Mister Monkey

★ SOULFOOD KITCHEN ★

FLAVOR. STYLE. EXPERIENCE.

Gruppen Angebote ab 10 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:
Cornelia und Danny Dupont-Müller inkl. Team

BEST BURGER 2022 – BURGER TODAY

GASTROSUISSE

FOODTRUCK VERBAND SCHWEIZ

SWISS BARBECUE ASSOCIATION

falstaff STREETFOOD GUIDE

RÄUMLICHKEITEN

SAAL MIT BALKON:

- Raum Sachseln, ab 20 bis maximal 100 Sitzplätze

ÖFFNUNGSZEITEN

Buchbar von DI - SA 8 - 22h, oder nach Absprache / SO - MO geschlossen

- Verlängerung nur nach vorgängiger 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 **pro Halbtag** (Raum Sachseln mini: CHF 150.00 / Raum Sachseln maxi: CHF 200.00) entfällt bei Banketten, Vereins- und Privatanlässen ab 30 Personen, beim Bezug eines Menüs oder einem Hauptgang.
Der Flatscreen kann bei Bedarf ohne Aufpreis benützt werden.

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.

SPEZIALPREISE FÜR KINDER (in Begleitung von erziehungsberechtigten Personen)

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 wir 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	*pro Schale*	**CHF 6.50**
Nussmischung	*pro Schale*	**CHF 6.50**
Oliven gemischt	*pro Schale*	**CHF 6.50**
Antipasti	*pro Schale*	**CHF 9.50**

Apéro 1 **CHF 14.50**

- *Grissini mit Rohschinken*
- *Tomaten-Mozzarella Salat im Gläsli*
- *Chips und Nüssli*

Apéro 2 **CHF 22.50**

- *Sandwich am Meter*
- *Fleischbällchen CH mit BBQ-Sauce*
- *fritierte Crevetten und Frühlingsrollen mit Sweet und Sour Sauce*
- *Fruchtspiessli*

Apéro 3 **CHF 27.00**

- *Sandwich am Meter*
- *Wraps mit Rauchlachs und Honig-Senf-Sauce*
- *Satay Spiessli mit Erdnusssauce*
- *Tomaten-Mozzarella Salat im Gläsli*
- *Gemüse Sticks mit Dip-Saucen*

Apéro 4 **CHF 37.00**

- *Sandwich am Meter*
- *Mini Black Angus Burger CH*
- *Wraps mit Rauchlauchs und Honig-Senf-Sauce*
- *Satay Spiessli mit Erdnusssauce*
- *Tomaten-Mozzarella Salat im Gläsli*
- *fritierte Crevetten und Frühlingsrollen mit Sweet und Sour Sauce*
- *Fruchtspiessli*

Apéro Vegetarisch **CHF 31.50**

- *Oliven Tapanade mit Röstbrot*
- *Tomaten-Mozzarella Salat im Gläsli*
- *Käseplättli mit Brötchen*
- *fritierte Onionrings*
- *Gemüse Sticks mit Dip-Saucen*
- *Wraps mit Antipasti, Frischkäse & Rucola*

Apéro Riche (ab 30 Personen!) **CHF 52.00**

- *Sandwich am Meter*
- *Käse-, Fleischplättli mit Brötchen*
- *Tomaten-Mozzarella Salat im Gläsli*
- *Wraps mit Rauchlachs und Honig-Senf Sauce*
- *Gemüse Sticks mit Dip-Saucen*
- *Satay Spiessli mit Erdnusssauce*
- *Pilzrisotto / Rüebli-Ingwersuppe mit Kokos*
- *Panna Cotta mit Beeren / Mini-Pâtisserie*

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 9.50**
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

Flank Steak Taco **CHF 16.00**
Gegrillte Flank Steak Streifen im Taco, mit Chimichurri und Avocado

*** Gamberoni alla diavola**
5 Stück gegrillte Black Tiger Garnelen mit Knoblauch, Olivenöl, Peperoncini, Brandy **CHF 17.50**

*** 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

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

HAUPTGÄNGE (Nachservice mit vorgängiger Absprache gegen Aufpreis möglich)

2-Gang CHEF-Menü **CHF 30.00**
Nach freier Wahl des Küchenchefs

Kalbsbratwurst **CHF 20.50**
mit Rösti und Zwiebelsauce

Älplermagronä (hindersi Magronä) **CHF 21.00**
mit Apfelmus

Hacktätschli **CHF 25.00**
mit Bratensauce, Kernser Nüdeli und Bohnenbündeli mit Speck

Schweinsrahmschnitzel **CHF 26.00**
mit Champignonrahmsauce, Kernser Nüdeli und Grillgemüse

