

Essen & Trinken im Boutique-Hotel Schlüssel

Das Angebot wird durch die Jahreszeit, die Gästewünsche sowie durch die gute Laune des Gastgebers bestimmt. Wir verwenden nach Möglichkeit regionale Produkte wie Käse von unseren Alpen, Schnaps der im Dorf Beckenried gebrannt wird und Fleisch von einheimischen Bauern. Es gilt der Grundsatz: «Es gid was hed, frisch und guet». Der Gastgeber kommt an den Tisch und macht das Menu mit Ihnen persönlich ab. Für eine grössere Anzahl Gäste besprechen wir das Menu im Voraus, unter Berücksichtigung Ihres Budgets. Die untenstehenden CHF-Preise dienen als Anhaltspunkt.

Glühmost und Würstli am Stecken	14.50		
Apérohäppli auf Platte	8.50	bis	14.50
Kalte Vorspeise	16.50	bis	24.50
Suppe in der Schüssel serviert	9.50	bis	12.50
Vorspeisen Variation	18.50	bis	24.50
Zwischengang	12.50	bis	16.00
Salat in der Schüssel serviert	12.50		
Fisch als Vorspeise	18.50	bis	24.50
Sorbet	9.00	bis	14.50
Hauptgang	32.00	bis	46.50
Käse auf Teller oder vom Wagen	10.50	bis	18.50
Dessert	12.50	bis	18.50
Kleingebäck	6.50	bis	12.50
Hochzeitstorte	12.50	bis	16.50
Menu-Minimumpreis pro Gast			56.00

Zum Beispiel

Vorspeisen Variation

Zwischengang

Hauptgang vom Edelstück

2 Gänge (VS oder ZG und HG) CHF 65.50

3 Gänge (VS und ZG und HG) CHF 76.00

Käse vom Wagen nach Menge

Dessert CHF 13.50 bis CHF 14.50

Je nach Anzahl und Wahl der Menugänge variieren die Preise pro Gang.
Das breite Weinangebot ist auf unserer Webseite ersichtlich.

Auf das persönliche Gespräch mit Ihnen freuen wir uns.