

SEHR GEEHRTE GÄSTE

Ein herzliches Dankeschön für Ihr Interesse an unserem Haus.

Folgend finden Sie einige Vorschläge und Ideen aus unserem vielseitigen Angebot. Von einem einfachen kleinen Apéro über einen «urchigen» Beinschinken mit Kartoffelsalat, bis hin zu einem reichhaltigen und abgerundeten Menu ist (fast) alles möglich!

Bei einem persönlichen Treffen können wir gemeinsam alle Details besprechen und dafür sorgen, dass Ihr Fest zu einer bleibenden Erinnerung wird. Wir freuen uns über Ihre Anregungen und Wünsche und erstellen Ihnen gerne eine schriftliche und unverbindliche Offerte.

Räumlichkeiten:

Restaurant im Parterre mit ca. 50 Plätzen

Gartenwirtschaft mit ca. 50 Plätzen

Grosser Saal im 1. Stock mit ca. 60 Plätzen

Die Ruhetage im Restaurant sind saisonal und sind auf unserer Homepage aktuell ersichtlich. Gruppen ab 20 Personen bewirten wir Sie auch gerne am Ruhetag.

Allergien:

Für Informationen bei der Zusammenstellung der Gerichte für Allergiker geben wir gerne persönlich Auskunft.

Preise:

Alle Preise inkl. 8.1% MwSt / Gültig ab 2024



• Menü-Vorschläge für Gruppenanlässe

Hotel Restaurant Raben, Dorfstrasse 1, CH 8783 Linthal
Tel. 055 643 31 22 | hotelraben@bluewin.ch | www.hotelraben.ch

APÉRO (STÜCKPREISE AUF ANFRAGE)

Canapé

Weisser Toast belegt mit
Fleisch, Fisch, Gemüse, Eier oder Glarner Schabzigerbutter
ohne Sulz-Gelee, frisch zubereitet

Kleine Sandwich

Gefüllt mit Fleisch, Eier, Fisch, vegetarisch etc.

Glarner Alpkäse-Stängeli (100 gr. = ca. 2-3 Portion)

Rohe Gemüse-Stängeli

Frisch geschnitten mit Dipp (100 gr. = ca. 2-3 Portion)

Schinkengipfel, Käseküchlein, Blätterteiggebäck

Warm serviert

Kleine Käsewurstchen, Wienerli, Schübli

Warm serviert

Kalte Spiessli

Tomaten mit Mozzarella,
Melonen mit Rohschinken,
Bunte Früchtespiessli

Salzwaren-Apéro

Wird pro erwachsene Personen vor Ort pauschal berechnet

1.20

SUPPEN / VORSPEISEN / SALATE

Bouillon

Mit hausgemachten Flädli, Gemüse oder Eierfäden	6.70
Klare Brotsuppe mit Speckwürfeli	7.70

Hausgemachte Cremesuppen

Kürbis mit gerösteten Sonnenblumenkernen	7.70
Broccoli mit Rohschinken Grissini	8.20
Rüebli-Curry mit Kokos	7.70
Champignon mit Brotwürfel	8.20

Salate auf Teller mit französische oder italienische Salatsauce

Gemischter Salat	9.00
Knackiger Blattsalat	8.00
Eisbergsalat mit Speck-und Brotwürfeli oder mit gebratene Pouletstreifen	10.50
Nüsslisalat mit Eierwürfeli	14.80
Eisbergsalat mit Lachsstreifen	14.80
Blattsalat «Vreneli`s Gärtli»	11.00
-mit geräffelem Glarner Schabziger und Salamistreifen	

Salatbuffet ab 20 Personen 18.50

6 Sorten frisch zubereitete Salate und bunter Blattsalat nach Ihrer Wahl	
2 hausgemachte Salatsaucen nach Ihrer Wahl	
Garnituren: Eierwürfeli, Brotcrôutons, Radisli, gedünstete Zwiebeln	
Jede weitere Salatsorte Aufpreis pro Person	1.00

Salatsorten

Bunter Blattsalat, Nüsslisalat, Kartoffelsalat, Pasta-Salat, Reis-Salat, Gurken, Rüebli, Rettich, Kabis, Peperoni, Sellerie, Zucchetti, Randen, Mais, Tomaten, Mozzarella etc.

