

Menükarte

Gültig ab 01. Januar 2022

Sportzentrum Kerenzberg
CH-8757 Filzbach
Fon +41 (0)55 614 17 17
sportzentrum@szk.ch • www.szk.ch





Ob für Breiten- oder Profisport,
für Gedanken- oder Körpertraining,
wir sind mit unseren Sportanlagen
und unserer Seminarorganisation
auf der Höhe:

**700 Meter über dem Meer und
300 Meter über dem Walensee.**

Für Sportler, Feinschmecker
oder besondere Anlässe
hat die Küche und das
Restaurant einiges zu bieten.

Unsere Menü-Ideen sind Arrangements
für Gruppen ab 10 Personen.

Wir freuen uns, dich begrüßen und
bewirten zu dürfen.

Unsere Lieferanten:

Wir beziehen unsere qualitativ hochwertigen Produkte – wenn immer möglich – frisch und von
ausgewählten Lieferanten aus der Region. Mit diesen pflegen wir langjährige Partnerschaften
auf der Basis von gegenseitigem Vertrauen.

Allergene:

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



ZUM APÉRO

Apéromix

Chips	Schale für 4 Personen	2.50
Nüssli	Schale für 4 Personen	2.50
Salzstengeli	Schale für 4 Personen	2.50

Apérobeäck (hausgemacht)

Schinkengipfeli, Chäschüechli, Speck Chüechli, Mini Pizza, Mini Flammchüechli	10 Stück pro Portion	17.00
--	----------------------	-------

Apéropizza

Pizzablech mit 40 Apéropizzen		32.00
Pizzablech mit 80 Apéropizzen		60.00

Zigerbrötli – zwei Hälften bunt garniert 3.80

Canapées – zwei Hälften bunt garniert 3.80

Glerner Birnbrotscheibe – mit Zigerbutter 2.50

Schinkengipfeli hausgemacht 1.60

Chäschüechli hausgemacht 1.50

Mini Burger hausgemacht 3.80
hausgemachte Buns und Patties

Mini Flammchüechli 1.80
mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln

Mini Pizza rund 1.80

Fruchtspiessli saisonal 2.00

Tomaten-Mozzarella-Spiessli 2.50

Gemüsedips (ab 5 Personen)

Karotten, Kohlraben, Gurken, Cherry Tomaten mit Sauerrahm und Cocktailsauce	pro Person	3.00
--	------------	------

Spiessli Apéro Sportzentrum (ab 10 Personen)

Spiessli Balken mit Tomaten-Mozzarella-Spiessli, Fruchtspiessli, Käse-Oliven-Spiessli, Speck-Bündnerfleisch-Spiessli, Rindsfleischkugel-Spiessli und Curry-Poulet-Spiessli

6 Stück pro Person 16.00

GRILLFEST (ZUM SELBERGRILLEN)

Grill «Rustikal»

Cervelat, Bratwürste, Chili Würste, Schweinshals Steaks, Poulet-Schenkel
(300 g / Person – CH Fleisch)

Knoblauch Sauce, scharfe Diabolo Sauce, Senf, Ketchup,

Baked Potatoes mit Sauerrahm

Buntes kleines Salatbuffet (6 Sorten Gemüsesalate mit gemischtem Blattsalat)

Ca. 300 g Fleisch / Person	35.00
Fleisch Aufpreis pro 300 g	15.00
Tagesdessert in Kombination mit Grill	5.00

Grill «Feudal»

Cervelat, Bratwürste, Chili Würste, Lammnierstück, Rindsentrecôtes, Poulet Brüstchen, Schweins Spare Ribs, Schweins-Nierstück-Steaks
(420 g / Person – CH Fleisch – ausser Lamm)

Knoblauchsauce, Currysauce, scharfe Diabolo Sauce, Cocktail Sauce, B.B.Q Sauce, Senf, Ketchup

Baked Potatoes mit Sauerrahm

Maiskolben

Buntes grosses Salatbuffet (8 Sorten Gemüsesalate mit gemischtem Blattsalat)

Ca. 420 g Fleisch / Person	59.00
Fleischaufpreis pro zusätzliche Portion (420 g)	27.00
Tagesdessert in Kombination mit Grill	5.00



VORSPEISE

Kleiner Bündnerteller (50 g)		14.00
Bündnerfleisch, Rohschinken, Rohessspeck, Alpkäse Mini Beilagen		

KÄSEFONDUE

Käsefondue «Traditionell» (250 g Käse)		23.00
Hauseigene Mischung aus Greyerzer, Appenzeller und Vacherin		

Fonduebeilagen

Champignons, Kartoffeln, Essiggurken Zwiebeln, Silberzwiebeln und Maiskölbl	pro Person	6.50
Geriebener Glarner Schabziger	Schale für 4 Personen	4.00
Rohessspeck (70 g)	Schale für 4 Personen	8.50
Tagesdessert in Kombination mit Fondue		5.00

RACLETTE

Racletteplausch mit unserem Turbo Raclette Ofen		32.00
Raclette Käse (3 x 80 g) Kartoffeln, Essiggurken, Silberzwiebeln Cherry Tomaten, Röstzwiebeln und Maiskölbl		

Beilagen

Extra Käse	pro Portion à 80 g	6.50
Rohessspeck (70 g)	Schale für 4 Personen	8.50
Weitere Beilagen Ananas, Bananen, Birnen	Schale für 4 Personen	6.00
Tagesdessert in Kombination mit Raclette		5.00



BUFFETS A DISCRÈTION (AB 20 PERSONEN)

Spaghetti Trio Napoli, Bolognese, Carbonara	18.00
Pasta-Buffer Verschiedene Pastagerichte dazu Tomatensauce, Bolognese, Pesto, Carbonara	24.00
Pizzabuffer Margherita, Hawaii, Salami, Verdura	18.00
Glarner Buffet Salatauswahl Kalberwurst, Netz- und Zwetschgenbraten Zigerhörnli, Kartoffelstock Zwetschgen und Apfelstückli Gemüsebouquet Glarner Pastetli	39.50
Salatauswahl Salatbuffer Klein in Kombination mit Hauptgang	8.00
Salatbuffer Gross in Kombination mit Hauptgang	10.00
Salatbuffer Klein	12.00
Salatbuffer Gross	15.00
Desserts Tagesdessert in Kombination mit Buffets	5.00

DESSERTS

Tagesdessert	8.50
Menüdessert des Tages	
Kleines Dessertbuffet ab 20 Personen	12.00
Schokoladenmousse, Saisonales Früchtemousse, Schwarzwälder Schnitte, Crèmeschnitte, gebrannte Crème, Glarner Pasteten Schnitte, Glace Schüssel, Fruchtsalat	
Grosses Dessertbuffet ab 20 Personen	16.00
Schokoladenmousse, saisonales Früchtemousse, Tiramisu, gebrannte Crème, Schwarzwälder Schnitte, Crème-Schnitte, saisonale Früchteschnitte, Glarner Pasteten Schnitte, Glace Schüssel, Fruchtsalat, Früchteplatte	
Schokoladenfondue bis max. 40 Personen	12.50
Schokoladenfondue mit diversen saisonalen Früchten, Löffelbiscuits und Cakewürfel	