

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. 31.—

Nougattorte Fr. 6.50

Fr. 57.50

Menü 2

Rindskraftbrühe mit Brandteigperlen Fr. 10.50

Kleiner Nüsslisalat, Ei & Croûtons Fr. 11.—

Schweinebraten an einer Bratensauce

mit Röstikroketten und Gemüse Fr. 31.—

Zwetschgen-Zimt Parfait mit

Zwetschgenkompott Fr. 8.50

Fr. 61.—

Menü 3

Rindskraftbrühe mit Flädli Fr. 10.50

Panierter Brie Käse mit Preiselbeere

auf Blattsalat Fr. 15.—

Rindsgeschnetzeltes «Stroganoff»

mit Lauchreis Fr. 43.—

Beerenfrucht-Milchschnitte Fr. 7.—

Fr. 75.50

Menü 4

Kartoffelsuppe mit Trüffelöl Fr. 11.—

«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. 88.50

Menü Vieux Chalet

*Trockenfleischtartar mit Hobelkäse
und Roggenbrot*

«Sektfondue»

*unser hausgemachtes Käsefondue
verfeinern wir mit Sekt anstatt
mit Weisswein*

*Warmer Himbeerstrudel mit
einer Kugel Vanilleeis*

Fr. 51.— / ohne Dessert Fr. 44.—

Menü Wallis

Walliser Teller zum Teilen *Fr. 7.50*

Tomatenfondue *Fr. 30.—*

Aprikosensorbet mit

Aprikosenschnaps *Fr. 10.—*

Fr. 47.50

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. 69.— / ohne Dessert 62.—

*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 Menüwunsch
spätestens zwei Tage im Voraus
mitzuteilen.*

Wir freuen uns auf Sie!