

MENÜKARTE

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



Restaurant Sportlobby

Restaurant Panorama

**Wer Sport treibt, der braucht Energie,
um auf der Höhe zu bleiben. Vor allem bei uns
im Sportzentrum Kerenzerberg,
auf 700 Meter über Meer,
300 Meter oberhalb des Walensee.**

**Deshalb setzen wir in unseren Restaurants
auf eine ausgewogene Ernährung
mit hochwertigen regionalen Produkten. Wir achten
dabei auf Intoleranzen und Allergien und
servieren auf Wunsch das passende Gericht für deine Gruppe.**

**Denn nur mit der idealen Ernährung erreichst du deine Höchstleistung,
ob im Kopf oder in den Muskeln,
im Breiten- oder Profisport,
im Gedanken- oder Körpertraining.**

**Wir freuen uns, dich im Sportzentrum Kerenzerberg
begrüssen und bewirten zu dürfen.**

En Guete! Dein SZK-Team

**Unsere Menü-Ideen sind Arrangements
für Gruppen ab 10 Personen (Buffets ab 20 Personen)**

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.**

APERÓ

Apéro (Schalen à für 4 Personen)

Chips	CHF 2.50
Nüssli	CHF 2.50
Salzstengeli	CHF 2.50

Apéropizza - Pizzablech mit 40 Apéropizze CHF 32.00

Flammkuchen (Sauerrahm, Speck, Zwiebeln) - Blech mit 40 Stück CHF 32.00

Zigerbrötli - zwei Hälften bunt garniert CHF 3.80

Canapés - zwei Hälften bunt garniert CHF 3.80

Glarner Birnbrotscheibe - mit Zigerbutter CHF 2.50

Schinkengipfeli hausgemacht CHF 1.60

Chäschüechli hausgemacht CHF 1.50

Fruchtspiessli saisonal CHF 2.00

Tomaten-Mozzarella-Spiessli CHF 2.50

Gemüsedips (ab 5 Personen) CHF 3.00

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

Spiessli Apéro Sportzentrum (ab 10 Personen) CHF 16.00

**Spiessli Balken mit Tomaten-Mozzarella-Spiessli, Fruchtspiessli,
Käse-Oliven-Spiessli, Speck-Bündnerfleisch-Spiessli,
Rindsfleischkugel-Spiessli und Curry-Poulet-Spiessli (6 Stück pro Person)**

MENÜS

(ab 10 Personen - nur in der Sportlobby möglich)

VORSPEISEN

Rindsbouillon mit Flädli	CHF 7.50
Saisonale Cremesuppe (Spargel, Karotten-Apfel-Ingwer, Kürbis, Gerstensuppe)	CHF 8.50
Saisonaler Blattsalat mit (Spargelspitzen, Sommerbeeren, Eierschwämmli)	CHF 9.00
Schichtsalat im Glas mit Kernen und Sprossen	CHF 9.00

HAUPTSPEISEN

Schweins Cordon bleu (ca. 250g) Pommes frites und Saisongemüse	CHF 36.00
Schweins Steak mit Zigerbutter (180g) Pommes frites und Saisongemüse	CHF 28.00
Glarner Netzbraten (150g) mit Dörrzwetschgen Sauce, Kartoffelstock und Saisongemüse	CHF 26.00
Gelbes Madras Curry mit Schweizer Pouletbrust (140g) Mandelreis und Früchtegarnitur	CHF 26.00
Gebratenes Schnitzel vom Kalb (2x75g) Champignonrahmsauce, Bandnudeln und Saisongemüse	CHF 42.00
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» (140g) mit Rösti und Saisongemüse	CHF 38.00
Rinds Schmorbraten «Brasato» (160g) mit Speckwürfelchen, Perlzwiebeln und Croutons, Bramata Polenta und Ratatouille	CHF 38.00
Rinds Entrecôte rosa gebraten (180g) Pfeffersauce, Pommes frites und Saisongemüse	CHF 48.00

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt.

DESSERTS

Gebrannte Creme	CHF 8.50
Mousse au chocolat	CHF 9.50
Tiramisu	CHF 9.50
Frischer Fruchtsalat	CHF 8.50
Tagesdessert	CHF 8.50
Tagesdessert in Kombination mit Buffets, Raclette oder Fondue	CHF 5.00

Dessertbuffet (ab 20 Personen) CHF 18.00
Schokoladenmousse, saisonales Früctemousse, Tiramisu, gebrannte Creme, Schwarzwälder Schnitte, Crème-Schnitte, saisonale Frücteschnitte, Glarner Pasteten Schnitte, Glace Schüssel, Fruchtsalat

