Menü-Vorschläge für Gruppen ab 10 Personen

Menü 1

Weissweinsuppe mit Croûtons	Fr. 11.—
***	
Kleiner gemischter Salat	Fr. 9.—
***	
Pouletgeschnetzeltes an einer Pilzrahmsauce mit Nudeln	Fr. 32.—
***	
Nougattorte	Fr. 6.50
	Fr. 58.50

Menü 2

Rindskraftbrühe mit Brandteigperlen	Fr. 10.—
***	
Kleiner Nüsslisalat, Ei & Croûtons	Fr. 11.—
***	
Schweinebraten an einer Bratensauce mit Röstikroketten und Gemüse	Fr. 33.—
***	
Schwarzwälder-Eistorte	Fr. 6.50
	Fr. 60.50

Menü 3

Rindskraftbrühe mit Flädli	Fr. 10.—
***	
Panierter Briekäse mit Preiselbeere auf Blattsalat	Fr. 14.—
***	
Rindsgeschnetzeltes «Stroganoff» mit Lauchreis	Fr. 44.—
***	
Latte-Macchiato-Schnitte	Fr. 6.50
	Fr. 74.50

Menü 4

Kartoffelsuppe mit Trüffelöl	Fr. 12.—
***	
«Caprese» Tomaten-Mozzarella-Salat mit Knoblibaguette	Fr. 15.—
***	
Kalbsmedaillons im Speckmantel an einer Morchelsauce, Nudeln & Gemüse	Fr. 54.—
***	
Ananascarpaccio mit Vanilleeis und einem Schuss Kirsch	Fr. 8.50
	Fr. 89.50

Menü Vieux Chalet

Trockenfleischtartar mit Hobelkäse

und Roggenbrot

***

«Sektfondue»

unser hausgemachtes Käsefondue

verfeinern wir mit Sekt anstatt

mit Weisswein

***

Himbeer-Weisse-Schokolade-Törtchen

Fr. 54.— / ohne Dessert Fr. 47.—

Menü Jenny

Krevetten-Spiess mit Tartar Sauce

auf Blattsalat

***

Fondue Chinoise oder Bourguignonne

Pommes frites und Lauchreis

6 hausgemachte Saucen

Frische Früchte

***

«Zitroncello»

Zitronensorbet mit einem Schuss Limoncello

Fr. 76.— / ohne Dessert 65.—

Menü Wallis

Walliser Teller zum Teilen	Fr. 8.—
***	
Tomatenfondue	Fr. 31.—
***	
Aprikosensorbet mit	
Aprikosenschnaps	Fr. 11.—
	Fr. 50.—

Selbstverständlich können Sie Ihr Menü aus den oben aufgelisteten Gerichten selber zusammenstellen.

Das gewählte Menü zählt für die ganze Gruppe. Natürliche machen wir Ausnahmen bei Unverträglichkeiten.

Wir bitten Sie, uns Ihren Menüwünsch spätestens zwei Tage im Voraus mitzuteilen.

Wir freuen uns auf Sie!