

# Bankettkarte Restaurant Husky-Lodge



Es freut uns sehr, Sie als Gast bei uns im Hüttenhotel Husky-Lodge der erlebniswelt muotathal begrüßen zu dürfen!

Lassen Sie sich verwöhnen im heimeligen Restaurant und geniessen Sie unbeschwerte Stunden im urigen Bergtal.

In der Bankettkarte haben wir für Sie eine Auswahl an Gerichten für verschiedene Festlichkeiten und Budgets kreiert. Gerne berücksichtigen wir selbstverständlich auch Ihre persönlichen Wünsche und Ideen und stellen für Sie einen erlebnisreichen Anlass zusammen.

Wir freuen uns, wenn wir Sie persönlich beraten und Ihnen die Räumlichkeiten in der Husky-Lodge Muotathal zeigen dürfen. Bitte vereinbaren Sie einen Termin mit uns, damit wir genügend Zeit für Sie einplanen können.

**Die Bankettkarte gilt ab 10 Personen (Einheitsmenü).**  
Für kleinere Gruppen auf Anfrage.

## Apéro's

### Kalte-Häppchen

✓ Canapés mit Käse oder Salami	3
✓ Bruschetta 🍃	3.5
✓ Cousous-Salat mit Gemüsewürfel und Kräuterquark	3
✓ Gemüse-Sticks mit Dip-Sauce 🍃	3
✓ Marinierte Oliven 🍃	4
✓ Tomaten-Mozzarella Spiessli 🍃	4
✓ Rindstatar mit Kräutersalat und Toast	6
✓ Avocado-Mango-Salat mit Black Tiger Crevetten	6
✓ Rauchlachs Crêpe-Röllchen mit Meerrettich	6

### Warme-Häppchen

✓ Suppen-Shot in Espresso-Tasse ( <i>saisonal</i> )	6
✓ Käsekuchen mit Muotathaler Schinkenheu	6
✓ Weisswein-Risotto mit Parmesan 🍃	8
✓ Kichererbsen-Curry mit Reis 🍃 🍷 🌿	7
✓ Meatballs mit BBQ-Sauce	9
✓ Chicken Wings mit Dip-Sauce	9

### Dessert-Häppchen

✓ Mini Muffin	3.5
✓ Gebrannte Creme	4
✓ Mini Muotathler Rahmkirschtorte	4
✓ Bunter Fruchtsalat mit Rahm	4
✓ Vanillequark mit Früchteragout	4

### Mengen Empfehlung

(pro Person/Preis pro Stück)

✓ Kleiner Apéro:	4 – 6 Häppchen
✓ Mittlerer Apéro:	8 – 12 Häppchen
✓ Apéro Riche:	bis 16 Häppchen

## *Apéro's inkl. Getränke*

**Snacks** mit Chips & Nüssli 16



### **Urschwyzer Brotsuppe**

(die altbekannte Brotsuppe nach Husky-Lodge Art)  
mit Suworow Salsiz, Muotathaler Alpkäse und Brot

29

### **Muotathaler Wurstspezialität**

mit Alpkäse und Oliven

22



### **Wetterschmöcker - Apéro**

mit regionalen Produkten wie zwei verschiedene  
Alpkäse, Muotathaler Urwaldschinken, drei verschie-  
denen Wurstspezialitäten, Süssmost aus der Standflasche

32

*Alle oben aufgeführten Apéro's können Sie auch am  
Lagerfeuer geniessen. Zusatzkosten pauschal*

80

### **Musher-Apéro am Lagerfeuer**

Schlangenbrot und Lachs, Baguettes mit Tomaten und  
Käse überbacken, dazu „Wykaffee“ (Muotathaler Spezialität)  
und Punsch, inklusive Besichtigung des Husky-Geheges

45

Alle oben aufgeführten Apéro's inkl. Schweizer Weisswein,  
Mineral- und Quellwasser sowie Orangenjus

## Muotathaler Brunch

Ab 10.30 Uhr - Dauer 2.5 Stunden (oder nach Absprache)  
mit Muotathaler Wurst-, Fleisch- und Käsespezialitäten, Butter,  
Birchermüesli, verschiedenen Konfitüren, Honig, Müesli, Corn-  
flakes, verschiedene Joghurts, drei Brotsorten, Gipfeli,  
saisonale Früchte, Röstli, Speck, Rührei, Würstli, Kuchen und  
gebrannte Creme

Getränke: Kaffee, Tee, Ovi, Hahnenwasser und Orangenjus 45

Gegen einen Aufpreis:

Kalt geschnittenem Roastbeef und Tartar-Sauce 15

Geräucherter Lachs und Forellen 6

## Salat

**Grüner Salat** 8.5

### Husky-Lodge Salat

Saisonaler Mischsalat mit Speck und Croutons  
an hausgemachtem Dressing - in der Schüssel 9.5

**Gemischter Salat** 11

Hausdressing  Italienisches Salatdressing 

## Suppenä

**Bouillon mit Gemüseeinlage** 7

**Cremesuppe** (saisonal)  8

**Rüebli-Zitronengrassuppe**  9



**Urschwyzer Brotsuppe** nach Husky-Lodge Art 10


## Vorspiisä

<b>Urwaldschinken</b> garniert mit Melone	12
<b>Geräucherte Forelle</b> garniert mit Blattsalat und Kräuterdip	14
<b>Geräucherter Lachs</b> mit Toastbrot und Meerrettichschaum	14
<b>Husky-Lodge Platte</b> Suworow Salsiz, Urwaldschinken, Hölloch-Tüüfeli, Speck und Alpkäse	15

## Vegetaräschi Hauptgericht


<b>Rösti hausgemacht</b> (auch vegan erhältlich)   mit Saisongemüse	19
 <b>Äplermakkaroni</b>  mit hausgemachtem Apfelmus	19
<b>Risotto mit Grillgemüse</b>  mit Parmesan	19
<b>Veganes Gemüse-Curry</b>    mit Kichererbsen und Reis	20

## Teigwarägricht

<b>Penne all'Arrabiata</b> 	19
<b>Spaghetti Bolognese oder Carbonara</b>	24
<b>Gehacktes und Hörnli</b> mit hausgemachtem Apfelmus und geriebenem Käse	24
<b>Spaghettiplausch</b> mit drei verschiedenen Saucen Bolognese, Arrabiata, Carbonara (ab Buffet à discrétion)	30

## *Fleisch Hauptgericht*

### *Schweinefleisch*

<b>Heisser Beinschinken</b> mit Kartoffelsalat	20
<b>Hackbraten</b> mit Kartoffelstock und Gemüse	26
<b>Steak</b> mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse	28
<b>Piccata "Milanese"</b> mit Tomatenrisotto und Gemüse	27
<b>Rahmschnitzel</b> mit Nudeln und Gemüse	27
<b>Braten</b> mit Kartoffelstock und Gemüse	26
<b>Panierte Schnitzel</b> mit Pommes frites und Gemüse	26
<b>Saltimbocca</b> mit Safranrisotto und Saisongemüse	29
 <b>Urwald-Cordon bleu</b> (ca. 250 g) max. 50 Personen mit Pommes frites und Saisongemüse	34

### *Rindfleisch*

<b>„Hacktätschli“</b> mit Kartoffelstock, Bratensauce und Gemüse	27
<b>Rumpsteak</b> mit Kräuterbutter, Kartoffelgratin und Gemüse	35
<b>Rindsfilet</b> mit Kartoffel-Sellerie Püree, Jus und Gemüse	49

### *Kalbfleisch*

<b>Rahmschnitzel</b> mit Nudeln und Gemüse	38
<b>Piccata "Milanese"</b> mit Tomatenrisotto und Gemüse	38
<b>Steak mit Pommes frites</b> , Kräuterbutter und Gemüse	39
<b>Züri-Geschnetzeltes</b> mit Nudeln	38



## *Pouletfleisch*

<b>Riz Casimir</b> mit Reis und Früchten garniert	26
<b>Pouletbrustfilet</b> mit Reis und Gemüse	26

## *Beilagen*

Auf Wunsch servieren wir Ihnen auch andere Beilagen wie Nudeln, Pommes frites, Kartoffelgratin, Reis, Risotto oder als Fitnessteller mit verschiedenen Salaten.

## *Nachservice*

In unseren Preisen ist bei Fleischhauptgerichten bereits ein Nachservice mit Gemüse und Stärkebeilagen inbegriffen. Sollten Sie zusätzlich Fleisch wünschen, verrechnen wir Ihnen einen Zuschlag je nach Fleisch nach Absprache. Bei den Vegi und Teigwarengerichten ist kein Nachservice eingerechnet. Wenn Sie das Wünschen, können wir Ihnen das gerne im Preis einrechnen.



„Aecht SCHWYZ“ lädt Sie zu einer kulinarischen Entdeckungsreise durch die Schwyzer Küche ein. Geniessen Sie urchige und moderne Gerichte aus dem Kanton Schwyz.

