

# Wirtschaft Eintracht Oberthal



Familie Herrmann  
Telefon: 031/711 01 85 Fax: 031/711 55 54  
[info@eintracht-oberthal.ch](mailto:info@eintracht-oberthal.ch) [www.eintracht-oberthal.ch](http://www.eintracht-oberthal.ch)  
Wirtschaft Eintracht 3531 Oberthal

## Menuvorschlage



## Liebe Gäste

Herzlichen Willkommen in der Wirtschaft Eintracht Oberthal. Wir freuen uns, Ihren Anlass mitgestalten zu dürfen.

Die Menuvorschläge sind für eine Personenzahl ab 15 Personen berechnet. Für kleinere Anlässe verweisen wir gerne auf unser saisonales à la carte Angebot.

Gerne gehen wir auch auf individuelle Wünsche ein, welche Sie nicht in unseren Menuvorschlägen finden.

Um Ihren Anlass in Ruhe zu besprechen, vereinbaren Sie bitte vorgängig einen Termin, damit wir uns Zeit für Sie nehmen können.

### Personenzahl

Bitte teilen Sie uns die genaue Anzahl Gäste spätestens zwei Tage vor ihrem Anlass mit. Bei Abweichungen der bestätigten Anzahl müssen wir Ihnen eventuelle Unkosten berechnen.

### Kinder

Die Menukosten für unsere kleinen Gäste berechnen wir nach Aufwand. Sie können aber auch ein Gericht aus unserer Kinderkarte bestellen.

### Allergien

Sollten bei ihrem Anlass Gäste mit Lebensmittelunverträglichkeiten teilnehmen, teilen Sie uns dies bitte vorgängig mit. Bei den meisten Speisen können wir allergenfreie Alternativen anbieten.

### Tischdekoration

Eine einfache Tischdekoration stellen wir jeweils bereit. Für spezielle Anlässe und Wünsche beauftragen wir gerne eine Gärtnerei oder Sie können selber Ihre Wunsch – Dekoration mitbringen.

### Torten

Wenn Torten mitgebracht werden, berechnen wir Fr. 5.- für Gedeck und Service, sofern diese ein Dessert von uns ersetzt.

### Verlängerung der Polizeistunde

Ab 0.30 Uhr verrechnen wir Ihnen pro Stunde Fr. 130. Aus personellen und lärmtechnischen Gründen bitten wir Sie, die Feierlichkeiten auf 2.00 Uhr zu beschränken.

### Preise

Unsere Preise verstehen sich pro Person und sind Nettopreise, die bereits 7.7% Mehrwertsteuer enthalten. Preisänderungen behalten wir uns vor!

### Bezahlung

Sie können den geschuldeten Betrag mit Postcard, Debitkarten, Rechnung oder Bar innert 30 Tagen Netto begleichen. Kreditkarte auf Anfrage.

### Fleischdeklaration

Wir verwenden für unsere Gerichte ausschliesslich Schweizer Fleisch.

Sollte unser Angebot ändern werden wir Ihnen dies vorgängig mitteilen.



## Apéro

### Knabbereien

Chips und Nüssli

---

Fr. 2.5

### Kleingebäck

Schinkengipfeli, Mini – Pizzas, Basilikum – Prussien, Käseküchlein  
und Quiche Lorraine *(Pro Person je ein Stück)*

---

Fr. 6.5

### Mini Sandwiches

Kleine Brötchen gefüllt mit Salami, Schinken, Rohschinken, Käse, Rauchlachs  
*(Pro Person 3 Sandwiches)*

---

Fr. 10.5

### Apéro riche

Für ein ausgedehntes Apéro stellen wir Ihnen gerne einen  
individuellen Vorschlag zusammen



## Suppen

**Kräftige Rindsbouillon** Fr. 6.0  
Mit Flädli oder Gemüsewürfeln

---

**Saisonsuppen** Fr. 9.5  
Je nach Jahreszeit bieten wir passende saisonale Suppen an.  
Gazpacho, Spargelsuppe, Bärlauchsuppe, Kürbissuppe, Tomatensuppe

