



Restaurant Völligen

urchtig, gmütlich... Seelisberg



Restaurant bis 35 Personen



Aussichtsterrasse bis 70 Personen



Fest- und Partyzelt

bis 80 Personen

(für Hochzeitsapéro, sowie div. Familienfeier)



Sääli bis 30 Personen

(für div. Familienanlässe wie: Zivilhochzeit, Geburtstage, Kommuniionsfeier, Klassentreffen..., Vereinsanlässe und Sitzungen)



Panorama-Hüsli bis 14 Personen

(geeignet für Cordon Bleu-Plausch, Käsefondue, Raclette)

Restaurant Volligen

urchtig, gmüätlich... Seelisberg

Wichtige Hinweise!

Alle Menüvorschläge auf Vorbestellung/ Einheitsbestellung ab 10 Pers.

Wir bitten Sie, sich auf ein Menü zu einigen.

Spezielle Wünsche z. B. (Vegetarier) erfüllen wir gerne für Sie.

Teilnehmerzahl

Wir benötigen 24 Stunden vor Ihrem Anlass die genaue Personenzahl.

Tischdekoration

Wir stellen Ihnen kostenlos unsere eigene Tischdekoration zur Verfügung. Eigene Tischdekorationen können Sie vor dem Anlass vorbei bringen.

Rechnungsstellung

Sie können Bar oder mit EC-direkt bezahlen.

Auf Verlangen senden wir Ihnen gerne eine Rechnung; zahlbar innert 10 Tagen.

Alle unsere Preise verstehen sich inkl. 7,7 % MWST.

Aperitif

Ein schöner Aperitif stimmt Ihre Gäste positiv und überbrückt allfällige Wartezeiten auf noch nicht eingetroffene Gäste. Nebst einem kreativen Angebot an Getränken servieren wir Ihnen diverse

Apèro Spezialitäten wie:

Pizza Schnecken	Stk..	Fr. 2.50
Tomaten Bruschetta mit Olivenöl und Knoblauch	Stk..	Fr. 1.50
Urner Huiswürstli (geschnitten)		Fr. 8.00
Seelisberger Bergkäse Möckli	100 gr .	Fr. 6.50
Volliger Käsekuchen	Stk.	Fr. 12.00
Hausgemachte Frühlingsrolle (gef. Mit Rindfleisch und Gemüse)		
Serviert mit Thaisauce	ca. 100 gr.	Fr. 6.00

Ein Glas Prosecco oder Weisswein gibt Ihrer Party von Anfang an Schwung und Stimmung!
Verlangen Sie unsere Weinkarte.

Bei schönem Wetter servieren wir Ihnen den Aperitif auf unserer einmaligen Aussichtsterrasse, bei Schlechtwetter in unserem Panorama-Hüsli bis 20 Pers., im Restaurant bis 40 Pers. oder im Festzelt bis 80 Personen.

Gerne erfüllen wir Ihre Wünsche, soweit es uns möglich ist!

Menüvorschläge ab 10 Pers.

Menü 1 Fr. 43.50

<i>Tomatensalat Mozzarella mit Balsamico und Olivenöl</i>	<i>Fr. 9.00</i>

<i>Piccata Milanese (Schwein) Prosecco Risotto Broccoli mit Mandelsplitter</i>	<i>Fr. 26.00</i>

<i>Zwetschgensorbet mit Vieille Prune</i>	<i>Fr. 8.50</i>

Menü 2 Fr. 38.50

<i>„Wyber Salat „ Grüner Blattsalat mit Speck, Champignons und Brotwürfeli</i>	<i>Fr. 10.00</i>

<i>Schweinshalsbraten an Rosmarinsauce Kartoffel- Lauchgratin Buntes Marktgemüse</i>	<i>Fr. 22.00</i>

<i>Hausgemachtes Caramelköppli mit Rahm</i>	<i>Fr. 6.50</i>

Menü 3 Fr. 53.50

<i>Blattsalat mit Rohschinkenstreifen und Parmesan Späne</i>	<i>Fr. 9.50</i>

<i>Kalbsschnitzel an Marsala Zitronensauce Rosmarin Kartoffeln Buntes Marktgemüse</i>	<i>Fr. 35.00</i>

<i>Vanille Eiskaffee mit Tia Maria (Mocca Ristretto Liqueur)</i>	<i>Fr. 9.00</i>

Menü 4 Fr. 48.00

Hausgemachte Frühlingsrolle

gefüllt mit Rindfleisch und Gemüse serviert mit Thai Sauce Fr. 6.00

*Schweinsfiletmedaillon im Speckmantel
an grobkörniger Senfsauce*

Rösticroquetten

Buntes Marktgemüse

Fr. 33.00

Exotischer Fruchtsalat

mit Vanille Glace und Rahm

Fr. 9.00

Menü 5 Fr. 55.00

Rassige Tomaten Kokossuppe

mit Crevetten Spiessli

Fr. 10.00

Kalbssteak an Portwein Senfsauce

Tagliatelle

Buntes Marktgemüse

Fr. 38.00

Ananas Mascarpone Dessert

Fr. 7.00

Menü 6 Fr. 42.00

Gemischter Salat

Fr. 9.00

Schweinssteak (Nierstück)

an Whiskyrahmsauce

Pommes -Frites

Buntes Marktgemüse

Fr. 26.00

Schoko Kirsch Dessert im Glas

Fr. 7.00

Menü 7 Fr. 40.00

*Weissweinschaum Suppe
mit Trockenfleisch* Fr. 9.00

*Schweineschnitzel an Pilzrahmsauce
Tagliatelle
Buntes Marktgemüse* Fr. 24.00

Yoghurt Glace mit Roli`s Lemoncini Fr. 7.00

Menü 8 Fr. 41.00

Prosecco Schaum Suppe Fr. 9.50

*Pouletbrustfilet
an Pfeffer Orangensauce
Rösticroquetten
Buntes Marktgemüse* Fr. 24.00

*Haselnusstorte mit Vanille Glace
und Rahm* Fr. 7.50

Menü 9 Fr. 37.00

*Bunter Blattsalat mit Dörrotomaten
und Eierwürfeli* Fr. 7.50

*Geschnetzeltes (Schwein) Hausart
Kartoffelchips (hausgemacht)
Buntes Marktgemüse* Fr. 22.00

Mousse au Chocolat Fr. 8.50

Herzlichen Dank für Ihr Interesse- wir hoffen, dass Ihnen unsere Vorschläge zusagen.

Wir servieren alle Menü mit Nachservice.

Gerne erfüllen wir Ihnen auch andere Wünsche!

Die Preise verstehen sich inkl.7,7 % MWST

Für Car Unternehmen und Vereinsanlässe fragen Sie nach Menüvorschläge (Tellerservice)

Für Fondue – oder Raclette Plausch steht auf der

Terrasse unser Panorama Hüttli.

Reservation ab 4 – 14 Personen.