Weitere Informationen auf: [www.aecht-schwyz.ch](http://www.aecht-schwyz.ch)



## Grill- & Fleisch Spezialitäten

### Erlebniswelt-Spiess Menü

Bunter Blattsalat in der Schüssel mit Rüblistreifen, Mais, Croutons und hausgemachter Sauce

\*\*\*\*\*

Erlebniswelt-Spiess (ca. 250g)

Kalb-, Rind-, Schwein- und Pouletfleisch, Chiliwürstli, Chipollata Und Speck dazu hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse

\*\*\*\*\*

Muotathaler Trilogie

mit Mini-Rahmkirschtorte, Mini-Crèmeschnitte und gebrannte Creme 56

**BBQ** à discrétion / ab 20 Personen (ab Mai bis Oktober)

Rind-, Schwein-, Pouletbrust- und Lammfleisch, Black Tiger

Crevetten, Grill-Würstli, Grillgemüse, vier Haussaucen,

hausgemachte Kräuterbutter und sieben verschiedene

Salate vom Buffet mit Reis und Country Cuts 65

Für Vegetarier auf Vorbestellung Grillkäse und Vegane Bratwurst 49

**Tischgrill** à discrétion

Kalb-, Rind-, Schwein-, Poulet- und Lammfleisch, Hamburgerli,

Chipollatas, Bratspeck, vier Haussaucen, Früchteplatte,

Pommes frites, Reis und fünf verschiedene Salate vom Buffet 65

zusätzlich mit Raclette Käse und Gschwellti 69

**Fondue Chinoise** à discrétion

Kalb-, Rind-, Schwein- und Pouletfleisch, vier

Haussaucen, Früchteplatte, Pommes frites und Reis

sowie fünf verschiedene Salate vom Buffet 59




## Fondü & Raclette Spezialitäten

**Muätitaler Fondue Gnuss-Karussell** (300g) bis 30 Personen  
Geniessen Sie eine feine Trilogie mit verschiedenen Muotathaler Fondues. Sie geniessen ein Ziegenkäse-Fondue, Burä Fondue mit Most verfeinert und das Gääch-Fondue mit Muotathaler Wildiheurbeer verfeinert.


Dazu servieren wir Ihnen Gschwellti, Essiggürkli, Silberzwiebeli, Champignons, Muotathaler Urwaldschinken, Maisköbli, Birnen und Brot

CHF 49



**Muotathaler Burä-Fondue** à discrétion   
nach einheimischem Rezept zubereitetes Käsefondue mit Muotathaler Alpkäse und Most verfeinert

31

**Gäächs Alpkäse-Fondue** (300g)   
vereint feinsten Muotathaler Alpkäse mit aromatischem Wildheubier (Wildiheu vom Heubrig) vom Muotathal

25

Passend dazu: „Äs Gäächs“ Muotathaler Wildiheurbeer


5

**Suworow-Fondue** (300g)   
mit geräuchertem Raclettekäse, Schweizer Käse, verfeinert mit Wodka, Kirsch und Moscht

27

Empfehlung: **General Suworow Wodka** „einisch öpis anders“

6.5

**Geisschäs-Fondue** (300g) *Spezialität*  
aus 100% Ziegenmilch und mit Most   
und Calvados verfeinert

32



**Raclette** à discrétion  
mit drei verschiedenen Muotathaler Käsesorten, grünem Salat, Gschwellti, Essiggürkli, Silberzwiebeli, Champignons, Muotathaler Schinkenheu, Maisköbli, Birnen, Brot und zwei Haussaucen

45



## *No - Muh Fondü & Raclette*

### **No-Muh Fondue** (300g)

100 % vegane Käsealternative aus rein pflanzlichen Zutaten, cholesterinfrei, laktosefrei, kaseinfrei, sojafrei und frei von tierischen Inhaltsstoffen

23

### **No-Muh Raclette** (300g)

Die vegane und milchfreie Alternative macht es möglich, dieses berühmte Schweizer Nationalgericht ohne Tiereiweiss, Laktose, Cholesterin, Soja und Gluten schlemmen zu können mit Gschwellti, Essiggürkli, Silberzwiebeli, Champignons, Maisköbli, Birnen, Brot und zwei Haussaucen