---

**Spezialsuppen** Fr. 9.5  
Süssmaissuppe, Kartoffelsuppe, Kräutersuppe

---

## Salate

**Bunter Blattsalat** Fr. 7.5  
Verschiedene Blattsalate an Hausdressing

---

**Gemischter Salat** Fr. 10.5  
Hausgemachte Gemüsesalate und Blattsalat an Hausdressing

---

**Knackiger Nüsslersalat** (Nicht ganzjährig verfügbar) Fr. 11.5  
Mit Ei an Hausdressing Fr. 14.5  
Mit Speckstreifen und Brotcroûtons

---

**Tomatensalat mit Basilikum** (Nicht ganzjährig verfügbar) Fr. 14.5  
Mit Büffelmozzarella aus dem Schangnau

---

**Ämmitaler Salat** Fr. 14.5  
Blattsalat mit Emmentaler Käse, Eier, Brotcroûtons  
an Hausdressing



## Hauptgerichte Tellerservice ohne Nachservice

### Vom Schwein

Schweinsschnitzel an Champignonsrahmsauce mit Butternüdeli oder Pommes frites Fr. 26.0

---

Panierte Schweinsschnitzel mit Zitrone und Pommes frites Fr. 25.0

---

Piccata ticinese mit Tomatensauce und Risotto Fr. 30.5

---

Zartes Schweinssteak mit Kräuterbutter, buntem Saisongemüse und Pommes frites Fr. 29.5

---

Cordon - bleu mit buntem Saisongemüse und Pommes frites Fr. 34.5

---

Schweinsfiletmédailles an Morchelrahmsauce mit Butternüdeli oder Pommes frites Fr. 35.5

---

Oberthaler Sonntagsbraten vom Schweinehals an Rosmarinjus mit buntem Saisongemüse und Pommes frites Fr. 29.5

### Vom Kalb

Zartes Kalbssteak an Morchelrahmsauce, mit buntem Saisongemüse und Butternüdeli Fr. 47.5

---

Glasierte Kalbshaxe an Rosmarinjus, mit sautierten Steinpilzen und Sbrinzrisotto Fr. 36.5

### Vom Rind

Entrecôte mit Kräuterbutter, buntes Saisongemüse und Pommes frites Fr. 42.5

---

Rindsfilet – Médaille an Zitronen – Hollandaise mit bunem Saisongemüse und Pommes allumettes Fr. 46.5



## Vom Lamm

Emmentaler Lammvoressen an Safransauce  
mit buntem Saisongemüse und Kartoffelstock Fr. 32.5

---

Rosa gebratenes Lammrückenfilet an kräftigem Rosmarinjus  
mit buntem Saisongemüse und Sbrinzrisotto Fr. 41.0

## Vom Poulet

Zarte Pouletbrust auf der Haut gebraten mit Estragonsauce  
buntem Saisongemüse und Sbrinzrisotto Fr. 32.5

---

Pouletbruststreifen an Curry – Kokossauce  
mit Basmatireis Fr. 31.0

## Vom Wasser

Gebratene Eglifilets an Salbeibutter mit buntem Saisongemüse  
und Salzkartoffeln Fr. 37.0

---

Gebratene Lachstranche an Orangensauce mit buntem Saisongemüse  
Basmatireis Fr. 35.5

---

Pochiertes Dorschfilet an Pernod – Rahmsauce mit Salzkartoffeln  
und buntem Saisongemüse Fr. 32.0

## Klassiker

Geschnetzeltes nach Trueberart mit Schwein -,Kalb- und Rindfleischstreifen  
an sämiger Pilzrahmsauce mit goldener Butterrösti Fr. 34.0

---

Bernerteller mit Würsten, Hamme, Siedfleisch, gesalzenem Speck,  
Räucherspeck, Gnagi, Bohnen, Sauerkraut und Salzkartoffeln Fr. 34.5

---

Fitnessteller „Eintracht“  
Frische Salate, eine handvoll Pommes frites und das Fleisch Ihrer Wahl:

mit Schweinsschnitzel Fr. 26.0

mit Kalbsschnitzel Fr. 38.0

mit Entrecôte vom Rind Fr. 38.0

mit Fischknusperli Fr. 26.0



## Plattenservice

Nachservice umfasst Fleisch, Stärkebeilagen und Spinatgratin

**Schweinsfiletmédailles** Fr. 45.5

An Morchelrahmsauce mit buntem Saisongemüse,  
Pommes frites und Butternüdeli

---

**Schweinsfilet im Blätterteig** Fr. 38.5

An Champignonsrahmsauce mit buntem Saisongemüse, Pommes frites  
und Butternüdeli

