



Q-HOF

DIE „Q-LE“ BERGBEIZ



Öffnungszeiten:

täglich 9 - 17 Uhr
(Dienstag Ruhetag)

Freitag und Samstag 9 - 21 Uhr
wenn's Lüüt hed, au gärn länger...

Während der **Wintersaison**
zusätzlich auch am Dienstag 9 – 17 Uhr

Fahrverbot auf der Mostelbergstrasse Bitte beachten Sie
an Wochenenden von 9 bis 16.30 Uhr und im Winter

Telefon: 041 835 13 40
E-Mail: info@mostlers-q-hof.ch
Homepage: www.mostlers-q-hof.ch

Herzlich Willkommen...

... in Mostler's Q-HOF bei der Familie Inderbitzin

nur 50 Meter neben der Gondelbahn-Bergstation „Stuckli Rondo“, mitten im schönen Wander- und Skigebiet Sattel-Hochstuckli.

Unsere gemütliche, urige Bergbeiz bietet sich für jede Art von Anlass und für Gruppen bis 60 Personen an.

Unsere Menuvorschläge sind für Gruppen ab 15 Personen gedacht, wobei Sie sich für ein Fleisch- und ein vegetarisches Menü entscheiden.

Für Kinder werden die Preise entsprechend dem Alter angepasst. Sie können für die Kinder aber auch von unserer Kinderkarte bestellen.

Unsere Menü's sind Vorschläge für Sie. Selbstverständlich dürfen Sie diese nach Ihren Wünschen anpassen. Wir beraten Sie gerne.

Kommen Sie mit der Bahn

Sie können die Bahnbillette für Ihre Gruppe bei uns bestellen. Bankettgäste zahlen für Berg- und Talfahrt während den üblichen Betriebszeiten CHF 14.00.

Für Sonderfahrten ausserhalb der üblichen Betriebszeiten kontaktieren Sie bitte direkt die Sattel-Hochstuckli AG.

Bitte beachten Sie, dass auf der Mostelbergstrasse an Wochenenden von 9 bis 16.30 Uhr und im Winter ein Fahrverbot besteht.

Weitere Informationen

Für Ihre Feierlichkeiten decken wir die Tische auch gerne weiss ein und dekorieren für Sie. Sie möchten länger als 24.00 Uhr feiern oder brauchen Übernachtungsmöglichkeiten? Fragen Sie uns nach den Möglichkeiten und Kosten.

Unsere Apérovarianten

Salziges (Chips, Nüssli, Salzstangen)	pro Person	CHF 1.00
Kalte Spiessli (Tomaten/Mozzarella, Käse/Trauben, Melonen/Rohschinken)	pro Spiessli	CHF 2.00
Bruschetta mit Tomatenwürfeln	pro Stück	CHF 2.50
Canapé verschieden belegt (Salami, Schinken, Thon, Ei)	pro Stück	CHF 2.50
Warme Snacks hausgemacht (Schinkengipfeli, Käse- oder Spinatküechli)	pro Stück	CHF 3.00
Gemügestangen mit hausgemachten Dips	pro Portion	CHF 3.00
Canapé mit Rinds- Lachs- oder Gemüse Tatar	pro Stück	CHF 3.50
Mini-Süpli kalt oder warm dazu ein Knoblibrötli mit Rohschinken	pro Stück	CHF 5.00
Käse-/Fleischplättli mit Knoblibrötli	pro Person	CHF 10.00

Getränkeauswahl

(Weinauswahl auf der letzten Seite)

Mostelberger Quellwasser gesprudelt	Liter	CHF 9.00
Orangensaft	Liter	CHF 12.00
Prosecco	75cl	CHF 32.00
Hugo / Apérol / Himbo Secco	Liter	CHF 32.00
Glühwein rot oder weiss <i>(nur im Winter)</i>	Liter	CHF 30.00
Früchtebowle	Liter	CHF 30.00
alkoholfreie Variante	Liter	CHF 22.00

