



Gasthaus Brünig Kulm

Brünig Tafelrunde

Alle Jahre wieder – der Herbst im Gasthaus Brünig Kulm ist die Zeit der Tafelrunden. Herzlich Willkommen! Wir freuen uns ganz besonders, dass wir in diesem Jahr unsere eigenen Lieferanten und deren Spezialitäten in ein besonderes Licht rücken dürfen.

Donnerstag, 22. Oktober 2020 - «Säumer-Gut»

Unsere Nachbarsfamilie Flück vom Mannenbodenhof zeigt, was das Haslital kulinarisch Feines zu bieten hat und verwöhnt Sie mit einem Menü voll von Säumer-Gut-Produkten!

Apéro-Häppli und Dreigangmenü – CHF 54.00

Donnerstag, 12. November 2020 – «Naturschatz Honig»

Der oberste Obwaldner Imker Bruno Zumbühl erklärt, wie Honig als Heilmittel verwendet wird. Natürlich wird der Vortrag von einem feinen Menü begleitet, welches die Verwendung von Honig in der Küche präsentiert.

Viergangmenü – CHF 65.00

Donnerstag, 3. Dezember 2020 – «Serata al Tartufo»

Der langjährige italienische Delikatessen-Importeur Michele Salamone bringt direkt aus Italien Trüffel und Büffelspezialitäten mit. Entscheiden Sie selbst, wie viel weisser Trüffel Ihr Menü enthalten soll, indem Sie am Marktstand im Restaurant den Trüffel gleich bei Michele separat kaufen.

Basis-Viergangmenü ohne Trüffel – CHF 40.00

Anmeldung bitte direkt bei unseren MitarbeiterInnen, per Mail oder Telefon. Wir freuen uns auf spannende Abende!