

## Menuvorschläge für Gruppen ab 10 Personen pro Menue

Kleinere Gruppen wählen bitte aus unserer „kleinen Karte“

### Frühstück - Brunch

<b>Habi-Frühstück ab 2 Personen</b> Kaffee, Tee, Ovo, Schoggi, Orangensaft, Brot und Buttergipfeli, Butter, Konfi, Honig, Alpkäse, Rührei	<b>Fr. 15.00</b>
<b>Sennen Frühstücksbuffet (ab 15 Personen)</b> Kaffee, Tee, Ovo, Schoggi, Orangensaft, Hausbrot, Buttergipfeli, Cornflakes, Butter, Konfi, Honig, Alpkäse, Fleischplatte, Rührei, Speck	<b>Fr. 20.00</b>
<b>Habi-Frühstücks-Brunch (ab 20 Personen)</b> Kaffee, Tee, Ovo, Schoggi, Orangensaft, reichhaltiger Brotkorb, Butter, Konfi, Honig, Cornflakes, Birchermüesli, Fruchtsalat, Fleischplatte, Käseplatte, Rühreier oder Spiegeleier, Speck, Rösti. Zur Krönung ein Glas Prosecco	<b>Fr. 30.00</b>

### Apéro ab 10 Personen

<b>Glarner Apéro</b> Zigerbrüt garniert mit Früchten, diverse Apéro-Häppli exkl. Getränke	<b>Fr. 15.00</b>
<b>Fleisch/Käseplatte</b> Reichhaltige Fleisch- und Käseplatte garniert mit Früchten gemischte Oliven, Brot, Chips exkl. Getränke	<b>Fr. 20.00</b>
<b>Willkommens-Drink</b> Chips, Nüssli, Salzstängeli, Oliven, Weisswein, Orangensaft und Mineral	<b>Fr. 12.00</b>
<b>Winter-Apéro</b> Glühwein und Apfelpunsch Mit Käseküchlein und Schinkengipfeli	<b>Fr. 16.00</b>

.... Gast sein



## **Hausspezialitäten ab 1 Person**

### **Habicordonbleu**

mit Schabzigerkäse und Pommes  
oder frischen Saisonsalaten

**Fr. 28.00**

### **Cordonbleu**

mit Pommes oder frischen Saisonsalaten

**Fr. 28.00**

### **Kerenzer Äplermakronen**

mit Schinken oder Speck & Apfelmus (auch ohne Fleisch)

**Fr. 17.50**

### **Kerenzer Äpler-Plätzli**

Schweinschnitzel Parniert mit Pommes

**Fr. 24.00**

### **Fitnesssteller**

Saftiges Schweinssteak oder Pouletbrüstli  
mit frischen Saisonsalaten

**Fr. 24.00**

### **Ziger-Schnitzel**

Schweinschnitzel oder Pouletbrüstli  
mit Zigerrahmsauce und Pommes oder frischen Saisonsalaten

**Fr. 24.00**

### **Ziger-Hörreli**

eine Glarnerspezialität mit feinstem Schabziger

**Fr. 19.50**



## Sommer Hit

### Barbecue Grill-Party (ab 10 Personen)

Fr. 55.00

Reichhaltiges Salatbuffet, Grillplatte (Schweins-, Rinds-, Geflügel-, und Lammfleisch, diverse Würste), feine Saucen, Brot, Pommes Frites  
Erfrischendes Dessertbuffet je nach Saison

### Äpler-Grill (ab 10 Personen)

**Sie entfachen das Feuer an der Grillstelle im Freien  
Sie holen die Zutaten im Restaurant.  
Sie grillieren und gestalten Ihren Grillplausch selber**

Fr. 45.00

#### Grundsortiment

Blatt- und Gemüsesalate, reichhaltige Fleischplatte mit Farmersteak, Pouletbrüstli, Rangersteak und Lammnierstücke.  
Verschiedene Grillwürste, diverse BBQ Saucen, Hausbrot.

Früchtekuchen

Einweggeschirr: Besteck, Becher, Servietten

**Zusatzangebot nach Absprache mit dem Restaurant**

## Winter Hit

Äpler Käsefondue (spezielle Hausmischung)

Fr. 28.00

Raclette mit Kartoffeln, Essiggemüse

Fr. 28.00

Fondue Chinoise mit Salat

Fr. 45.00

## Ein unbeschwertes Fest

(ab 10 Personen)

Spaghettiplausch mit feinen Saucen  
Napoli, Carbonara, Pesto, Bolognaise  
mit reichhaltigem Salatbuffet

Fr. 20.50

+Fr. 10.00

# Menuvorschläge für Gruppen / Hochzeiten

(ab mind. 10 Personen)

## Vorspeisen

Grüner Salat	Fr.	8.00
Gemischter Salat	Fr.	9.50
Kraftbrühe mit Flädli oder Gemüsestreifen	Fr.	7.00
Broccoli- oder Blumenkohlcremésuppe	Fr.	8.00
Frühlingsrolle mit Salatgarnitur	Fr.	11.00
Grüner Salat mit Ei und Speck	Fr.	11.50

## Hauptgang

Schweinsschnitzel Pilzrahm mit Butternudeln und Gemüse	Fr.	28.00
Zigerschnitzel mit Butternudeln und Gemüse	Fr.	28.00
Pouletgeschnetzeltes in Curryrahmsauce mit Reis	Fr.	25.50
Rindssteak (Huft) Kräuterbutter mit Pommes und Gemüse	Fr.	34.00
Kalbsgeschnetzeltes nach „Züri“ Art mit Butternudeln	Fr.	32.00
Hausgemachtes Schweinscordonbleu mit Pommes	Fr.	27.00
Zanderfilet an einer Weissweinsauce und Reis	Fr.	30.00
Lammfilet mit Knoblauchbutter Krokettchen und Gemüse	Fr.	33.00
Schweinsbraten an Rotweinsauce Kartoffelstock und Gemüse	Fr.	28.50

## Desserts

Rüebli torte	Fr.	5.50
Früchtetorten (Zwetschgen, Apfel, Kirsch, Aprikosen)	Fr.	5.50
Diverse Früchtesorbets mit Schuss	Fr.	10.50
Diverse Coupes ab	Fr.	8.50
Kirschtorte	Fr.	6.50
Frischer Fruchtsalat mit Eis und Rahm	Fr.	9.50
Heisse Beeren mit Vanilleeis und Rahm	Fr.	9.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce	Fr.	9.50
Caramelköpfli mit Rahm	Fr.	7.50

### Für die Rechnungsstellung maßgebliche Personenzahl:

5 Tage vor Veranstaltungsbeginn muss die genaue Anzahl der Gäste angegeben werden damit wir die Einkäufe planen können. Beachten Sie auch unsere AGB's.

**Das Habergschwänd-Team freut sich auf Ihre Reservation und ist jeder Zeit für ihre eigenen Ideen und Vorschläge offen. Wir heissen sie herzlich willkommen.**