---

**Rahmschnitzel** Fr. 36.0

Schweinschnitzel an Champignonsrahmsauce mit buntem Saisongemüse,  
Butternüdeli und Pommes frites

Mit Kalbfleisch Fr. 44.0

---

**Schweinscarreebraten** Fr. 39.0

Zartes Schweinsnierstück am Stück gebraten an Champignonsrahmsauce  
mit buntem Saisongemüse, Pommes frites und Butternüdeli

---

**Sonntagsbraten** Fr. 36.0

Schweinshalsbraten an kräftigem Rosmarinjus  
mit buntem Saisongemüse , Pommes frites und Butternüdeli

---

**Kalbscarreebraten** Fr. 55.0

Saftiges Kalbsnierstück am Stück gebraten an Rosmarinjus und Morchelrahmsauce,  
mit buntem Saisongemüse, Kartoffelgratin und Butternüdeli

---

**Roastbeef** Fr. 47.5

Rosa gebratenes Rind – Entrecôte am Stück gebraten an Zitronen - Hollandaise  
mit buntem Saisongemüse, Kartoffelgratin und Butternüdeli

---

**Suure Mocke** Fr. 39.0

Eingelegter Rindsbraten an kräftiger Rotweinsauce, mit Silberzwiebeln,  
Speck, Croûtons, buntem Saisongemüse und Kartoffelstock

---

**Bernerplatte** Fr. 43.0

Klassisch Bernerplatte mit Würsten, Hamme, Siedfleisch, gesalzenem Speck,  
Räucherspeck, Gnagi, Bohnen, Sauerkraut , Rüebli und Salzkartoffeln



## Vorspeisenbuffets

### Salatbuffet

Fr. 15.5

Rüebli Salat, Gurkensalat mit Dill, Randensalat, Selleriesalat, Maissalat mit Curry, Tomatensalat mit Mozzarella, Linsensalat, Bohnensalat, bunter Blattsalat  
Französische Salatsauce, Italienische Salatsauce, Ei, Brotcroûtons, Nüsse

---

### Schlemmerbuffet (ab 25 Personen)

Fr. 29.5

Antipasti, Crevettencocktail, Riesencrevetten in Knoblauch – Chiliöl, Bruscetta, Rauchlachs, Rohschinken, Trockenfleisch, Terrine, Pastete  
Rüebli Salat, Gurkensalat mit Dill, Randensalat, Selleriesalat, Maissalat mit Curry, Linsensalat, Bohnensalat, Tomatensalat mit Mozzarella  
bunter Blattsalat  
Französische Salatsauce, Italienische Salatsauce, Ei, Croûtons, Nüsse

---

### Soup(lements)

Fr. 4.0

Erweitern Sie das Vorspeisenbuffet mit einer Suppe Ihrer Wahl



## Buffetvorschläge

### **Emmentaler Festtagsbuffet** ab 25 Personen

Fr. 75.0

Rüebli Salat, Gurkensalat mit Dill, Randensalat, Selleriesalat, Maissalat mit Curry, Tomatensalat mit Mozzarella, Linsensalat, Bohnensalat, bunter Blattsalat, Nüsslersalat  
Französische Salatsauce, Italienische Salatsauce, Ei, Brotcroûtons, Nüsse

Warme Hamme, Zungenwurst, Rauchwürste, Siedfleisch, Salzspeck, Räucherspeck, Schweinsbratwürste mit Zwiebelsauce  
Sauerkraut, Sauerrüben, (Dörr-) Bohnen, Rüebli und Pfälzerrüebli, Salzkartoffel, Rösti und Butternüdeli

Gebrannte Crème, Apfelcrème, Fruchtsalat, Vanilleglace, Meringues, Schlagrahm

---

### **Schlemmerbuffet** ab 25 Personen

Fr. 106.0

Antipasti, Crevettencocktail, Riesencrevetten in Knoblauch – Chiliöl, Bruscetta, Rauchlachs, Rohschinken, Bündner Trockenfleisch, Terrinen, Rüebli Salat, Gurkensalat mit Dill, Randensalat, Selleriesalat, Maissalat mit Curry, Linsensalat, Bohnensalat, Tomatensalat mit Mozzarella  
bunter Blattsalat  
Französische Salatsauce, Italienische Salatsauce, Ei, Brotcroûtons, Nüsse