23

*Aufpreis mit Früchten und Gschwellti bei Fondue*

6

*Aufpreis für Nachservice pro 100g*

9



## Desserts

<b>Feine Muotathaler Torten</b> (von der Conditorei Schelbert, Muotathal) Rahmkirsch-, Schwarzwälder- oder Florentinertorte pro Stück	7.5
<b>Meringues mit Rahm</b>	8
<b>Bunter Fruchtsalat</b> mit Rahm inkl. 1 Kugel Glace nach Wunsch	8.5 11.5
<b>Gebrannte Crème</b> mit Mandeln und Rahm – hausgemacht	8.5
<b>„Geissfrisch“</b> Ziegenmilch-Pistazienglace mit Orangensalat	9
<b>Tiramisu</b>	10
<b>Panna Cotta</b> mit Waldbeeren	10.5
<b>Heisse Apfelküchlein</b> mit Vanillesauce oder –Glacé	10.5
<b>Muotathaler Trilogie</b> Mini-Rahmkirschtorte, Mini-Crémeschnitte und gebrannte Creme	12.5
<b>Dessertbuffet Husky-Lodge</b> Mini-Rahmkirschtorte, Mini-Crémeschnitte, gebrannte Creme, Tiramisu, Fruchtsalat, zwei Sorten Glacé & Meringues mit Rahm	18
<b>Glacé</b> diverse Aromen	pro Kugel 4 Rahmzuschlag 1.5



## Lieferanten

Die Nachvollziehbarkeit unserer Lieferbeziehungen und die kurzen Transportwege sind uns wichtig. Daher beziehen wir möglichst viele Produkte aus dem Muotatal.

**Fleisch:** Heinzer Metzgerei GmbH & Muota-Metzg Eugen Mettler, Muotathal  
Rind: Zentralschweiz / Kalb: Muotathal / Schwein: Zentralschweiz  
Lamm: Schweiz / Poulet: Schweiz

**Käse:** Alpkäserei Toralp – Käserei Lustnau – Alpkäserei Lipplisbüöl, Muotathal

**Fondue & Raclette:** Muota-Metzg – Alpkäserei Tröligen – Alpkäserei Lipplisbüöl  
Alpkäserei Pragel-Bödmeren, Muotathal & Schweiz

**Ziegen- & Schafkäse:** Alp Charentalp, Erich Betschart, Muotathal

**Eier:** Wendelin & Alice Gwerder, Muotathal

**Fisch:** Fischzucht Brüggli, Sattel

**Poulet-Knusperli:** Bell Schweiz /  
Hergestellt in der Schweiz aus Schweizer Fleisch



vegetarische Gerichte



vegane Gerichte



Laktosefrei



Glutenfrei

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranz auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Alle Preise sind in Schweizer Franken inklusive 8.1 % Mehrwertsteuer  
Preisänderungen vorbehalten.



## Lämäfassig vo dä Ghoschtä

### **Exklusivmiete für Alleinbenützung Restaurant** (exkl. Raum Gitzischlössli)

---

Abends ab 18.00 Uhr / Mittag ab 11.30 Uhr bis 17.00 Uhr

ab 50 Personen möglich

ab 50 – 59 Personen	150
ab 60 – 69 Personen	100
ab 70 Personen	kostenlos

### **Zusatz- Exklusivmiete Raum Gitzischlössli zum Restaurant**

---

Abends ab 18.00 Uhr / Mittag ab 11.30 Uhr bis 17.00 Uhr

erst ab 50 Personen möglich

ab 50 - 59 Personen	400
ab 60 - 69 Personen	250
ab 70 - 79 Personen	100
ab 80 Personen	kostenlos

### **Exklusivmiete Raum Gitzischlössli**

---

Abends ab 18.00 Uhr / Mittag ab 11.30 Uhr bis 16.00 Uhr

ab 1 - 5 Personen	200
ab 6 – 12 Personen	100
ab 13 Personen	kostenlos

### **Verlängerung**

---

00.00 Uhr – 02.00 Uhr	190
00.00 Uhr – 03.00 Uhr	290

### **Zapfengeld**

---

Weine:	75 cl Flasche	35
--------	---------------	----

### **Apéro's & Desserts**

---

Apéro / Extern geliefert	pro Person	9
Dessert / Extern geliefert	pro Person	7



## **Einrichtungen**

---

Menükärtchen	pro Karte	1.5
Beamer mit Leinwand		50
Musikanlage je nach Wunsch und Auftrag		80 / 155

## **Diverse Mieten**

---

Feuer in der Feuerschale inkl. Holz / Dauer 2 Std.		80
Jede weitere Stunde		15
Stehische für extern gelieferte Apéro's	pro Tisch	10
Stehische für Apéros ohne Speisen	pro Tisch	8
Hussen für Stehische	pro Tisch	5
Rentierfelle als Deko oder Sitzunterlage	pro Stück	10
Schaffelle als Sitzunterlage	pro Stück	8
Strohballen	pro Stück	30
Wachsfackeln	pro Stück	4
Bühne pro Element 1m x 3m	pro Stück	35
Nageln - Material	pauschal	20
Kuhmelken - Material	pauschal	100