Schweinspiccata **CHF 26.50**
mit Tomatenspaghetti

Schnitzel Pommes **CHF 27.00**
Paniertes Schweinsschnitzel CH mit Pommes Frites und Gemüse

Pouletgeschnetzeltes **CHF 27.00**
mit Curysauce, Reis und Früchten

Grosis Hackbraten **CHF 29.50**
Rinds- und Schweinefleisch mit Kartoffelstock und Grillgemüse

Chügelipastetli **CHF 29.50**
mit Kalbs- und Schweinefleisch, Brätkügeli, Reis, Grillgemüse und Pilzrahmsauce

Flammlachs **CHF 29.50**
mit Hüttenkartoffel, Sauerrahm, Grillgemüse und BBQ-Sauce

Brisket **CHF 33.00**
Geräucherte Rinderbrust mit Hüttenkartoffel, Sauerrahm, Grillgemüse und BBQ-Sauce

Schweinskarrée geräuchert **CHF 34.00**
mit Süsskartoffeln und Coleslaw

Monkeyspiess **CHF 39.00**
Lamm-, Schweins- und Rindsfilet-Spiess vom Grill, mit Spinatnudeln und Gorgonzolasauce

Rindsstroganoff **CHF 43.00**
mit Polenta

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art **CHF 43.00**
mit Rösti und Champignon-Weissweinsauce

Saltimbocca **CHF 44.00**
Kalbsschnitzel mit Salbei und Rohschinken, Kräuterrisotto und geschmorten Cherrytomaten

Scaloppina di vitello al limone con Risotto al parmigiano **CHF 45.00**
Kalbsschnitzel auf Zitronen Sauce, Parmesanrisotto

Roastbeef am Stück geräuchert **CHF 46.00**
mit Kartoffelgratin, Grillgemüse und Kräuterbutter

Lammracks **CHF 48.00**
mit Mediterranem Salatbouquet, inkl. Orangen, Limetten, Oliven, Granatapfel, Feta und Estragon-Sauce

Kalbsmedaillons **CHF 48.50**
an Calvados-Rahmsauce mit Croquetten und Grillgemüse

BUFFETS (ab 20 Personen!)

Tris di Pasta

Spaghetti mit frischer Pesto Sauce, Penne mit Kalbsfleisch und Zucchetti, Tagliatelle mit Steinpilzen

ohne Antipasto **CHF 35.00**

mit Antipasto **CHF 42.00**

Standard BBQ-Buffet **CHF 55.00**

Schweinsnierstück, Hähnchenbrustfilet, Rib Eye Steak, Pulled-Pork, Black Angus Mini-Burger (ca. 300gr. Fleisch pro Person)
Grillgemüse, Pommes Frites, Risotto, Hüttenkartoffeln, Grüner Salat, Coleslaw, Huisdressing, Brot, diverse Grillsaucen

Premium BBQ-Buffet **CHF 69.00**

Flanksteak, Brisket, Spareribs, Flammlachs, Black Tiger Garnelen (300gr. Fleisch pro Person)
Grillgemüse, Pommes Frites, Risotto, Hüttenkartoffeln, Grüner Salat, Coleslaw, Huisdressing, Brot, diverse Grillsaucen

Tavolata Superiore **CHF 69.00**

Verschiedene Spezialitäten in zwei Gängen (Vorspeise & Hauptgang)

DESSERTS

Huis-Dessert **CHF 14.50**

Nach Tagesangebot / Zusammensetzung variiert

Glace *pro Kugel* **CHF 4.50**

SORTEN: Vanille, Erdbeer, Chocolatte Chips, Stracciatella, Almond & Salted Caramel, Crème de Gruyère, Espresso

+ Rahm **+ CHF 1.50**

Wiener Kaffee **CHF 10.50**

Vanilleglace, Espresso, Rahm

Sorbet *pro Kugel* **CHF 4.50**

SORTEN: Mango, Passionsfrucht & Ananas, Birnen

Sorbet mit Schuss *1 Kugel* **CHF 8.50**

SORTEN: Mango Sorbet mit Wodka, Passionsfrucht & Ananas Sorbet mit Gin, Birnen Sorbet mit Williams

GETRÄNKEKARTE bei MEETING UND EVENT RÄUMEN

WARME GETRÄNKE

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

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**
Erdinger Weissbier, *0.0%* 50 cl **CHF 7.80**
Tres Hombres OW, *5.6%* 33 cl **CHF 6.90**
Monkey Juice, Indian Pale Ale

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**
trüeb alkoholfrei, trüeb Bügel 4%,
klar Bügel 4.2%

OBWALDNER ALCOPOPS

Frizzli*, 4.7%* 33 cl **CHF 7.50**
Holunder oder Pfirsich Apérogetränk,
ohne künstliche Zusatzstoffe

WEIN

Gemäss Auswahl in unserer Restaurant VINOTHEK.