

## Menüvorschläge für Gruppen auf Voranmeldung (ab 10 Personen)

### Frühstück - Brunch

**Habi-Frühstück** **Fr. 15.00**

Kaffee, Tee, Ovo, Schoggi, Orangensaft, Brot und Buttergipfeli, Butter, Konfi, Honig, Alpkäse, Rührei

**Sennen Frühstücksbuffet (ab 15 Personen)** **Fr. 20.00**

Kaffee, Tee, Ovo, Schoggi, Orangensaft, Hausbrot, Buttergipfeli, Cornflakes, Butter, Konfi, Honig, Alpkäse, Fleischplatte, Rührei, Speck

**Habi-Frühstücks-Brunch (ab 30 Personen)** **Fr. 30.00**

Kaffee, Tee, Ovo, Schoggi, Orangensaft, reichhaltiger Brotkorb, Butter, Konfi, Honig, Cornflakes, Birchermüesli, Fruchtsalat, Fleischplatte, Käseplatte, Rühreier oder Spiegeleier, Speck, Rösti.  
Zur Krönung ein Glas Prosecco

### Apéro

**Glarner Apéro** **Fr. 15.00**  
Zigerbrüt garniert mit Früchten, diverse Apéro-Häppli exkl. Getränke

**Fleisch/Käseplatte** **Fr. 20.00**  
Reichhaltige Fleisch- und Käseplatte garniert mit Früchten  
gemischte Oliven, Brot, Chips exkl. Getränke

**Willkommens-Drink** **Fr. 12.00**  
Chips, Nüssli, Salzstängeli, Oliven, Weisswein, Orangensaft und Mineral

**Winter-Apéro** **Fr. 16.00**  
Glühwein und Apfelpunsch  
Mit Käseküchlein und Schinkengipfeli



## Salate

Grüner-Salat gross	Fr.	10.00
Grüner Salat klein	Fr.	8.00
Grüner Salat mit Ei und Speck klein	Fr.	9.50
Grüner Salat mit Ei und Speck gross	Fr.	11.50
Grüner salat mit Butter Croutons klein	Fr.	7.50
Grüner Salat mit Butter Croutons gross	Fr.	10.50
Grüner Salat mit pikanten Pouletbruststreifen klein	Fr.	8.00
Grüner Salat mit pikanten Pouletbruststreifen gross	Fr.	11.00
Gemischter Salat	Fr.	9.50
Salatteller	Fr.	15.50

## Suppen

Kraftbrühe mit Flädli oder Gemüsestreifen	Fr.	7.00
Tomatencremesuppe mit Rahmhaube	Fr.	8.00
Hausgemachte Gerstensuppe	Fr.	8.00
Goulaschsuppe	Fr.	8.00
Broccolicremèsuppe	Fr.	8.00
Blumenkohlcremèsuppe	Fr.	8.00
Rüebli-suppe mit Ingwer und Chili (leicht scharf)	Fr.	8.00

## Hausspezialitäten



<b>Habicordonbleu</b> mit Schabzigerkäse und Pommes	Fr.	28.00
<b>Cordonbleu</b> mit Pommes	Fr.	28.00
<b>Kerenzer Aelplermakronen</b> mit Schinken oder Speck & Apfelmuss	Fr.	19.50
<b>Kerenzer Äpler-Plätzli</b> Schweinschnitzel Parniert mit Pommes	Fr.	24.00
<b>Fitnesssteller</b> Saftiges Schweinssteak mit frischen Saisonsalaten	Fr.	24.00
<b>Ghackets Hörnli</b> Schwiins-Ghackets mit Hörreli und feinem Apfelmuss	Fr.	19.50
<b>Gschnätzlets mit Nüdeli</b> Schweinsgeschnetzeltes mit feinen Butternüdeli	Fr.	19.50
<b>Ziger-Hörreli</b> eine Glarnerspezialität mit feinstem Schabziger	Fr.	19.50

## Sommer Hit

**Barbecue Grill-Party (ab 15 Personen) Fr. 55.00**

Reichhaltiges Salatbuffet, Grillplatte (Schweins-, Rinds-, Geflügel-, und Lammfleisch, diverse Würste), feine Saucen, Brot, Pommes Frites  
Erfrischendes Dessertbuffet mit Cremes, Kuchen, Fruchtsalat, Glarnerpasteten mit Mandel- und Zwetschgenfüllung.

