

Sahlihuus

Kultur auf dem Teller...

...das Kulinarische Angebot im Sahlihuus

Apéro - klein aber fein



Aperogebäck

Blätterteigkissen mit Spinat, Ratatouille, Champignons & Tomaten

1.50

Klassiker

Chips und Nüssli à discrétion

2.00

*Gmües Chnebeli

Ein leichtes und erfrischendes Apéro für heisse Sommertage.
Frische Gemüesticks mit verschiedenen, selbstgemachten Dippsaucen.

3.00

Mini-Sandwiches gefüllt

Klein und fein (mit Schinken, Salami, Käse) je Stk.

4.50

Canapé

Wählen sie Ihre Lieblingsarten aus von: Cotto, Salami, Spargel und Ei je Stück
Thunfisch, Crevetten, Lachs je Stück

4.50

5.00

Apéro „rustikal“ - Es aamächeligs Uftakt-Buffer (ab 15 Personen)

Geräucherte Bauernwürste, Speck, Mostbröckli, Braten, Fleischkäse,
Hamme (Schinken), vier verschiedene Regionale Käsesorten und Berner Bauernzopf.

22.00

Antipasti - Bella Italia (ab 15 Personen)

Verschiedene Antipasti wie marinierte Oliven, Crostini misto,
sonnengetrocknete Tomaten, Peperonata etc.

5 Stk. p. Person

21.50

7 Stk. p. Person

27.00

Tapas-Buffer - Echt spanisch (ab 15 Personen)

Klein, fein, vielfältig und verlockend! Die Gabel- und Fingerfood-Häppchen
verführen zum Zugreifen. Die bunte Vielfalt reicht von Feigen mit Schafskäse über
Poulet-Spießchen mit Sherry bis hin zu „Alboñdigas“ und „Camaròn Picante“.

5 Stk. p. Person

21.50

7 Stk. p. Person

27.00

Mezze - Häppchen aus dem Orient und Ostasien (ab 15 Personen)

Geniessen sie den Zauber aus Tausend und einer Nacht. Von Hummus, Baba Ghanoush oder
Cous-Cous - Tabouleh über Sambusik bis hin zu Falafel und Kofta mit Tomaten – Relish. Dazu
reichen wir, wie im Orient üblich, frisches Fladenbrot.

5 Stk. p. Person

21.50

7 Stk. p. Person

27.00

*ab April/Mai bis September

**ab Oktober/November bis März

Randsaison mit Rücksprache der Küche

Alle Preise verstehen sich pro Person und inkl. 7,7% Mehrwertsteuer

Saison 2018/19

Sahlihuus GmbH
Dorfstrasse 39
3084 Wabern
031 961 66 00
www.sahlihuus.ch

Apéro „riche“ (ab 15 Personen)

- Käse Tartletten
 - Spinat Käse Tartletten
 - „Quiche-Lorraine“ Käse Tartletten mit Zwiebeln und Speck
 - Schinkengipfel
 - Zweierlei Blätterteigstangen mit Speck und Pesto à 12cm
 - **Blätterteig Weihnachtsbaum mit Pesto
 - Blätterteigprussiens mit Tomatenpaste
 - Mini-Aperogebäck gefüllt mit Ratatouille, Champignons, Spinat, Tomaten
 - Canapé mit Rauchlachs
 - Canapé mit Ei
 - Canapé mit Schinken
 - Canapé mit Salami
 - *Melonen-Rohschinken Spiessli (nur im Sommer)
 - **Raclette-Härdöpfeli
 - *Tomaten-Mozzarella-Basilikum Spiesschen (nur im Sommer)
 - Frische Gemüsesticks mit verschieden, selbstgemachten Dippsaucen
 - Dörripflaumen im Speckmantel
 - „Buurehamme“ kalt aufgeschnitten
 - Mini-Satayspiessli mit Thailändischer Erdnussauce
 - Crostini mit Hausgemachter Tomaten-Tapenade
 - Crostini mit Hausgemachter Oliven-Feta-Tapenade
 - Crostini verde mit grilliertem Gemüse
 - Tapas – Brötli mit Aubergine und Peperoni
 - Partybrot
 - Währschafter Bauernzopf mit Speckwürfeli
 - Holzofenzopf vom Bauernhof
- **Weitere Saisonale Angebote auf Anfrage**