Schokoladenfondue (ab 20 Personen) CHF 16.50
Schokoladenfondue mit diversen saisonalen Frücten, Löffelbiskuits und Cakewürfel

Die Hauptgänge werden im Plattenservice serviert. Die gemeldete vegetarische Auswahl wählen wir passend zu deinem Menü. Wir bieten bei jeder Mahlzeit ein Nachservice mit Beilagen an. Pro Veranstaltung kann nur ein Menü ausgelesen werden. Gerne passen wir deinen Menüpreis bei mehreren Gängen wie folgt an: 2 Gänge 5%, 3 Gänge 10%, 4 Gänge 12%

BUFFETS (ab 20 Personen)

SPAGHETTI TRIO 22.00
Napoli, Bolognese, Carbonara

PASTA 28.00
Verschiedene Pastagerichte
dazu Tomatensauce, Bolognese, Pesto, Carbonara

PIZZA 22.00
Margherita, Hawaii, Salami, Verdura

SALATBUFFET KLEIN 16.00
Salatbuffet Klein (6 Sorten Salate) in Kombination mit Hauptgang 12.00

SALATBUFFET GROSS 19.00
Salatbuffet Gross (8 Sorten Salate) in Kombination mit Hauptgang 14.00

HÜTTEN-GESCHICHTEN (von November bis März)

Vorspeisen

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

KÄSEFONDUE

Käsefondue «Traditionell» (250 g Käse)	27.00
Hauseigene Mischung aus Greyerzer, Appenzeller und Vacherin	

Fonduebeilagen

Brotwürfel, Champignons, Kartoffeln, Essiggurken Zwiebeln, Silberzwiebeln und Maisköbli (pro Person)	6.50
Geriebener Glarner Schabziger (Schale für 4 Personen)	4.00
Rohessspeck ca. 70 g (Schale für 4 Personen)	8.50

RACLETTE

Racletteplausch mit unserem Turbo Raclette Ofen (mit Anleitung)	36.00
Raclette Käse (3 x 80 g) Kartoffeln, Essiggurken, Silberzwiebeln Cherry Tomaten, Röstzwiebeln und Maisköbli	
Extra Käse, Portion à 80 g	6.50
Rohessspeck ca. 70 g (Schale für 4 Personen)	8.50
Ananas, Bananen, Birnen (Schale für 4 Personen)	6.00

GRILL-GESCHICHTEN -zum Selbergrillieren **(von April bis Oktober)**

GRILLBUFFET

Cervelat, Bratwürste, Chili Würste, Schweinshals Steaks, Poulet-Schenkel
(300 g / Person - CH-Fleisch) mit 4 Grillsaucen

Baked Potatoes mit Sauerrahm

Buntes kleines Salatbuffet (6 Sorten Gemüsesalate mit gemischtem Blattsalat)

Ca. 300 g Fleisch / Person

CHF 42.00

Fleisch Aufpreis pro 300 g

CHF 18.00

GROSSES GRILLBUFFET

Cervelat, Bratwürste, Chili Würste, Lamm Nierstück, Rinds Entrecôtes, Poulet Brüstchen,
Schweins Spareribs, Schweins-Nierstück-Steaks
(400 g / Person - CH Fleisch-ausser Lamm) mit 6 Grillsaucen

Baked Potatoes mit Sauerrahm

Buntes grosses Salatbuffet (8 Sorten Gemüsesalate mit gemischtem Blattsalat)

Ca. 400 g Fleisch / Person

CHF 63.00

Fleischaufpreis pro zusätzliche Portion (420 g)

CHF 27.00

WEIHNACHTSFEIER

(von 1. Dezember bis 31. Januar möglich)

FONDUE CHINOISE

Hausgemachte Frühlingsrolle mit Sweet Chili Sauce

Kleines Salatbuffet

Chinoise Buffet (200 gr. Fleisch pro Person)

Rindfleisch, Kalbfleisch, Schweinefleisch und Trutenfleisch - dünn aufgeschnitten -

Diverse Saucen

Currysauce, Knoblauchsauce, Merrettichsauce, Cocktailsauce, Pfeffersauce, Diabolo Sauce, Senfsauce, BBQ-Sauce, Ketchup, Sauerrahm

Diverse Früchte

Kiwi, Ananas, Melonen, Orangen, Physalis, Kokosbananen, Pfirsiche, Birnen

Diverse Gemüse

Essiggurken, Silberzwiebeln, Cherrytomaten, Maiskölbchen, Gurken, Oliven, Champignons, Broccoli, Blumenkohl, Karotten

Beilagen

Reis und Pommes frites

Kraftbrühe Chinoise mit oder ohne Sherry

Frischer Fruchtsalat

CHF 56.00 pro Person, Aufpreis Fleisch pro Teller à 200gr. CHF 24.00