Salatsaucen

French, Italien, Jogurt, Curry, Kräuter, Island, Bärlauch, Knoblauch, Oel und Essig

Brot- und Backwaren (Herkunftsbezeichnung)

«Alle unsere Brot- und Backwaren stammen aus der Schweiz, mit Ausnahme derjenigen, die explizit anders gekennzeichnet sind»

• Menü-Vorschläge für Gruppenanlässe

Hotel Restaurant Raben, Dorfstrasse 1, CH 8783 Linthal
Tel. 055 643 31 22 | hotelrabens@bluewin.ch | www.hotelrabens.ch

WARMER HAUPTGERICHTE

Heisser Beinschinken (CH) oder heisser Ofenfleischkäse (CH)		
-mit hausgemachten Kartoffelsalat und Senf		19.80
-mit hausgemachtem Kartoffelgratin und braune Sauce		21.50

Rindsgehacktes (CH) mit Hörnli und Apfelmus		19.50

Spaghetti-Plausch vom Buffet à discrétion mit 4 Saucen	bis 30 Personen	24.80
	ab 31 Personen	22.80
Saucen:		
Bolognese, Napoli, Champignons, Carbonara, Thon, Pesto oder eigene Wünsche		

Glarner Netzbraten (CH) mit Kartoffelstock und Gemüse		24.80

Glarner Kalberwurst (CH) an original weisser Zwiebelsauce		24.80
Kartoffelstock und Dörrpflaumen		

Tranchiertes Schweinsnierstück (CH) an Champignonrahmsauce		26.90
Teigwaren und Gemüse		

Schweinshalsbraten (CH) an brauner Sauce		24.90
Kartoffelstock und Gemüse		

Schweinsfilet im Speck-Brätmantel (CH) an sämiger Rahmsauce		31.90
mit hausgemachten Spätzli und Gemüse		

Kalbshalsbraten (CH) an brauner Sauce		29.90
Kartoffelstock und Gemüse		

• Menü-Vorschläge für Gruppenanlässe

Blätterteig-Pastetli «mit Brätkügeli» (CH) an Champignonrahmsauce Hausgemachtes Mischgemüse oder klassisch mit Erbsli und Rüepli ***	24.90
Gespickter Rindsschmorbraten (CH) an brauner Sauce Kartoffelgratin und Gemüse ***	30.50
Kalbsgeschnetzeltes (CH) an Cognacrahmsauce Röstikroketten und Gemüse ***	36.80
Roastbeef vom (CH) Rind an Sauce Hollandaise Kartoffelgratin und Gemüse ***	35.80
Kalbs-Carré-Braten (CH) vom Kotelettstück an brauner Sauce Kartoffelgratin und Gemüse ***	46.80
Rindsgeschnetzeltes (CH) an Paprikarahmsauce Hausgemachte Spätzli und Gemüse ***	35.80
Kutteln (CH) an Tomatensauce (Kümmel separat) -mit Salzkartoffeln -mit Gemüse und Salzkartoffeln ***	19.50 24.50
Kalbs-Voessen (CH) an brauner oder weisser Sauce Kartoffelstock und Gemüse	34.80

**Beilagen und Saucen können natürlich nach Belieben auch ausgetauscht werden
Siehe Auswahl auf der nächsten Seite:**

• **Menü-Vorschläge für Gruppenanlässe**

Beilagen

Kartoffelstock, Pommes frites, Rösti-Kroketten, Teigwaren, Butterreis, Salzkartoffeln, Gemüsepolenta, Risotto, Bratkartoffeln, hausgemachter Kartoffelgratin oder Spätzli

Drei Gemüsesorten inklusiv im Listenpreis

Rüebli, Blumenkohl, Broccoli, Bohnen, Fenchel, Tomaten, Zucchini, Rotkraut, Rosenkohl, Erbsen, Schwarzwurzel, Spinat und so weiter.

Saucen

Rahmsauce, Champignonrahmsauce, braune Sauce, Paprikarahmsauce, Cognacrahmsauce, Currysauce, Tomatensauce, Weissweinsauce, Sauce Hollandaise

ENTSCHEIDEN SIE SICH FÜR EIN VARIANTEN REICHES BUFFET

Ein Buffet ist optimal für Gruppen ab 30 Personen (kleinere Gruppen auf Anfrage).
Die Vorteile eines Buffets in der Übersicht:

- Grössere Auswahl
- Warme Gerichte bleiben länger heiss
- Mehrmals nachschlagen und länger schlemmen
- Schöpfen Sie so viel, von dem, auf das was Sie Lust haben

Zum Beispiel:

Wildbuffet, Metzgerbuffet, Bratenbuffet, Kunter buntes Buffet, Glarnerbuffet usw

Nennen Sie uns Ihre Favoriten aus den Vorschlägen oder teilen Sie uns Ihre eigenen Wünsche und Vorstellungen mit. Gerne stellen wir ein Angebot zusammen oder beraten Sie bei der Zusammenstellung der verschiedenen Gänge.