Stellen Sie sich Ihre Auswahl selber zusammen

	Apéro	Lunch
• 5 Sorten Auswahl	23.00	33.00
• 7 Sorten Auswahl	28.00	38.00
• 9 Sorten Auswahl	35.00	45.00

*ab April/Mai bis September

**ab Oktober/November bis März

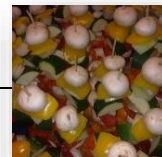
Randsaison mit Rücksprache der Küche

Alle Preise verstehen sich pro Person und inkl. 7,7% Mehrwertsteuer

Saison 2018/19

Sahlihuus GmbH
Dorfstrasse 39
3084 Wabern
031 961 66 00
www.sahlihuus.ch

Vorspeissen



Suppen

Geniessen Sie eine von unseren hausgemachten und frisch zubereiteten Suppen. Egal ob es eine Klare-, Gebundene-, Kalte- oder National- Suppe sein sollte – nennen Sie uns Ihre Wünsche.

als Vorspeise	8.00
als Hauptgang	15.00

Salatbuffet

5 marinierte Saisonsalate, 1 Blattsalat, hausgemachte French-Dressing
Sonnenblumen- Kürbiskerne, Brotwürfel, gehackte Zwiebeln,
Eier, Brotauswahl

als Vorspeise	9.50
als Hauptgang	22.50

Menüsalat (Tellerservice)

Blattsalat mit hausgemachter French-Dressing	6.00
Bunter Sahlihuus Salat mit hausgemachter French-Dressing	8.00

„Crazy Caesar Salad“

Eisbergsalat mit Croûtons, Speck und gehobelter Belper-Knolle und hausgemachter French-Dressing	11.00
--	-------

Hauptspeisen Tellerservice



Asiatische Nudelpfanne

Mit Gemüse, Frühlingszwiebeln, Cashew-Kernen und Koriander	22.00
--	-------

Heissi Hamme

Das traditionelle Schweizer Gericht, Hinterbeinschinken mit Kartoffel- und Blattsalat mit Bauernzopf	29.00
---	-------

Emmi`s Sunntigsbraten

Als Vorspeise ein reichhaltiges Salatbuffet Rinds- und Schweinsbraten mit Kartoffelstock	35.00
---	-------

Dry Fruit Korma

Das Curry schlechthin für besondere Gelegenheiten, welches im Ballsaal vom Hotel Taj Mahal in Bombay serviert wurde. Ein festliches sowie mildes Curry aus Trockenfrüchten, Nüssen und Kernen, begleitet vom dreifarbigem Biryanireis	35.00
---	-------

Ämmitaler Lammvorässe

Ragout vom Schallenberg Sommerlamm in cremiger Safransauce dazu Kartoffelstock und Gemüse nach Saison	35.00
--	-------

*ab April/Mai bis September

**ab Oktober/November bis März

Randsaison mit Rücksprache der Küche

Alle Preise verstehen sich pro Person und inkl. 7,7% Mehrwertsteuer

Saison 2018/19

Sahlihuus GmbH
Dorfstrasse 39
3084 Wabern
031 961 66 00
www.sahlihuus.ch

****Ragoût d'agneau aux raisins**

Lammragout nach Freiburger Art, mariniert und geschmort im Rotwein und mit Rahm verfeinert. Traditionell serviert mit Häperestock (Kartoffelpüree) und Püschelibire (kleine karamellisierte Birnen)

35.00

***Gigot d'agneau Provençale**

Herzhaft mariniertes Lammgigot (Schallenberg) mit Rosmarin und Knoblauch dazu Bratensauce, neue Kartoffeln und Ratatouille

36.00

Kalbsgeschnetzeltes Zürcherart

Als Vorspeise ein reichhaltiges Salatbuffet an feiner Champignonsrahmsauce mit Rösti und Gemüse

39.00

Kalbs-Saltimbocca a la Romana

Als Vorspeise ein reichhaltiges Salatbuffet Saltimbocca mit Marsalajus begleitet von Risotto Milanese und Peperonata

39.00

Ossobuco Cremolata

Als Vorspeise ein reichhaltiges Salatbuffet Geschmorte Kalbshaxe nach alter Rezeptur aus der Lombardei dazu „Risotto alla milanese“ mit Safran und Parmesan und Gemüse nach Saison

