



Dokumentation

Genuss erleben! Regional! Frisch! Traditionell-Originell!

BärgGnuss

Sehr geehrter Gast, Liebe Freunde

Ob Familienfeiern, Firmenessen, Hochzeiten, Geburtstagsfeiern oder
Weihnachtsessen bei uns sind alle

Herzlich Willkommen

Geniessen Sie den unvergesslichen Ausblick auf die schöne Bergkulisse und auf den
majestätischen Vierwaldstättersee bei uns im Restaurant **BärgGnuss**.

Erleben und geniessen Sie im **BärgGnuss** eine Vielzahl an modernen,
gutbürgerlichen und regionalen Speisen.

Ganz nach dem **Motto**:

Genuss erleben! Regional! Frisch! Traditionell-Originell!

Wir bieten Ihnen in unserem Restaurant **BärgGnuss** eine einzigartige und moderne
Infrastruktur:

- Restaurant 60-80 Personen
- Saal: Gnuss Stübli 55 Personen
- Saal: Rustico 80 Personen
- Panoramaterrasse 120 Personen
 - Kinderspielraum

Auch für unsere kleinen Gäste ist gesorgt, wir haben einen grossen
Kinderspielraum.

Auf den folgenden Seiten finden Sie Anregungen und Inspirationen für Ihren
unvergesslichen Bankett-Anlass. Gerne beraten und unterstützen Sie beim
Gelingen Ihres Anlasses.

Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste bei uns im Restaurant **BärgGnuss** begrüßen
und kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Ihr **BärgGnuss**-Team



Gnuss Menü 1

Knackiger Bunter Blattsalat
in der Schüssel serviert

xxx

Cremiges-Schaum-Süppchen
(nach Saison)
im Topf serviert

xxx

Saftiges Schweins-Cordon-Bleu
gefüllt mit rezentem Rigi-Käse
serviert mit goldbraunen Thymian-
Kartoffeln und einem Gemüse-Bouquet

33.00 p.P.



Gnuss Menü 2

Knackiger Bunter Blattsalat
garniert mit Kernen und Sprossen

xxx

Kalbsbratwurst
an einer feinen Zwiebelsauce
begleitet von unserer knusprigen
BärgGnuss-Rösti

xxx

Heiss und Eis
zartschmelzendes Schokoladen
Soufflé
mit Vanilleglace

35.00 p.

Bärg ^{1588 m} Gnuss
Restaurant



Gnuss Menü 3

Klare Tomaten-Consommé

xxx

Zartes Schweinsrahmschnitzel

an einer Pilzrahmsauce
mit Butternudeln

xxx

Sorbet nach Ihrer Wahl

mit Schuss

33.00 p.P



Gnuss Menü 4

Knackiger Bunter Blattsalat

in der Schüssel serviert

xxx

Pouletbrust

an einer rassigen Curry-Rahm-Sauce
serviert mit Pommes-Frites

xxx

Ice Café

24.50 p.P

Bärg *Gnuss* 1588 m
Restaurant

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8% MwSt.



Gnuss Menü Fisch

Lauwarmer Amoni-Salat
(*lauwarmer Teigwaren-Salat*)

xxx

Spinat-Crème-Suppe
mit einer Gin-Rahm-Haube verfeinert

xxx

Pochiertes Felchenfilet aus dem Vierwaldstättersee
an einer fruchtigen Limettensauce
begleitet von Salzkartoffeln

33.00 p.P.

Bärg ^{1588 m} *Gnuss*
Restaurant

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8% MwSt.



Gnuss Menü Vegan

Panierter Tofu

Serviert mit zweierlei hausgemachten
Dip-Saucen
(Vinaigrette, Auberginen-Chutney)

xxx

Klare Tomaten-Suppe

Begleitet von kleinen Tomaten-
Würfelchen

xxx

Pikant geschmorter Mangold
mit Chili und Sultaninen

28.00 p.P



Gnuss Menü Vegetarisch

Gemischter Saison Salat
mit Kräuter-Brotcroutons

xxx

Urdinkel-Pasta

serviert mit Paprika-, Tomaten- und
Zucchini Würfeln
an einer frischen Bärlauch-Pesto

xxx

Erdbeergratin mit Crumble
begleitet von einem Mango-Sorbet

27.00 p.P.

Bärg ^{1588 m} *Gnuss*
Restaurant

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8% MwSt.



Gnuss Menü für Geniesser

Geräuchertes-Forellenfilet

begleitet von einem knackigen Salatbouquet

xxx

Spinat-Schaum-Süppchen

verfeinert mit einer Gin-Rahm-Haube

xxx

Rindsfilet

im Rigi-Kräutermantel rosa gebraten
dazu Kartoffelgratin und Saisongemüse

xxx

Joghurtmousse

serviert im Glas, dazu Erdbeerenkompott und Honigroulade

59.00 p.P.

Bärg *Gnuss* 1588 m
Restaurant

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8% MwSt.

