratene Riesenkrevetten mit Philadelphia Käse und Sweet Chili Sauce auf Toast	20.50
Tartar vom Rind mit Ottis Geheimsauce	21.00

Telefon Berggasthaus Brüsti +41 41 871 00 11 / Dominik Wyrtsch 079 375 76 76

berggasthaus.brusti@bluewin.ch

www.berggasthaus-brusti.com



Jetzt geht's richtig los – unsere Hauptspeisen

Geflügel

Zarte Pouletstreifen (Schweiz) an milder Currysauce mit gebratenen Früchten garniert	25.00
Rahmschnitzel (Truten oder Schwein) mit Champignons, Nudeln und Saisongemüse	25.50
Piccata von der Trutenbrust nach Mailänderart mit Spaghetti, hausgemachter Tomatensauce und Parmesan	26.50

Vom Schwein

Schinken im Brotteig mit Kartoffelsalat und Senf	21.50
Urner Poorhärddöpfel (Lauchkartoffeln), Voressen und saisonales Gemüse	28.00
Saltimbocca mit Safran Risotto und Saisongemüse	27.50
Schweinsbraten mit Aprikosen, Kartoffelkroketten und Gemüse	25.00
Cordon-Bleu (Schwein) mit Bratkartoffeln und Gemüse	31.50
Schweinssteak an Morchelrahmsauce, Kartoffelgratin und Gemüse	34.50
Schweinsfilet am Stück gebraten mit Malagasauce, Butternudeln und Erbsli mit Rüeblì	51.50

Zu allen Gerichten kannst du selbstverständlich auch Pommes-Frites bestellen.

Telefon Berggasthaus Brüsti +41 41 871 00 11 / Dominik Wyrsch 079 375 76 76

berggasthaus.brusti@bluewin.ch

www.berggasthaus-brusti.com



Vom Rind

Hausgemachte Lasagne mit Rindshackfleisch, Spinat und Karotten	22.00
Geschmorte Rindfleischröllchen Appenzeller Art, Polenta und Gemüse	30.00
Butterzartes Entrecôte am Stück gebraten und tranchiert, mit frischer Bernaise Sauce, Rosmarinbratkartoffeln, marktfrisches Gemüse	37.50
Rindsfilet mit Whisky-Sauce, Kartoffelkroketten und frischem Saisongemüse	55.00
Rindsfilet "Stroganoff" mit feinen Butter Spätzli, Gemüse nach Saison	56.00

Vom Kalb (Schweiz)

Kalbsschulterbraten mit Champignonrahmsauce, hausgemachter Kartoffelstock und Gemüse nach Saison	34.00
Piccata vom Nierstück mit Safran Risotto und Gemüse	38.00
Saltimbocca von der Kalbshuft, Weisswein Risotto und gedämpfte Tomate	38.50
Cordon-Bleu (Kalb) mit Rosmarinkartoffeln und Gemüsebouquet	41.00

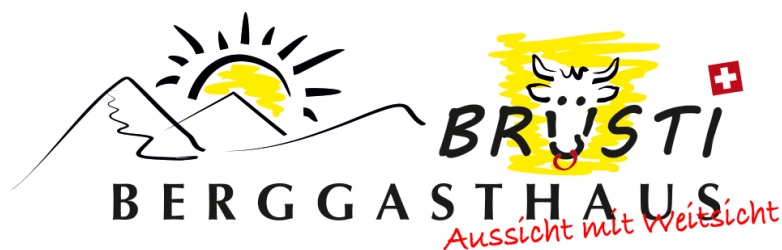
Vom Lamm (Schweiz/Australien)

Lammgigot mit Kräutern à la Provence, kräftiger Rotweinsauce delikatem Kartoffelrahmgratin, Gemüse	38.00
Lammnierstück an Kräuterkruste mit Kartoffelgratin und Saisongemüse	42.00

Telefon Berggasthaus Brüsti +41 41 871 00 11 / Dominik Wyrsh 079 375 76 76

berggasthaus.brusti@bluewin.ch

www.berggasthaus-brusti.com



Verschiednigs

Älplermaccaroni mit Apfelmus (Zwiebeln, Bergkäse und Speck)	22.00
Spaghetti-Plausch mit 3 verschiedenen Saucen (ab 10 Personen)	22.00
Risotto und Tessiner Wurst	25.00
Bündner Capuns mit Rahmsauce und Parmesan	27.00

Für än gmietlichä Bärg-Winter-Abig - Fondues & Raclette

Das klassische Käsefondue à la Brüsti mit Brot, Gschwellti und Früchten**	pro Person	26.00
Käsefondue <i>Tomate</i>		27.00
Käsefondue <i>Lauch & Speck</i>		28.00
Käsefondue <i>Pilze</i>		28.00
Raclette		26.00
Raclette mit Tischgrill reich garniert		56.00
Fondue Chinoise		57.00
Diverse Fleischsorten garniert, dazu reichen wir diverse hausgemachte Saucen, Salat in der Schüssel und wahlweise Pommes Frites oder Wildreis		

****Ab 20 Personen bieten wir auch das Speed-Fondue an- ideal für alle, die Lust haben mehrere Fondues an einem Abend zu probieren und dabei noch etwas Bewegung möchten. Spass garantiert!**

Tipp: Erst Schneeschuhlaufen, dann Fondue (Miete Schneeschuhe CHF 10.-)



Es siässes Träumli – unsere Desserts

Caramelköppli mit Rahm	7.50
Panna Cotta mit Himbeeren	7.50
Hausgemachte Süssmostcreme mit Apfelstücken	8.00
«Heisse Liebe» Vanille-Glace mit heissen Beeren	11.00
Parfait Grand Marnier	11.00
Brischtner Nydlä	9.50
Saisonales Carpaccio von frischen Früchten mit passendem Sorbet	10.50
Eiskaffee Brüsti mit Baileys	13.00
Kleiner Coupe Nesslerode (Saison) / Coupe Romanoff	9.00
Zitronensorbet mit Wodka	10.00
Zimtglace mit Zwetschgen und filetierten Orangen	10.00
Crêpes mit Grand Marnier und Vanille Eis	12.00
Dessertteller nach Laune des Kochs mit 3 verschiedenen Leckereien	12.50
Warmer Schokoladen Kuchen mit flüssigem Kern und Himbeersorbet	11.00
Dessertbuffet mit verschiedenen Kreationen aus unserer süssen Dessert-Traum-Abteilung (ab 30 Personen)	pro Person 19.50

Telefon Berggasthaus Brüsti +41 41 871 00 11 / Dominik Wyrsh 079 375 76 76

berggasthaus.brusti@bluewin.ch

www.berggasthaus-brusti.com