41.00

Hauptspeisenbuffets***Gurten Grill-Bufferet (ab 15 Personen)**

Mit Schweinssteak, Bratwürste, Pouletbrust, Hamburger vom Hochlandrind und marinierte Gemüse Reichhaltiges Salatbuffet und Bratkartoffeln, Bauernbrot

32.00

***Sahlihuus Grill-Bufferet (ab 15 Personen)**

Verschiedene marinierte Fleischspezialitäten wie z.B.: Schweinssteak, Bratwürste, Pouletbrust, Hamburger vom Hochlandrind, Rindsspiessli, Fakelspiessli, Rindsplätzli, Lammkoteletts oder Burgerli marinierte Gemüse nach Saison, Vegi-Grillplätzli auf Wunsch.

Ein reichhaltiges Salatbuffet und Bratkartoffeln, Bauernbrot und Berner Bauernzopf

46.00

Unser Grillbuffet eignet sich für Gruppen besonders gut, es entsteht ein stimmungsvolles, ungezwungenes Miteinander und bisweilen eine fröhliche Partylaune. Das Sahlihuus Grillfest verbindet Menschen, macht gute Laune und fördert Networktalente...

****Fondue Chinoise (ab 15 Personen)**

Es erwartet Sie ein reichhaltiges Buffet mit Rind-, Schwein- und Pouletfleisch verschiedene Gemüse und Teigtaschen mit Käse-/Ricotta-Füllung – alles zusammen lassen sie in der Bouillon köcheln.

Als Beilage gibt es Kartoffel-Gratin, hausgemachte Saucen und ein Salatbuffet.

38.00

*ab April/Mai bis September

**ab Oktober/November bis März

Randsaison mit Rücksprache der Küche

Alle Preise verstehen sich pro Person und inkl. 7,7% Mehrwertsteuer

Saison 2018/19

Sahlihuus GmbH
Dorfstrasse 39
3084 Wabern
031 961 66 00
www.sahlihuus.ch

Gschwellti mit Käse und Salat (ab 15 Personen)

Eine besondere Variante in zwangloser Atmosphäre Gäste zu empfangen!

Verschiedene Weichkäse, Halbhart- und Hartkäse (Spezialitäten vom Käse Glauser Belp),
Kräuterquark, Saisonsalate, Brot und geschwellte Kartoffeln bis gnue.

34.00

****Bärner Platte**

Urchiges Buffet mit Rippli, Speck, Zunge, Schweinsschnörli, Bärner Knackerli, Kartoffeln
Sauerkraut und Bohnen. Dazu fünf verschiedene Salate

34.00

Gotthelf-Buffet (ab 15 Personen)

Währschaft und traditionell, öppis für alle, nichts für zaghafte Esser.

Schweizer Bauernküche, in der Genuss und Tradition an oberster Stelle stehen.

Herrliche Rezepte kalt und warm aus Lebensmitteln, welche rund um den

Bauernhof wachsen. Gerne besprechen wir mit Ihnen das saisonale Angebot

42.00

Indisches-Buffet: (ab 15 Personen) Bitte beachten sie das unsere Küche sehr Authentisch ist.

„Dalcha Gosht“ würziges Lammcurry mit Hülsenfrüchte

„Masoor Daal“ Indisches Linsengericht mit Kartoffeln

„Chana Dal“ Gemüse-Kichererbsencurry

Dazu Makhani Chawal (Butterreis), Ananas-Chutney, Raita und Papadam

49.00

Mediterranes-Buffet: (ab 15 Personen)

„Escalivada“ Salat von gegrilltem Gemüse (ESP)

„Judias verdes“ Grüne Bohnen in Tomatensauce (ESP)

„Agnello brodetato“ Lammgulasch mit Zitronensauce (IT)

„Piccata milanese“ sautiertes Schweinsschnitzel im Eimantel (IT)

Dazu Tagliatelle und Rosmarinkartoffeln

55.00

Pizzaplausch

verlangen Sie unser separates Angebot

Preis auf Anfrage

Das Wunschbuffet

Sie sagen uns wie Ihr Wunschbuffet aussehen soll, und wir sagen Ihnen was es kostet.

Die Möglichkeiten sind grenzenlos, lassen Sie sich von uns Ihre Wünsche erfüllen.

