



Gruppen Angebote ab 20 Personen

>> Alle Teilnehmer essen das gleiche Menü <<

LIEBE GÄSTE

Herzlichen Dank für Ihr Interesse. Wir würden uns sehr freuen, mit Ihnen Ihre Hochzeit, Ihr Familienfest, Ihre Firmenfeier oder Vereinsveranstaltung in unseren gemütlichen Räumlichkeiten zu organisieren. Um Ihnen die Planung dieses speziellen Anlasses zu erleichtern, haben wir Ihnen einige Menüvorschläge und Buffets zusammengestellt. Falls Sie einen anderen Menü-Wunsch haben, scheuen Sie sich nicht, uns zu kontaktieren. Gerne sind wir bereit, das passende Menu mit Ihnen zusammen auszuwählen. Die folgenden Hinweise sollen Ihnen bei der Planung Ihres Anlasses behilflich sein. Wir würden uns sehr freuen, Sie bei Mister Monkey willkommen zu heissen und verwöhnen zu dürfen.

Für Ihre Fragen und Anliegen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Nun wünschen wir Ihnen viel Vergnügen beim Studium der Vorschläge und hoffen, bald von Ihnen zu hören.

Ihre Gastgeber:

Danny Dupont & Maurizio Calamita inkl. Team



RÄUMLICHKEITEN

SAAL MIT BALKON:

- Raum Sachseln, ab 20 bis maximal 100 Sitzplätze

ÖFFNUNGSZEITEN

DI -SA 11.30 - 23h / SO - MO geschlossen

- Verlängerung nur nach Absprache möglich / maximal bis 2.00 Uhr
- Verlängerung bis 24h gratis
- Ab 24h verrechnen wir CHF 100.00, pro angebrochene Stunde.

Bitte beachten Sie, dass Ihnen die Räumlichkeit nur während Ihrer reservierten Zeit zur Verfügung steht. Benötigen Sie den Saal früher oder länger, muss dies mit uns im Voraus abgesprochen werden.

ZAPFENGELD

Für mitgebrachte Weine 7.5dl verrechnen wir CHF 28.00 pro Flasche.

TORTEN / KUCHEN - TELLERSERVICE

Gerne dürfen Sie Ihre eigene Torte / Kuchen mitbringen oder liefern lassen.

Pauschale für Service, Besteck und Teller CHF 4.50 pro Person.

RESERVATION

Ihre verbindliche Reservation inkl. getroffener Auswahl, benötigen wir mindestens 1 Woche im Voraus. Die genaue Personenzahl inkl. Aufteilung von Erwachsenen und Kinder, muss bis 48 Std. vor dem Anlass bekanntgegeben werden. Bei verkleinerter Gruppengrösse (10% Toleranz wird akzeptiert), wird die zuletzt gemeldete Personenzahl in Rechnung gestellt.

RAUMMIETE / Flatscreen

Die Saalmiete von CHF 150.00, entfällt bei einer Essenskonsumation ab 30 erwachsenen Personen. Die Flatscreen Miete beträgt CHF 40.00 pro Halbtage.

Unter 20 Personen gilt für die Raummiete, unsere separate Preisliste für Meeting- und Seminarräume und unser à la carte Angebot im Restaurant.

INFORMATIONEN ZU DEN PREISANGABEN

Die angegebenen Preise gelten (sofern nichts anderes angegeben) pro Person.

Sämtliche Preise sind inkl. 8.1% MwSt aufgeführt. Preisänderungen aufgrund veränderter Kosten oder Steuern bleiben vorbehalten.

GRUPPENANGEBOTE SPEZIALPREISE FÜR KINDER

Kinder bis 10 Jahre ½ Preis / Kinder bis 5 Jahre kostenlos

Optional Auswahl ab separater Kinderkarte möglich

DEKOR UND BLUMEN

Kein Fest ohne Blumenschmuck. Selbstverständlich können Sie die Blumen- oder Tischdekoration mitbringen und den Raum selbst dekorieren. Wenn Sie wollen, nehmen wir Ihnen diese Arbeit jedoch gerne ab. Die Dekoration wird in diesem Fall von einem Floristen besorgt. Die Aufwendungen dafür werden Ihnen zum Selbstkostenpreis, zuzüglich einer Bereitstellungspauschale von CHF 60.00/h in Rechnung gestellt. Die Dekoration dürfen Sie am Schluss des Anlasses gerne mitnehmen.