## Äpler-Grill (ab 10 Personen)

**Sie entfachen das Feuer an der Grillstelle im Freien Fr. 45.00**  
**Sie holen die Zutaten im Restaurant.**  
**Sie grillieren und gestalten Ihren Grillplausch selber**

### Grundsortiment

Blatt- und Gemüsesalate. reichhaltige Fleischplatte mit Farmersteak, Pouletbrüstli, Rangersteak und Lammnierstücke.  
Verschiedene Grillwürste, diverse BBQ Saucen, Hausbrot.  
Fruchtsalat und Früchtekuchen  
Einweggeschirr: Besteck, Becher, Servietten  
**Zusatzangebot nach Absprache mit dem Restaurant**

## Winter Hit

**Äpler Käsefondue (spezielle Hausmischung) Fr. 28.00**

**Raclette mit Kartoffeln, Essiggemüse Fr. 28.00**

**Fondue Chinoise mit Salat und Dessert Fr. 54.00**

## Ein unbeschwertes Fest

**Spaghettiplausch mit feinen Saucen Fr. 20.50**

**Napoli, Carbonara, Pesto, Bolognaise +Fr. 10.00**  
**mit reichhaltigem Salatbuffet**

## Vegimenus

### Menu 1

Fr. 28.00

Gemischter Salat  
an Hausdressing

Gemüsesuppe  
Früchtecasimir im Reising

### Menu 2

Fr. 30.00

Gemischter Salat  
an Hausdressing

Cremesuppe mit Rahmhaube  
Gemüserösti mit Spiegelei

#### Für die Rechnungsstellung maßgebliche Personenzahl:

5 Tage vor Veranstaltungsbeginn muss die genaue Anzahl der Gäste angegeben werden damit wir die Einkäufe planen können. Beachten Sie auch unsere AGB's.

**Das Habergschwänd-Team freut sich auf Ihre Reservation und ist jeder Zeit für ihre eigenen Ideen und Vorschläge offen.**

**Wir heissen sie herzlich willkommen.**



## Menuvorschläge für Bankette/Hochzeiten

(ab 15 Personen)

### Vorspeisen

Grüner Salat	Fr.	8.00
Gemischter Salat	Fr.	9.50
Kraftbrühe mit Flädli oder Gemüsestreifen	Fr.	7.00
Broccoli- oder Blumenkohlcremèsuppe	Fr.	8.00
Frühlingsrolle mit Salatgarnitur	Fr.	11.00
Grüner Salat mit Ei und Speck	Fr.	11.50

### Hauptgang

Schweinsschnitzel Pilzrahm mit Butternudeln und Gemüse	Fr.	28.00
Zigerschnitzel mit Butternudeln und Gemüse	Fr.	28.00
Pouletgeschnetzeltes in Curryrahmsauce mit Reis	Fr.	25.50
Rindssteak (Huft) Kräuterbutter mit Pommes und Gemüse	Fr.	34.00
Kalbsgeschnetzeltes nach „Züri“ Art mit Butternudeln	Fr.	32.00
Hausgemachtes Schweinscordonbleu mit Pommes	Fr.	27.00
Zanderfilet an einer Weissweinsauce und Reis	Fr.	30.00
Lammfilet mit Knoblauchbutter Krokette und Gemüse	Fr.	33.00
Schweinsbraten an Rotweinsauce Kartoffelstock und Gemüse	Fr.	28.50

### Desserts

Rüebli torte	Fr.	5.50
Früchtetorten (Zwetschgen, Apfel, Kirsch, Aprikosen)	Fr.	5.50
Diverse Früchtesorbets mit Schuss	Fr.	10.50
Diverse Coupes ab	Fr.	8.50
Kirschtorte	Fr.	6.50
Frischer Fruchtsalat mit Eis und Rahm	Fr.	9.50
Heisse Beeren mit Vanilleeis und Rahm	Fr.	9.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce	Fr.	9.50
Caramelköppli mit Rahm	Fr.	7.50