Preis auf Anfrage

*ab April/Mai bis September

**ab Oktober/November bis März

Randsaison mit Rücksprache der Küche

Alle Preise verstehen sich pro Person und inkl. 7,7% Mehrwertsteuer

Saison 2018/19

Brunch



Sahlihuus Brunchbuffet (ab 15 Personen)

- Kaffee, Milch, Milchgetränke, Apfel- und Orangensaft
- Bauernzopf und diverse Brotspezialitäten
- Hausgemachte Konfitüren, Honig, Butter
- Rösti, Bratspeck, gekochte Eier
- Prosecco Saisonale Früchteschale
- Reichhaltige Käseplatte
- Fleisch und Wurstwarenplatte vom Bauernhof
- Birchermüesli, Joghurt, Cornflakes,
- Käsekuchen
- Lachs und Fischspezialitäten
- „Buurehamme“ kalt Aufgeschnitten
- Früchtekuchen nach Saison Apfel, Birnen, Zwetschgen etc.
- Cake nach Wunsch_____

Sie stellen sich ihren Lieblingsbrunch selbst zusammen und suchen sich aus oben genannten Angeboten ihre Favoriten aus, **selbstverständlich sind noch weitere Speiseangebote möglich, nennen sie uns ihre Wünsche.**

- | | |
|--------------|-------|
| • 5 Angebote | 28.00 |
| • 7 Angebote | 32.00 |
| • 9 Angebote | 36.00 |

*ab April/Mai bis September

**ab Oktober/November bis März

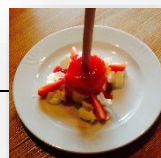
Randsaison mit Rücksprache der Küche

Alle Preise verstehen sich pro Person und inkl. 7,7% Mehrwertsteuer

Saison 2018/19

Sahlihuus GmbH
Dorfstrasse 39
3084 Wabern
031 961 66 00
www.sahlihuus.ch

Nachspeisen



Anita's Gützi aus der Bauernbackstube 2 St p. P.	2.00
Mini patisserie mixed , je Stück	3.50
Früchtekuchen Früchtekuchen (Wähen) mit Schlagrahm Apfel, Aprikosen, Birnen, Zwetschgen	7.00
Brownie mit Crème double	7.00
„öppis Liechts“ Saisonfruchtsalat mit Nidle	8.00 9.00
Himmlisch feine Schoggitorte Lauwarm mit Baileys mit Crème double	7.00 9.00 9.00
Kulfi Hausgemachte Indische Eiscrème aus eingekochter Milch mit grünem Kardamom, Pistazien, und Safran	9.00
Brönnti Creme nach Grosis Rezept	9.00
Hausgemachte Fruchtcreme nach Saison	9.00
Schoggimousse	9.00
Tiramisu alla Piemontese	9.00
Panna Cotta mit Früchtepulp	9.00
Diverse Torten wie Schwarzwälder, Schwedentorte, Rojal	9.50
Visite Brei Herrliche Himbeercrème	9.50
Käseteller mit Hochwertigem Käse aus der Käserei Glauser Belp Drei Sorten Fünf Sorten	9.50 12.00
Sahlihuus Merängge Spezial-Meringue, die Sie selber veredeln können mit Kirsch, Aprikotine oder Williams Likör dazu Doppelrahm	12.00
Gedeck für mitgebrachte Torten	4.50
Persönlich Dekorierte Festtorte nach Wahl	Preis auf Anfrage

*ab April/Mai bis September

**ab Oktober/November bis März

Randsaison mit Rücksprache der Küche

Alle Preise verstehen sich pro Person und inkl. 7,7% Mehrwertsteuer

Saison 2018/19

Sahlihuus GmbH
Dorfstrasse 39
3084 Wabern
031 961 66 00
www.sahlihuus.ch

Dessertbuffet



Dessertbuffet mit verschiedenen saisonalen Angeboten.
Lassen Sie uns der jeweiligen Saison entsprechen die
Krönung Ihres Anlasses zusammenstellen.