Vorspeisen

CHF 6	Bouillon mit hausgemachten Flädli
CHF 6	Saisonale Crèmesuppe
CHF 9	Weissweincremesuppe mit Rauchlachsstreifen
CHF 9	Heusuppe mit Trockenfleisch
CHF 6	kleiner Vorspeisensalat
CHF 7	Blattsalat mit Kernen und Brotcroutons
CHF 8	Salatschüsseli Q-Hof (zum selber schöpfen: CHF 7.00)
CHF 9	bunt gemischter Salat
CHF 9	Blattsalat mit gebratenen Schinkenstreifen und Pilzen
CHF 10	Nüsslisalat mit Speck & Ei
CHF 12	gebackener Einsiedler-Weichkäse, paniert mit Salatbouquet und Preiselbeerchutney
CHF 14	geräucherte Forelle mit Merrettichschaum und Salatbouquet
CHF 14	Räucherlachs mit Honig-Senf Sauce und Salatbouquet
CHF 14	Rinds-Tatar auf Toastbrot, dazu Salatbouquet
CHF 10	Gemüsetartar auf Toastbrot, dazu Salatbouquet
nach Absprache	Vorspeisenteller oder Vorspeisenbuffet

Hauptspeisen

„eifach & guet“

Menü 1 CHF 18	Heisser Schinken mit Kartoffelsalat
Menü 2 CHF 19	Blätterteigpastetli mit Kalbs-Brätkügelifüllung Pommes-Frites und Gemüse garnitur
Menü 3 CHF 21	im Ofen gebackener Fleischkäse mit Rösti, Gemüse und einem Spiegelei
Menü 4 CHF 21	Hacktätschli „Grossmutter Art“ Kartoffelstock, Gemüse garnitur

„Fischers Fritz“

Menü 5 CHF 27	Sattler Forellen-Filets pochiert, an Weisswein-Kräutersauce dazu Reis, Blattspinat und Rispentomaten
------------------	---

„vom Huhn“

Menü 6 CHF 21	Riz Casimir (Poulet) mit Reis und Früchten garniert
Menü 7 CHF 23	Pouletbrüstli an Paprikarahmsauce Trockenreis, Gemüse garnitur
Menü 8 CHF 27	Pouletbrüstli gefüllt mit Frischkäse, Rohschinken & Dörrtomaten dazu Reis, Rahmsauce verfeinert mit weissem Martini und Gemüse

„vom Schwein“

Menü 9 CHF 22	Schweinschalsbraten mit Bratenjus Kartoffelgratin, Gemüse
Menü 10 CHF 24	Rahmschnitzel an Champignonrahmsauce Butternudeln, Gemüse
Menü 11 CHF 24	Piccata mit Tomatenspaghetti und gebratenen Zucchetti
Menü 12 CHF 25	Schweins-Steak mit Kräuterbutter Pommes-Frites und Gemüse
Menü 13 CHF 28	Cordon bleu mit Schinken und Greyerzer-Käse gefüllt dazu Pommes-Frites und Gemüse
Menü 14 CHF 30	Schweinsfilet am Stück gegart, dazu Calvados-Sauce Pommes-Williams und Gemüse
Menü 15 CHF 35	Schweinsfilet gefüllt im Blätterteigmantel, Rosmarinjus Röstikroketten, Gemüse garnitur

„vom Rind“

Menü 16 CHF 25	Rindsgeschnetzeltes Stroganoff Butternudeln, Gemüse garnitur
Menü 17 CHF 29	Rindsschmorbraten mit Speck, Champignons & Brotcroutons Spätzli, Gemüse garnitur
Menü 18 CHF 39	Roastbeef „Sauce Bearnaise“ Kartoffelgratin, Gemüse garnitur
Menü 19 CHF 42	Duett von Schweins- und Rindsfilet mit Morchel- und Rotweinsauce Kartoffel-Kroketten und Gemüse garnitur
Menü 20 CHF 49	Rindsfilet-Steak „Café de Paris“ neue Kartoffeln und Gemüse

