



Berggasthaus Golderli, Steinenberg 4
3723 Kiental - Griesalp
Tel. 033 676 21 92 Mail : mail@golderli.ch

Menuvorschläge

Preis pro Person

zum Apero :

Gorneren Apero

Hobelkäse, Hauswurst, Buure - Hamme, Gemüsestängeli mit Dipp 14.00

Ärmighorn Apero

Käsekuchen, Trockenfleisch, Bergkäse, Hobelkäse, Hauswurst 16.00

Suppen :

Rindfleischsuppe mit Flädli 5.00
Eierstich 7.00
Gemüsewürfel 6.00

Creemesuppen Karotten - Orangencremesuppe 7.00
Sauerkrautrahmsuppe mit Speckwürfeli 8.00
Broccolicremesuppe mit Rahmhaube und gerösteten Mandeln 8.00
Petersiliencremesuppe mit Speck und Brotwürfeli 8.00

Salatig's :

Bunter Blattsalat 6.00
Gemischter Salat 7.50
Tomatensalat "Caprese" mit Mozzarella an Balsamico - Olivenöldressing 12.50
Nüsslisalat "Mimosa" (Saison) mit gehacktem Ei 10.50
oder Speck und Croutons 12.50

Hauptgänge :

Im Ofen geschmorter Kalbshaxen mit Wurzelgemüse und Weisswein, dazu Kräuterstock	28.50
Kalbsbraten von der Schulter mit Kartoffelgratin und Mischgemüse	27.50
Kalbsschnitzel an feiner Pilzrahmsauce mit Erbsli und Rübli, dazu Butternüdeli	32.50
Lammgigot mit Knoblauch und Rosmarin mariniert Bratkartoffeln und Rattatouille - Gemüse	26.00
Hausgemachter Hackbraten mit Mischgemüse und Kartoffelstock	29.50
Schweinspiccata "Milanese" mit Tomatenspaghetti	24.50
Rindsbraten an kräftiger Rotweinsauce mit Butterspätzli und grünen Speckbohnen	32.00
Berner Platte Speck, Siedfleisch, Saucisson Sauerkraut und grüne Bohnen Salzkartoffel	29.50

Teigwaren weil sie mal Teig waren :

Äpler - Maggronen mit Apfelmus	22.50
G'hackets mit Hörnli und Apfelmus	24.50
Spaghetti Carbonara	25.50
Hexenkessel - Maggronen mit Kalbfleisch Knoblauch, Zwiebeln, Peperocini an Tomaten - Parmesansauce	29.50
Hausgemachte Gemüse - Lasagne mit viel frischem Gemüse, italienischen Kräutern und mit Steinenberger Alpkäse gratiniert	25.50

Fische :

Gebratenes Zanderfilet an Mandel - Zitronenbutter auf Rattatouillegemüse mit Kräuterkartoffeln	25.50
Lachssteak aus dem Ofen an Zitronenhollandaise und Mandelreis	27.50
Sautierte Riesencrevetten mit Peperoni, Zwiebeln und Knoblauch auf Tomaten - Tagliatelle	36.50

Tischgrill : (ab 12 Personen)

Schweinefleisch, Poulet, Truthahn, Strauss und Speck und Chippolata
Raclette, Geschwellte, Mixed Pikels, Pilavreis
mit Knoblauch-, Cocktail- und Curry - Bananensauce
Ananas und Birnenschnitze 34.00

Fondue :

Chäsfondue mit
Steinenberger Alpkäse, Gruyerzer, Knoblauch und Weisswein 22.50

Chäsfondue "Golderli" mit
Alpkäse (2-jährig) und Raclette vom Steinenberg, Sbrinz
Knoblauch, Safran und Prosecco 24.50

Roberts Fondue
Alpkäse (2-jährig) vom Steinenberg, Appenzeller, Gruyerzer
mit Zwiebeln, Knoblauch, Peperocini, Tomatenwürfeln
und Kräutern 26.50

Dessert :

Apfelstrudel mit Vanilleglace und Rahm 8.50

Hausgemachtes Schoggi - Mousse 9.50

Panna Cotta auf marinierten Heidelbeeren 8.50

Caramelköppli garniert 8.50

Parfait "Golderli" mit Marillenlikör 12.50

Gebrannte Creme 7.50