Q-HOF

DIE „Q-LE“ BERGBEIZ





Öffnungszeiten Mai bis Ende Oktober:

täglich	9 - 17 Uhr
Dienstag	Ruhetag
Freitag und Samstag	auch am Abend geöffnet

Öffnungszeiten Dezember bis Ende April:

täglich	9 - 17 Uhr
Montag & Dienstag	Ruhetage
Freitag und Samstag	auch am Abend geöffnet

Für Gruppen ab mind. 20 Personen ausserhalb unserer Öffnungszeiten
öffnen wir nach Möglichkeit fragen Sie gerne an
gerne auch ausserhalb unserer Öffnungszeiten.

Fahrverbot auf der Mostelbergstrasse Bitte beachten Sie
an Wochenenden von 9 bis 16.30 Uhr und in 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 Wandergebiet 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 dürfen.

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. Darf es etwas Spezielles sein? Gerne beraten wir Sie, Ihrem Anlass entsprechend.

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 15.00.

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
Gemüsestangen mit hausgemachten Dips	pro Portion	CHF 2.50
Canapé verschieden belegt (Salami, Schinken, Thon, Ei)	pro Stück	CHF 2.50
Mini-Süppli	pro Stück	CHF 2.50
Knoblibrötli	pro Stück	CHF 2.50
Bruschetta mit Tomatenwürfeln	pro Stück	CHF 2.50
Bruschetta mit Rinds,- Lachs- oder Käsetatar	pro Stück	CHF 3.00
Kleine Militärkäseschnittli	pro Stück	CHF 3.00
Warme Schinkengipfeli	pro Stück	CHF 3.00
Käse-/Fleischplättli mit Knoblibrötli	pro Person	CHF 10.00

Getränkeauswahl
(für die Weinauswahl beachten Sie bitte unsere Weinkarte)

Mostelberger Quellwasser gesprudelt	Liter	CHF 9.00
Orangensaft	Liter	CHF 12.00
Prosecco	75cl	CHF 32.00
Hugo / Apérol / Saison-Apéro	Liter	CHF 32.00
Glühwein rot oder weiss	Liter	CHF 30.00
Früchtebowle	Liter	CHF 30.00
alkoholfreie Variante	Liter	CHF 22.00

Vorspeisen

CHF 6	Bouillon mit hausgemachten Flädli
CHF 7	Saisonale Crèmesuppe mit Brotcroutons und Rahmhübli
CHF 8	Weissweincremesuppe mit Trockenfleisch-Streifen und Rahmhübli
CHF 9	kleines Süppli im Kaffeetassli, dazu ein Knoblibrötli mit Rohschinken
CHF 7	kleiner Vorspeisensalat
CHF 8	Blattsalat mit Kernen und Brotcrôutons
CHF 8	Salatschüsseli Q-Hof zum selber schöpfen (Blattsalat, Tomaten, Gurken, Peperoni, Champignons & Ei)
CHF 10	bunt gemischter Salat
CHF 11	Blattsalat mit gebratenen Schinkenstreifen und Pilzen
CHF 12	Nüsslisalat mit Speck & Ei
CHF 13	gebackener Camembert mit Honig und Baumnüssen, dazu Salatbouquet und Preiselbeerchutney
CHF 14	Prosciutto Sushi mit Salatbouquet (getrocknete Tomaten, Burrata und Rucola in Rohschinken gerollt)
CHF 15	Rinds- oder Lachstatar mit Salatbouquet und Toastbrot
CHF 16	Räucherlachs mit Honig-Senf Sauce, Salatbouquet und Toastbrot
CHF 16	Vitello Tonnato mit Salatbouquet und Toastbrot
nach Absprache	Vorspeisenteller oder Vorspeisenbuffet

Hauptspeisen

„eifach & guet“

Menü 1 CHF 21	Heisser Schinken mit Kartoffelsalat
Menü 2 CHF 22	Blätterteigpastetli mit Kalbs-Brätkügelifüllung Pommes-Frites und Gemüsegarnitur
Menü 3 CHF 22	Pouletgeschnetzeltes an Stroganoff-Rahmsauce im Reisring
Menü 4 CHF 23	im Ofen gebackener Fleischkäse mit Jus, dazu ein Spiegelei, neue Bratkartoffeln und Rahmspinat
Menü 5 CHF 24	Hacktätschli „Grossmutter Art“ Kartoffelstock und Gemüsegarnitur

„vom Huhn“

Menü 6 CHF 25	Poulet-Piccata dazu Safranrisotto und Ratatouille
Menü 7 CHF 26	Pouletbrüstli im Speckmantel auf Kräuterrahmsauce, dazu Reis und Gemüse
Menü 8 CHF 28	Pouletbrüstli gefüllt mit Frischkäse, Rohschinken & Dörrtomaten dazu leicht pikante Rahmsauce mit Cherrytomaten, Nudeln und Gemüse