„vom Kalb“

Menü 21 Kalbsgeschnetzeltes an Champignonsrahmsauce
CHF 30 Rösti und Gemüse garnitur

Menü 22 Kalbs-Saltimbocca
CHF 37 dazu saisonales Risotto und Gemüse garnitur

Menü 23 Kalbsnierstück mit Balsamico-Sauce
CHF 43 Kartoffelstock und Gemüse garnitur

Fleischlose Hauptgänge

Menü 24 Gemüsecurry im Reisring
CHF 19

Menü 25 Älplermagronen mit Röstzwiebeln & Apfelmus
CHF 18

Menü 26 Blätterteigpastetli mit Pilzfüllung
CHF 20 Pommes-Frites und Gemüse garnitur

Menü 27 Zucchini- und Auberginenpiccata
CHF 21 mit Tomatenspaghetti

Menü 28 Ravioli mit Spinat-Ricottafüllung an Salbeibutter
CHF 22 mit Cherrytomaten, Baby-Mozzarella und Parmesansplittern

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne.

Wir verarbeiten ausschliesslich Schweizer Fleisch, Fisch und Poulet

Äpler-Menü

urig auf den Tisch gestellt zum selber schöpfen...

pro Person CHF 30

Salatschüssel Q-HOF

Äplermagronen mit Röst-Zwiebeln

Apfelmus und es Chäswürschtli

Gebrannte Creme mit Rahm

Grill-Bufferet

(ab 15 Personen und nur Abends)

pro Person CHF 46

Blattsalat, Rübli, Gurken, Randen, Mais, Tomaten/Mozzarella

Grillspiessli vom Schwein und Pouleti, Grill Cordon bleu (Rind), Hamburgerli, div. Würstli

Pommes-Frites, Kartoffelgratin, Risotto

gefüllte Champignons, Grillgemüse

Kräuterbutter, Cocktail-, Curry- und Knoblisauce

Fondue Chinoise-Bufferet

(ab 15 Personen)

pro Person CHF 48

Rind, Kalb, Schwein und Poulet

hausgemachte Saucen

Pommes Frites, Pilaw-Reis, Gemüse

& Salatbuffet

z'Morge-Brunch

(ab 15 Personen, bis 11.30 Uhr)

pro Person CHF 38

Verschiedene Brote, Gipfeli und Butterzopf

Rösti, Spiegelei und Speck, Käseplatte, Fleischplatte

Birchermüesli, Joghurt, Früchtewähe

Kaffee, Milch, Mineralwasser und Orangenjus

Desserts

CHF 5	es „Gläsli-Dessert“ (lassen Sie sich überraschen)
CHF 5	Roulade gefüllt (Zitrone, Himbeer, Erdbeer, Apfel oder Schokolade)
CHF 5	Cremeschnitte
CHF 6	gebrannte Creme mit Rahm
CHF 6	Süssmostcreme mit Rahm
CHF 7	Panna Cotta auf Himbeerspiegel
CHF 7	Vanille-Eis mit frischem Fruchtsalat mit Rahm
CHF 8	Caramelköpflli mit Rahm und Früchtegarnitur
CHF 8	Vanille-Eis im Krokantmantel auf Himbeersauce oder mit frischen Erdbeeren (saisonal)
CHF 9	kleines Kaffeeglacé mit Baileys gerührt
CHF 9	lauwarmes Schoggiküechli mit Vanille-Eis und Rahm (Gluschtportion: CHF 7.00)

Dessertteller

pro Person CHF 12

Bestehend aus drei Desserts mit Früchtegarnitur

(Beispiel: kleine Cremeschnitte, Gläsli mit Schokoladenmousse, eine Kugel Eis und Früchtegarnitur)

Dessertbuffet

pro Person CHF 18

(ab 15 Personen)

Reichhaltiges, gluschtiges Dessertbuffet je nach Saison für Sie zusammengestellt.
Lassen Sie sich überraschen...

Für mitgebrachte Desserts verrechnen wir CHF 3.00 pro Person

Für mitgebrachte Weine verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 25.00