5 Angebote	15.00
7 Angebote	19.00
9 Angebote inklusive Festtorte nach ihren Wünschen	23.00

Das Dessert ist Vertrauenssache. Unsere Desserts sind alle hausgemacht
und werden auch entsprechend in Szene gesetzt... lassen Sie sich überraschen

Sie haben noch Fragen? Möchten Sie ein individuelles Buffet/Menü mit saisonalen Angeboten? Sie wollen Ihrem Anlass eine ganz persönliche Note verleihen? Gerne nehmen wir uns Zeit, um mit Ihnen die Individuellen Wünsche bei einer Tasse Kaffee zu besprechen.

Gurten-Challenge - weil Begeisterung begeistert

Gemeinsam auf dem "Weg" bleiben!



Anzahl Teilnehmer: Ab 10 Personen.

Datum: Ganzjährig möglich.

Programm: Individuelle nach Ihren Wünschen zu definieren.

Stellen Sie zusammen mit uns Ihr individuelles Programm zusammen. Wir werden anhand Ihrer Botschaften, die Aufgaben der Teilnehmer formulieren und einen Postenlauf zusammenstellen. Programmstart und Ende ist zu definieren.

Kosten:	Challenge ½ Tag	10 Personen	CHF	500.-
	Challenge 1 Tag	10 Personen	CHF	1'000.-

Im Preis inbegriffen:

- Vorgespräch und Anlassvorbereitung
- Wanderrouutenplanung und Material
- Betreuung während des Events
- Preise exkl. Mwst

Weitere Möglichkeiten:

- Themenwanderungen „rund ume Gurten“
- Steinmandli bauen
- Raumgestalter
- Den Teamwürfel erarbeiten
- Die Firmenkugel abbilden
- Hängeobjekt gestalten
- Holzobjekt erschaffen
- Themenbild malen
- Badeperlen Workshop
- Schokoladen Workshop

- weitere Aktivitäten nach Absprache

*ab April/Mai bis September

**ab Oktober/November bis März

Randsaison mit Rücksprache der Küche

Alle Preise verstehen sich pro Person und inkl. 7,7% Mehrwertsteuer

Saison 2018/19

Sahlihuus GmbH
Dorfstrasse 39
3084 Wabern
031 961 66 00
www.sahlihuus.ch

Deklaration



Nachhaltigkeit von der Heugabel bis zur Essgabel

Die Rohstoffe für unsere Gerichte stammen vorwiegend aus der Schweiz. Wann immer möglich achten wir darauf, dass wir bei Kleinbetrieben aus der Region beziehen können.

- Kalbfleisch CH / Metzgerei Kurt Reber, Belp / Familie Rolli, Gurten
- Rindfleisch/
Schottisches Hochlandrind CH / Metzgerei Kurt Reber, Belp / Familie Rolli, Gurten
Familie Balsiger, Gurten www.highland-gurten.ch
- Schweinefleisch CH / Metzgerei Kurt Reber, Belp / Familie Rolli, Gurten
- Lammfleisch Familie Dällenbach, Schallenberg BE
- Wild Fredy Salwey (CH) / CH, EU
- Geflügel
Satay Spiessli CH / Metzgerei Kurt Reber, Belp
Thailand
- Fisch Je nach Herkunft des Gerichts variiert die Bezugsregion. Da uns die Nachhaltigkeit sehr am Herzen liegt, Servieren wir nur Fische aus Zuchtbetrieben – kein Wildfang.
- Milchprodukte Glauser, Belp www.chaesglauser.ch & Rufener, Kehrsatz
www.rufener.laiture.ch
- Eier CH Freilandhaltung
- Honig Familie Balsiger, Gurten www.highland-gurten.ch
- Gemüse & Obst Erika Messerli, Toffen gemuesebaumesserli@gmx.ch,
Küng & Steiner / CH (ausnahmen bilden die Exoten)
- Apfelsaft Familie Dällenbach, Schallenberg BE
- Backwaren & Confiserie Anita's Burebrotstube www.anitas-burebrotstube.ch
Jäger www.jaeger-oberscherli.ch, Fredy's www.fredys.ch

So wie eine Handvoll Landfrauen aus der Umgebung, verwöhnen uns mit Ihren Backkünste und Confiserieträume.

*ab April/Mai bis September

**ab Oktober/November bis März

Randsaison mit Rücksprache der Küche

Alle Preise verstehen sich pro Person und inkl. 7,7% Mehrwertsteuer

Saison 2018/19

Sahlihuus GmbH
Dorfstrasse 39
3084 Wabern
031 961 66 00
www.sahlihuus.ch