Am Stück gebratenes Roastbeef mit Zitronen - Hollandaise , Schweinsfilet im Blätterteig an Champignonrahmsauce, gebratene Lachsforellenfilets an Kräuterschaum, Geschnetzertes nach Trueberart  
buntes Saisongemüse, Spinatgratin, Pommes frites, Butternüdeli, Reis und Butterrösti

Gebrannte Crème, Fruchtsalat, Vanilleglace, Aprikosensorbet, Meringues, Tiramisu, Schokoladenmousse, Frucht mousse (je nach Saison), Panna Cotta  
Karamelköpfler, Apfelchüechli, Vanillesauce, frische Beeren, Beerensturm, Schlagrahm



## Oberthaler Festmenu

### Ämmitaler Menü

Zum a netzä  
äs Huuscüpli

\*\*\*\*\*

E gablete Visite Salat  
schön zwäggmacht mit Brotbrösmeli  
Eierschnitze u Ämmitalerchäs  
us dr Bio - Chäserei Rütigrabe  
im Oberthu

\*\*\*\*\*

Es Chacheli Chrütli suppe  
mit verschidene Chrütli u  
eme Tupf fräsch gschwungner Nidle

\*\*\*\*\*

Chlepfer Ännis Schwinsbrate  
mit chüschtiger Bratesosse  
u Gmüesigs vom Pflanzblätz  
drzue Glunggestock

\*\*\*\*\*

Meielis Merängge Gschlaber  
äs gäbiges Dürenang  
mit brönnter Greemä,  
Glace u Nidle

\*\*\*\*\*

Grittli Kafi mit Brätzeli

Fr. 70.0

### Reutegraben Menu

Huuscüpli

\*\*\*\*\*

Bunter Marktsalat  
an Kräutervinaigrette

\*\*\*\*\*

Rüeblicrèmesuppe mit Ingwer  
und Honig verfeinert  
mit Honig -Blätterteiggebäck

\*\*\*\*\*

Schweinscrree am Stück gebraten  
an kräftigem Rosmarinjus  
mit buntem Saisongemüse  
und Sbrinzrisotto

\*\*\*\*\*

Panna Cotta  
mit Saisonfrüchten

\*\*\*\*\*

Kaffee mit Brätzeli

Fr. 78.-



## Desserts

Gebrannte Crème mit Rahm	Fr. 8.5
Meielis Merängge Gschlaber Gebrannte Crème mit Meringues Vanilleglace und Rahm	Fr. 11.5
Frischer Fruchtsalat natur Mit Rahm	Fr. 8.0 Fr. 9.5
Emmentaler Meringues mit Rahm Mit Glace und Rahm	Fr. 8.5 Fr. 10.5
Panna Cotta mit Saisonfrüchten und Fruchtsauce	Fr. 11.5
Karamelköpfler mit Rahm	Fr. 8.5
Hausgemachtes Schoggimousse	Fr. 11.0
Hausgemachtes Saisonparfait mit Früchten der Saison	Fr. 12.5
Hausgemachte Vacherin glacée Torte	Fr. 12.0
<b>Kleines Dessertbuffet</b> Gebrannte Crème, Fruchtsalat, Vanilleglace, Meringues, Schlagrahm	Fr. 15.0
<b>Grosses Dessertbuffet</b> ab 25 Personen Gebrannte Crème, Fruchtsalat, Vanilleglace, Aprikosensorbet, Meringues, Tiramisu, Schokoladenmousse, Fruchtmousse (je nach Saison), Panna Cotta, Karamelköpfler, Apfelhüechli, Vanillesauce, frische Beeren, Beerensturm, Schlagrahm	Fr. 21.0





Wirtschaft

---



Wirtschaft Eintracht 3510 Oberthal

Dienstag und Mittwoch geschlossen

Telefon: 031/ 711 01 85  
Fax : 031/ 711 55 54

Internet : [www.eintracht-oberthal.ch](http://www.eintracht-oberthal.ch)  
Mail : [info@eintracht-oberthal.ch](mailto:info@eintracht-oberthal.ch)