KOSTEN BEI STORNIERUNG

Bis 7 Tage vor dem Anlass kostenlos. 3 bis 6 Tage vor dem Anlass 50%.

1 bis 2 Tage vor dem Anlass 80%. Bei Nichterscheinen 100%

VERRECHNUNG

Wir bevorzugen Barzahlung, Maestro und Twint.

Rechnung nur nach Absprache, bezahlbar innert 10 Tagen.

APÉRO ANGEBOT

Chips	<i>pro Schale</i>	CHF 6.50
Nussmischung	<i>pro Schale</i>	CHF 6.50
Oliven gemischt	<i>pro Schale</i>	CHF 6.50
Antipasti	<i>pro Schale</i>	CHF 9.50
Apéro 1		CHF 14.50
- <i>Grissini mit Rohschinken</i>		
- <i>Tomaten-Mozzarella Salat im Gläsli</i>		
- <i>Chips und Nüssli</i>		
Apéro 2		CHF 22.50
- <i>Sandwich am Meter</i>		
- <i>Fleischbällchen CH mit BBQ-Sauce</i>		
- <i>frittierte Crevetten und Frühlingsrollen mit Sweet und Sour Sauce</i>		
- <i>Fruchtspiessli</i>		
Apéro 3		CHF 27.00
- <i>Sandwich am Meter</i>		
- <i>Wraps mit Rauchlachs und Honig-Senf-Sauce</i>		
- <i>Satay Spiessli mit Erdnusssauce</i>		
- <i>Tomaten-Mozzarella Salat im Gläsli</i>		
- <i>Gemüse Sticks mit Dip-Saucen</i>		
Apéro 4		CHF 37.00
- <i>Sandwich am Meter</i>		
- <i>Mini Black Angus Burger CH</i>		
- <i>Wraps mit Rauchlachs und Honig-Senf-Sauce</i>		
- <i>Satay Spiessli mit Erdnusssauce</i>		
- <i>Tomaten-Mozzarella Salat im Gläsli</i>		
- <i>frittierte Crevetten und Frühlingsrollen mit Sweet und Sour Sauce</i>		
- <i>Fruchtspiessli</i>		
Apéro Vegetarisch		CHF 31.50
- <i>Oliven Tapanade mit Röstbrot</i>		
- <i>Tomaten-Mozzarella Salat im Gläsli</i>		
- <i>Käseplättli mit Brötchen</i>		
- <i>frittierte Onionrings</i>		
- <i>Gemüse Sticks mit Dip-Saucen</i>		
- <i>Wraps mit Antipasti, Frischkäse & Rucola</i>		
Apéro Riche (ab 30 Personen!)		CHF 52.00
- <i>Sandwich am Meter</i>		
- <i>Käse-, Fleischplättli mit Brötchen</i>		
- <i>Tomaten-Mozzarella Salat im Gläsli</i>		
- <i>Wraps mit Rauchlachs und Honig-Senf Sauce</i>		
- <i>Gemüse Sticks mit Dip-Saucen</i>		
- <i>Satay Spiessli mit Erdnusssauce</i>		
- <i>Pilzrisotto / Rüebli-Ingwersuppe mit Kokos</i>		
- <i>Panna Cotta mit Beeren / Mini-Pâtisserie</i>		

In unserer Küche werden vorwiegend regionale Produkte in hochwertiger Qualität verarbeitet. Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten, die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an uns.