Gnuss Menü Barbecue

Salat-Buffer mit fünf verschiedenen hausgemachten Salaten

Tomatensalat, Gurkensalat, Randensalat, Karottensalat und Blattsalate
dazu servieren wir Frenchdressing und Italiandressing sowie
knuspriges Brot und Butter

xxx

Grillfleisch mit vier verschiedenen Fleischsorten

Schweins- und Kalbswürstchen, Pouletbrust, Schweinssteak und Hirsch-Entrecote
begleitet mit Offen-Kartoffeln an einer Sauercreme-Sauce

xxx

Baby Banane vom Grill

dazu servieren wir Vanilleglace und Schokoladen-Sauce

64.00 p.P



Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8% MwSt.



BärgGnuss Apéro

Stellen Sie Ihr eigenes Apéro zusammen

Kalte Verführung

Tomaten und Mozzarella Spiesschen

serviert an einer Pinienkern-Sauerrahm-Sauce

pro Stück / pro Portion

3.80

Gemüse-Dips

serviert mit Hausgemachten Dip-Saucen

pro Stück / pro Portion

3.80

Canapés mit

Saisongemüse, Bündnerfleisch, Thunfisch

pro Stück / pro Portion

3.80

Bruscetta

mit Tomaten-Concasse und Basilikum-Pesto

pro Stück / pro Portion

3.80

Rindstatar-Brötchen

serviert mit Essiggurken und Zwiebelringen

1588 m

pro Stück / pro Portion 4.80

Kaltes Plättli

Schinken, Rohschinken, Bündnerfleisch, Trocken-Wurst, Bergkäse, Essiggemüse,
Tomaten

pro Person

24.50

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8% MwSt.



Warme Verführung

Gemüse Frühlingsrolle

serviert an einer Süss-Sauer-Sauce

pro Stück / pro Portion
3.80

Mini Käsekuchen

pro Stück / pro Portion
3.80

Falafel

an einer Mascarpone-Sauce

pro Stück / pro Portion
3.80

Hausgemachte Schinken-Gipfeli

an Sauerrahmsauce

pro Stück / pro Portion
4.80

Rindsfleischbällchen

an einer BBQ Sauce

pro Stück / pro Portion
3.20

Bärg *Gnuss* 1588 m
Restaurant

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8% MwSt.



Süsse Verführung

Schokoladenmousse

im Glas serviert

pro Stück / pro Portion

4.00

Joghurtmousse

im Glas serviert

pro Stück / pro Portion

4.00

Gebrannte Crème

im Glas serviert

pro Stück / pro Portion

4.00

Mini Erdbeergratin mit Crumble

pro Stück / pro Portion

4.50

Mini Schokoladen-Muffins

pro Stück / pro Portion

4.50

Verschiedene Glace-Sorten

serviert in kleinen Portionen

1588 m

pro Kugel

4.00

Rahm Zuschlag

pro Stück / pro Portion

2.00

Bärg

Gruss
Restaurant

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8% MwSt.

Rigi - Die Königin der Berge

Kurzgeschichte:

'Riginun' - 'mons regina' - 'Rigam' - 'Reginam montium' - 'Rigi'

Albrecht von Bonstetten (1442 – 1504), der Dekan des Klosters Einsiedeln, zeichnet 1479 die erste Karte der Schweiz. Und in den Mittelpunkt stellt er die Rigi.

Darum herum ordnet er in den vier Himmelsrichtungen Meridies, Occidens, Septentrio, Oriens die Acht Alten Orte an, die damals die Eidgenossenschaften bildeten: Uri, Schwyz, Unterwalden, Stadt Luzern, Stadt Zürich, Stadt und Land Zug, Stadt Bern, Land Glarus. Bonstetten bezeichnet in seiner Beschreibung die Rigi mit „mons regina“ oder zu Deutsch Rigena. Er weist auch darauf hin, dass die Einheimischen die Rigena als Königin der Berge bezeichnen.

Ein weiterer Namensbeleg findet sich in den Rechtsquellen der Bezirke des Kantons Schwyz. Es ist die 1561 erstellte Abschrift einer Urkunde aus der Zeit um 1360. Darin werden die Grenzen des Hofes Küssnacht beschrieben: "...über in denn alten Rickenbach und denen uff den obersten grad Riginun".

Die erste Worterklärung stammt vom Luzerner Stadtschreiber Renward Cysat (1545 – 1614). Er verweist auf Reginam montium und das auch bei den Landleuten gebräuchliche Rigam.

Beide Bezeichnungen leitet er vom lateinischen oder italienischen Riga ab, was soviel heisst wie Linie, Strich, Falte oder Band im Fels.

Die moderne Namensforschung bestätigt die zweite Deutung von Renward Cysat: Ursprung des Namens Rigi sind die Rigenen, die deutlich sichtbaren Felsbänder auf der Nord- und Westseite des Kulm. Ebenso unbestritten ist bei den Fachleuten die Bezeichnung des Berges als die Rigi.

Danke, dass Sie bei uns waren, wir freuen uns schon auf Ihren nächsten Besuch im Restaurant **BärgGnuss**.