

Seminardokumentation



Feiern Sie Ihre Feste (Firmenessen, Jubiläumssessen, Geburtstagsessen, Hochzeitsapéro- & -Essen etc.) bei uns.

Das Hotel mit den vielfältigen Räumlichkeiten mit Aussicht, befindet sich direkt am Melchsee auf der Melchsee-Frutt auf 1920 Meter über Meer.



BERATUNG & RESERVATION

Berghotel Distelboden
Tannalpstrasse 4
CH-6068 Melchsee-Frutt

Telefon +41 41 669 12 66
info@distelboden.ch
www.distelboden.ch

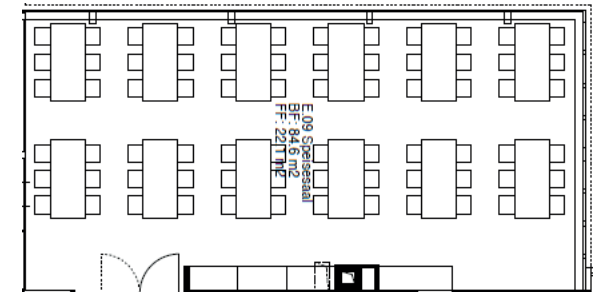
Grosser Saal

30–80 Personen | Raumgrösse: 84 m²



INFRASTRUKTUR:

- 65-Zoll-Fernseher
- Beamer und Leinwand können zur Verfügung gestellt werden



Alpstubli

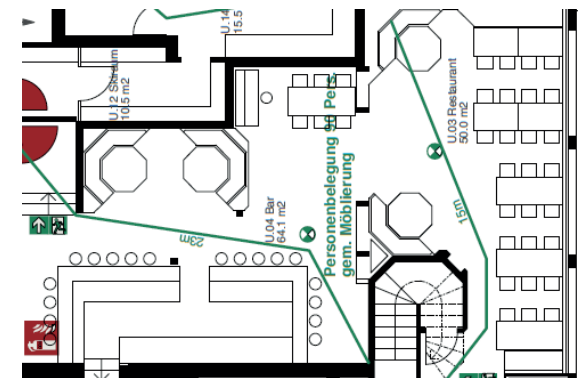
ab 30 Personen | Raumgrösse: 100 m²



ESSEN: bis 50 Personen
APÉRO: bis 90 Personen

INFRASTRUKTUR:

- integrierte Bar
- Beamer und Leinwand können zur Verfügung gestellt werden



Melchsee

30–60 Personen (nur mit Übernachtung) | Raumgrösse: 77 m²

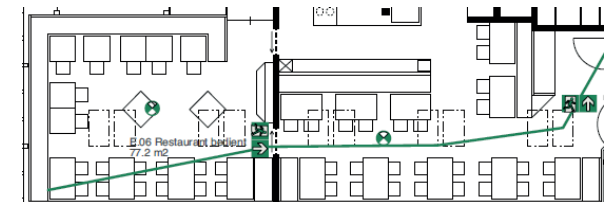


Zwei Räume, welche voneinander durch Schiebetüren abgetrennt werden können.

Raumgrösse hinterer und vorderer Bereich: Total 77 m²

INFRASTRUKTUR:

- Beamer und Leinwand können zur Verfügung gestellt werden



Bankettmenüs

VORSPEISEN

Grüner Salat	8
Vitaminsalat	10.5
Salatschüssel für 2-6 Personen (zum selber schöpfen)	10.5
Vitaminsalat mit Speck und Crôutons	13.5
Hausgeräucherter Lachs aus der Frutt mit Sommersalat	21
Vitello Tonnato mit Salatbouquet	19
Bruschetta mit Rucola	10.5
Hausgemachte Entlebucher Käseküchli mit Sommersalat	15

SUPPEN

Gartensuppe mit Rahmhaube & Pesto	9.5
Bouillon mit Ei	7.5
Rustikale Tomatensuppe	12
Rüeblisuppe mit Ingwer	9.5
Kräutercremesüppchen	12
Kartoffelsuppe mit Trüffel	14.5

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten gehen wir gerne auf Ihre individuellen Wünsche ein.

Bankettmenüs

HAUPTGÄNGE

Hausgemachte Hacktätschli mit Stock, Seeli und Gemüse	26.5
Halbes Guggeli im Chörbli mit Haussauce und Pommes frites	26
Rindsstroganoff mit hausgemachten Spätzli	32
Schweinssteak mit Kroketten und Gemüse	27
Paniertes Kotelett mit Tomatenspaghetti	27
Fischknusperli mit Tartaresauce & Pommes frites	33
Spaghetti mit Riesencrevetten	34
Entrecôte Café de Paris mit Gratin und Gemüse	39
Schweinsfilet im Kräutermantel mit Safranrisotto	38
Obwaldner Forelle vom Grill mit Gemüse und Kartoffeln	28.5
Zartes Lammhüftli mit Ratatouille und Olivenpolenta	34.5



Bankettmenüs

ALPENGLÜCK

Sommersalat

mit Rohschinken und Melonen



Kalbspillard

mit hausgemachter Kräuterbutter
Marktgemüse und neuen Bratkartoffeln



Süsmostcrème «à la maison»

mit karamellisierten Äpfeln

CHF

58.-

pro Person

Bankettmenüs

ERZEGG SPEZIAL

CHF

49.-

pro Person

Waldpilzsüppchen



Holzfällerschnitzel paniert
mit hausgemachten Pommes & Rüeblì



Vanilleglace
mit heissen Beeren

STÖCKALP HIT

CHF

38.-

pro Person

Bunter Gartensalat



Hausgemachte Hacktätschli
mit Stock, Seeli und Rüeblì



Panna Cotta
mit Erdbeersauce

Schön, sind Sie unsere Gäste!

ERZEGG SPEZIAL

CHF

49.-

pro Person

Waldpilzsüppchen



Holzfällerschnitzel paniert
mit hausgemachten Pommes & Rüepli



Vanilleglace
mit heissen Beeren

STÖCKALP HIT

CHF

38.-

pro Person

Bunter Gartensalat



Hausgemachte Hacktätschli
mit Stock, Seeli und Rüepli



Panna Cotta
mit Erdbeersauce

Schön, sind Sie unsere Gäste!

BERATUNG & RESERVATION

Berghotel Distelboden
Tannalpstrasse 4
CH-6068 Melchsee-Frutt

Telefon +41 41 669 12 66
info@distelboden.ch
www.distelboden.ch



BETREIBER

Ganz & Gastro GmbH
Rüeggisingerstrasse 152
CH-6032 Emmen



Folgen Sie uns
auf Social Media!