„vom Schwein“

Menü 9 CHF 24	Schweinshalsbraten mit Jus Kartoffelgratin und Gemüse
Menü 10 CHF 25	Rahmschnitzel an Champignonrahmsauce Butternudeln, Gemüse
Menü 11 CHF 27	Schweins-Steak an Pfefferrahmsauce dazu Röstikroketten und Gemüse
Menü 12 CHF 30	Cordon bleu mit Schinken und Greyerzer-Käse gefüllt dazu Pommes-Frites und Gemüse
Menü 13 CHF 33	Schweinsfilet am Stück gegart, mit Speck- Tomatenstreusel dazu Haussauce (leicht pikante, tomatisierte Rahmsauce mit Whisky) Pommes-Duchesse und Gemüse

„vom Rind“

Menü 14 CHF 28	Rinds-Fleischvogel an Rotweinjus dazu Mascarpone-Polenta und Gemüse
Menü 15 CHF 32	Rinds-Ragout «Balsamico» dazu Kartoffelstock und Gemüse
Menü 16 CHF 33	Rindsgeschnetzeltes Stroganoff dazu Spätzli und Gemüse
Menü 17 CHF 44	Roastbeef mit Sauce Hollandaise dazu Kartoffelkroketten und Gemüse
Menü 18 CHF 50	Rindsfilet-Steak auf Portweinjus dazu Kartoffelgratin und Gemüse

„vom Kalb“

Menü 19 CHF 29	Kalbs-Hacktätschli an Champignonsrahmsauce dazu Kartoffelstock und Gemüse
Menü 20 CHF 34	Kalbsgeschnetzeltes an Champignonsrahmsauce mit Rösti
Menü 21 CHF 42	falsches Kalbsfilet an kräftigem Rahmjus dazu Nudeln und Gemüse
Menü 22 CHF 52	Kalbs-Steak an Morchelrahmsauce dazu Röstikroketten und Gemüse

Fleischlose Hauptgänge

Menü 23 CHF 20	Älplermagronen mit Röstzwiebeln und Apfelmus
Menü 24 CHF 21	rotes Thai-Gemüsecurry mit Basmatireis
Menü 25 CHF 22	Blätterteigpastetli mit Pilzfüllung dazu Pommes-Frites und Gemüse
Menü 26 CHF 23	Cannelloni mit Ricotta-Spinatfüllung, mit Käserahmsauce überbacken, auf Tomatensauce
Menü 27 CHF 23	Tomatenrisotto cremiges Risotto mit Cherrytomaten und Burrata

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

Wir verarbeiten ausschliesslich Schweizer Fleisch, Fisch, Poulet und Backwaren

Älpler-Menü

urig auf den Tisch gestellt zum selber schöpfen… pro Person CHF 33

Salatschüssel Q-HOF
***
Älplermagronen mit Röst-Zwiebeln
Apfelmus und es Chäswürschtli
***
Gebrannte Creme mit Rahm

Grill-Buffet

Preis nach Angebot & Budget
(nur Abends) *beschriebenes Beispiel: CHF 50*

verschiedene Salate

***

Schweins-Halssteak, Pouletspiessli, Grill Cordon bleu (Rind), Hamburgerli, div. Würstli

***

Pommes-Frites, Kartoffelgratin, Risotto
gefüllte Champignons, Grillgemüse
Kräuterbutter, Dipsöseli

Grill-Tavolata

pro Person CHF 44

zweierlei Grillspiessli (Poulet und Rind)
dazu auf Tisch serviert zum selber schöpfen:
Salatschüssel Q-Hof, Kartoffelgratin, Pommes-Frites, Grillgemüse und Dipsöseli

z'Morge-Brunch

pro Person CHF 40
(ab 15 Personen, bis 11.30 Uhr)

Verschiedene Brote, Gipfeli und Butterzopf
Rösti, Spiegelei und Speck, Käseplatte, Fleischplatte
Birchermüesli, Joghurt, Früchtewähe
Kaffee, Milch, Mineralwasser und Orangenjus

Desserts

CHF 6	Cremeschnitte
CHF 6	es „Gläsli-Dessert“ (lassen Sie sich überraschen)
CHF 6	Torte (Schwarzwäldertorte, Rahmkirschtorte, Früchtequarktorte)
CHF 7	gebrannte Creme mit Rahm
CHF 7	Panna Cotta auf Himbeerspiegel
CHF 8	Vanille-Eis mit frischem Fruchtsalat und Rahm
CHF 8	Caramelköpfli mit Rahm und Früchtegarnitur
CHF 8	Vanille-Eis im Krokantmantel auf Himbeersauce oder mit frischen Erdbeeren (saisonal)
CHF 8	Schoggimousse, Passionsfruchtsorbet und Rahm
CHF 9	kleines Kaffeeglacé mit Baileys gerührt
CHF 9	lauwarmes Schoggiküechli mit Vanille-Eis und Rahm
CHF 10	gebratene Pfirsich- oder Birnenspalten (je nach Saison) dazu Honig-Mascarponecreme und Crispy Haselnüsse

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