VEGETARISCH/VEGAN

Kichererbsen-Bällchen (Vegan, Gluten- und Lactosefrei) mit sweet and sour Sauce Pommes frites und Gemüse garnitur	26.80
Gebratene Quorn-Schnitzel aus Pilz-Eiweiss (Gluten- und Lactosefrei) mit Tomatensauce Pommes frites und Gemüse garnitur	26.80
Gebratene Tofu-Schnitzel (Vegan, Gluten- und Lactosefrei) mit Tomatensauce, Pommes frites und Gemüse garnitur	26.80
Reichhaltiges Gemüsebouquet mit der jeweiligen Menubeilage	26.80

Weitere Vegane, Gluten- oder Lactosefreie Gerichte gerne auf Anfrage

DESSERT-BUFFET

Dessertbuffet «Raben» ab 25 Personen (mit 7 Sorten inkl. Rahm)	17.80
Dessertbuffet «Raben» ab 15 Personen (mit 4 Sorten inkl. Rahm)	15.80

Auswahl:

Gebrannte Creme, frischer Fruchtsalat, Eiercognac-Creme, zwei Glace/Sorbet nach Wahl, Pflaumen-Streuselkuchen, Torte nach Wahl, Schokoladenkuchen, Ovomaltine- Mousse, Meringues, Vermicelles, Tiramisù, Glarner Stängel (gemischt gefüllt), frische Erdbeeren oder frische Heidelbeeren (saisonal) und Schlagrahm

DESSERTS

Frischer Fruchtsalat mit einer Kugel Glace und Rahm ***	9.80
Frischer Fruchtsalat mit Rahm ***	8.80
Hausgemachte gebrannte Creme mit Rahm ***	8.00
Schoggi-Mousse mit Rahm ***	9.80
Ovomaltine-Mousse mit Rahm ***	9.80
Pflaumenstreusel-Kuchen mit Vanilleglace und Rahm ***	10.80
Tirami sù mit Rahm (nicht hausgemacht aber fein) ***	9.80
Verschiedene Torten vom Bäcker, nach Wahl ***	5.80
Zwei Kugeln Glace/Sorbet mit Rahm (einheitliche Aromen)	7.80

Saisonale Desserts

Vermicelles mit Merengues und Rahm mit einer Kugel Vanilleglace -ohne Glace ***	9.80 7.80
Frische Erdbeeren und Rahm mit einer Kugel Vanilleglace -ohne Glace ***	9.80 7.80
Frische Heidelbeeren und Rahm mit einer Kugel Vanilleglace -ohne Glace ***	9.80 7.80
Luftige Eiercognac-Creme mit marinierten Erdbeeren und Rahm ***	10.80
Aromatischer Mango-Salat mit Zitronensorbet und Rahm ***	10.80
Frische Ananas-Salat mit Himbeersorbet und Rahm	10.80

• Menü-Vorschläge für Gruppenanlässe

GLARNER MENUS

«Glärnisch» 39.80

Frische Champignoncremesuppe

Glarner Netzbraten (CH) (Brät) an brauner Sauce

Kartoffelstock und Gemüse

Gebrannte Creme mit Rahm

«Tödiblick» 52.80

Knackiger Eisbergsalat mit Schabziger und Salamistreifen

Schweinsfilet im Speck-Brätmantel (CH) an sämiger Rahmsauce

Hausgemachte Spätzli und Gemüse

Pflaumenkuchen (EU) mit Vanilleglace und Rahm

«Claridenstock» 38.80

Broccoli-Cremesuppe mit Grissini im Rohschinkenmantel

Glarner Kalberwurst (CH) mit original weisser Zwiebelsauce

Kartoffelstock und Dörripflaumen

Feine Tödi-Torte vom Glarner Hausbeck

Wir freuen uns auf Sie! Familie Kenel