KALTE VORSPEISEN

- * Insalata Verde mit Coleslaw** CHF 11.50
grüner Salat Mix mit Coleslaw Topping (Weisskohl/Karotten), Apfel-Huisdressing
- * Insalata Caprese** CHF 18.50
Büffel-Mozzarella, Tomaten, Basilikum, Olivenöl und Balsamico-Essig
- * Insalata taglia di Manzo** CHF 28.50
Rindfleischstreifen CH, grüner Salat Mix, Orangen, Parmesan, Apfel-Huisdressing
- Bruschetta** CHF 13.50
3 Stück geröstete hausgemachte Brotscheiben mit Tomaten, Olivenöl, Basilikum und Knoblauch
- * Crevetten Cocktail** CHF 15.50
Mit Crevetten gefüllte Avocado an Cocktailsauce
- * Rauchlachs** CHF 18.00
150g Rauchlachs garniert mit Kapern, Zwiebeln, Zitrone, Meerrettichschaum
- * Vitello tonnato** CHF 18.50
Hauch dünn geschnittenes Kalbfleisch an Thunfischsauce
- * Swiss Beef Carpaccio** CHF 24.50
hauch dünnes Rindsfilet CH mit Zitronensaft, Olivenöl, Parmesan und Basilikum

WARME VORSPEISEN

- * Tagessuppe** CHF 9.50
- * Satay Spiessli** CHF 11.50
3 Stück gegrillte Hähnchenspieße CH mit Erdnusssauce
- Mini Grillkäse Burger** CHF 13.50
Mini-Burger mit Grillkäse, Tomate und Wiesenkräutern
- Monkey Balls** CHF 15.90
4 Stück hausgemachte Bitterballen, mit Pulled-Pork gefüllte Fleischkroketten (geräuchertem Schweinehals CH), Honig-Senf Sauce
- * Gamberoni alla diavola** CHF 17.10
5 Stück gegrillte Black Tiger Garnelen mit Knoblauch, Olivenöl, Peperoncini, Brandy
- * Kräuter-Camembert** CHF 17.50
Gegrillter Camembert mit frischen Kräutern
- * Jakobsmuscheln** CHF 19.50
3 Stück gegrillte Jakobsmuscheln mit Knoblauch und Olivenöl
- * Ziegenkäse** CHF 19.50
Gegrillter Ziegenkäse mit Speck, getrockneten Tomaten Rucola und Honig
- Flank Steak Taco** CHF 22.00
Gegrillte Flank Steak Streifen im Taco, mit Chimichurri und Avocado

*** = Unsere markierten Vorspeisen werden mit hausgemachtem Focaccia serviert**

BUFFETS

Tris di Pasta

<i>Spaghetti mit frischer Pesto Sauce, Penne mit Kalbs-</i>	<i>ohne Antipasto</i>	CHF 29.00
<i>fleisch und Zucchetti, Tagliatelle mit Steinpilzen</i>	<i>mit Antipasto</i>	CHF 36.00

Tavolata Superiore

Verschiedene italienische Spezialitäten werden nacheinander aufgestellt und jeder bedient sich selbst: praktisch und einfach

CHF 69.00

Standard BBQ-Buffer

300gr. Fleisch pro Person

Schweinsnierstück, Hähnchenbrustfilet, Rib Eye Steak, Pulled-Pork, Black Angus Mini-Burger, Grillgemüse, Pommes Frites, Risotto, Hüttenkartoffeln, Grüner Salat, Coleslaw, Huisdressing, Brot, diverse Grillsaucen

CHF 69.00

Premium BBQ-Buffer

300gr. Fleisch pro Person

Flanksteak, Brisket, Spareribs, Flammlachs, Black Tiger Garnelen, Grillgemüse, Pommes Frites, Risotto, Hüttenkartoffeln, Grüner Salat, Coleslaw, Huisdressing, Brot, diverse Grillsaucen

CHF 89.00

HAUPTGÄNGE

Kalbsbratwurst

mit Rösti und Zwiebelsauce

CHF 20.50

Äplermagronä (hindersi Magronä)

mit Apfelmus

CHF 21.00

Hacktätschli

mit Bratensauce, Kernser Nüdeli und Bohnenbündeli mit Speck

CHF 25.00

Schweinsrahmschnitzel

mit Champignonrahmsauce, Kernser Nüdeli und Grillgemüse

CHF 26.00

Schweinspiccata

mit Tomatenspaghetti

CHF 26.50

Schnitzel Pommes

Paniertes Schweinsschnitzel CH mit Pommes Frites und Gemüse

CHF 27.00

Pouletgeschnetzeltes

mit Cury sauce, Reis und Früchten

CHF 27.00

Grosis Hackbraten

Rinds- und Schweinefleisch mit Kartoffelstock und Grillgemüse

CHF 29.50

Chügelipastetli

mit Kalbs- und Schweinefleisch, Brätkügeli, Reis, Grillgemüse und Pilzrahmsauce

CHF 29.50

Flammlachs

mit Hüttenkartoffel, Sauerrahm, Grillgemüse und BBQ-Sauce

CHF 29.50

Brisket

Geräucherte Rinderbrust mit Hüttenkartoffel, Sauerrahm, Grillgemüse und BBQ-Sauce

CHF 33.00

Schweinskarrée geräuchert

mit Süsskartoffeln und Coleslaw

CHF 34.00

Monkeyspiess

Lamm-, Schweins- und Rindsfilet-Spiess vom Grill, mit Spinatnudeln und Gorgonzolasauce

CHF 39.00

HAUPTGÄNGE

Rindsstroganoff <i>mit Polenta</i>	CHF 43.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art <i>mit Rösti und Champignon-Weissweinsauce</i>	CHF 43.00
Saltimbocca <i>Kalbsschnitzel mit Salbei und Rohschinken, Kräuterrisotto und geschmorten Cherrytomaten</i>	CHF 44.00
Scaloppina di vitello al limone con Risotto al parmigiano <i>Kalbsschnitzel auf Zitronen Sauce, Parmesanrisotto</i>	CHF 45.00
Roastbeef am Stück geräuchert <i>mit Kartoffelgratin, Grillgemüse und Kräuterbutter</i>	CHF 46.00
Lammracks <i>mit Mediterranem Salatbouquet, inkl. Orangen, Limetten, Oliven, Granatapfel, Feta und Estragon-Sauce</i>	CHF 48.00
Kalbsmedaillons <i>an Calvados-Rahmsauce mit Croquettes und Grillgemüse</i>	CHF 48.50

GETRÄNKEKARTE

WARME GETRÄNKE

Kaffee Crème, Espresso	CHF 4.60
Tee	CHF 4.90
<i>Pfefferminz-, Hagenbutten-, Früchtetee</i>	
Punsch	CHF 5.00
<i>Apfel-, Orangen-, Waldbeerenpunsch</i>	
Kaffee Schnaps, Cheli	CHF 5.50
<i>Zwetschgen 40%, Träsch 50%, Kräuter 40%</i>	

SÜSSGETRÄNKE

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Fusetea Lemon, Rivella rot, Apfelschorle	33 cl CHF 5.50
Zämä swiss original	33 cl CHF 5.50
Orangenmost	49 cl CHF 5.80

MINERAL

Mit & ohne Kohlensäure	50 cl CHF 5.50
	75 cl CHF 6.50

BIER FLASCHEN

Eichhof Lager, 4.8%	33 cl CHF 5.50
Eichhof Lager, 4.8%	58 cl CHF 6.90
Moretti Zero, 0.0%	33 cl CHF 5.00
Erdinger Weissbier, 5.3%	50 cl CHF 7.50
Ponäly dr'Hiäsig (OW)	33 cl CHF 7.50
<i>Pale Ale mit Honig, 5.3%</i>	

THREE CENTS (20 cl)

Dry Tonic	CHF 6.00
Lemon Tonic	CHF 6.00
Pink Grapefruit Soda	CHF 6.00
Ginger Beer	CHF 6.00

MOST (50 cl)

Möhl Apfelwein	CHF 6.50
<i>trüeb alkoholfrei, trüeb Bügel 4%, klar Bügel 4.2%</i>	

ALCOPOPS

Frizzli, 4.7%	33 cl CHF 7.50
<i>Himbeer Apérogetränk, ohne künstliche Zusatzstoffe</i>	
Lagarto, 5%	33 cl CHF 6.50
<i>Zitronen-Limetten Hardseltzer, ohne künstliche Zusatzstoffe</i>	

WEIN

Grüner Veltliner Hasel	75 cl CHF 38.80
<i>Grüner Veltliner, Österreich, 12.5%</i>	
Summa Summarum	75 cl CHF 39.10
<i>Pinot Grigio, Italien, 12%</i>	
Bufalo Noble	75 cl CHF 51.10
<i>Tempranillo, Spanien, 14%</i>	
Madame Rosmarie	75 cl CHF 53.80
<i>Cuvée, Schweiz, 13.5%</i>	