

Menü & Bankettvorschläge

2019

Menüvorschläge ab 15 Personen
Pro Anlass 1 Einheitsmenü oder nach Absprache
Saisonale Menüs oder Gänge auf Anfrage
Genauere Personenanzahl 24 Stunden im Voraus

Menü 1
„Fiescherlücke“

Grüner Salat mit Karotten und Gurken
an französischem Dressing



Rindsragout mit Perlzwiebeln und Croutons,
dazu Kartoffelstock und glasierte Karotten



Karamellköpfler

29.50

Menü 2
„Bäregg“

Kraftbrühe mit Teigwaren



Weissfischfilets meunière mit Mandeln und Zitronen,
gedämpftem Reis und saisonalem Gemüse



Gemischtes Eis

26.50

Menü 3
„Blüemlisalp“

Gemüsecremesuppe mit Speck und Croutons



Schweinssteak mit Tomaten und Bergkäse
aus Grindelwald überbacken, Bratkartoffeln und Sommergemüse



Fruchtsalat

36.50

Menü 4
„Berner Teller“

Gemischter Salat



Rippli, Siedfleisch und Zungenwurst
an Senf und Meerrettich,
serviert mit Salzkartoffel und Sauerkraut



Zweierlei Sorbets

31.50

Menü 5
„Silberhornmenü“

Tomatensuppe mit Gin



Gebratene Lachstranche mit Sauce Bearnaise,
Salzkartoffeln und Blattspinat



Panna Cotta mit Himbeercoulis

36.50

Menü 6
„Bussalp“

Geflügelkraftbrühe mit Sesamflädli



Rindsschmorbraten „Bordelaise“
mit Röstikroketten und Speckbohnen



Frischer Fruchtsalat mit Kirsch und Limettensorbet

32.50

Menü 7
„Männlichen“

Nüsslisalat mit Orangenfilets und Balsamicodressing



Gebratene Maispouletbrust mit Pilzsauce,
Kräuterrisotto und glasierten Karotten



Duett von dunklem und hellem Schokoladenmousse

39.50

Menü 8
„Eigernordwand“

Französische Zwiebelsuppe mit Käsetoast



„Grindelwalder Kalbs Cordon bleu“
mit Trockenfleisch und Bergkäse gefüllt,
dazu Pommes Frites und Buttererbsen



Italienisches Tiramisu

42.50

Menü 9
„Grosse Scheidegg“

Rindskraftbrühe mit Pilzravioli



Gegrillte Schweinsfiletmedaillons „Madagaskar“
mit Pfefferrahmsauce, Herzoginkartoffeln und Karottenduo



Bayrische Creme mit Bourbon Vanille
und frischen Früchten der Saison

43.50

Menü 10
„Grindelwalder Gletscher“

In Portwein parfümierte Melonenfächer mit Parmaschinken



Sellerieessenz mit Safranroyal



Kalbsrückensteak mit Pilzen und Sauce Hollandaise gratiniert
Kräutertagiatelle und Gemüsebouquet



Tobleronemousse in der Waffelschale

53.50

Menü 11
„Bachalpsee“

Karottencremesuppe mit Schnittlauchrahm



Gebrautes Lachsforellenfilet mit Forellenkaviarsauce
grüne Tagiatelle und frischem Marktgemüse



Tartelette gefüllt mit frischen Früchten

41.50

Menü 12
„Fiescherhorn“

Carpaccio vom Rindsfilet
mit Balsamico und Olivenöl



Überbackenes Steak vom Schweinsnierstück
mit Tomate und Mozzarella,
Kräuterrisotto und Brokkoli mit Mandeln



Weisses Mokka mousse mit Beerenragout

42.50

Menü 13
„Wetterhorn“

Gemischter Salat mit Kräutercroutons
und gerösteten Kernen



Blumenkohlcremesuppe mit Curryrahm



Lamm Entrecote mit grobem Senf und Kräutern gebraten
auf Rotweinsauce

Kartoffelgratin und Bohnenbündel



Schokoladenmousse auf Eierlikörsauce

58.50

Menü 14
„Aletschhorn“

Knackiger Blattsalat mit gebratenen Scampi
und Tomatenvinaigrette



Mexikanische Maiscremesuppe



Rindsfiletsteak mit Sauce Bearnaise
auf Paprika-Zucchettigemüse mit Herzoginkartoffel



Erfrischender Sorbetteller mit Früchten der Saison

62.50

Menü 15
„Vegetarisches Menü“

Nüsslisalat mit gemischten Kernen,
Orangenfilets und Balsamicovinaigrette



Gemüsesuppe mit Schnittlauch



Zucchini-Picata auf Tomatensauce
mit Spaghetti und Mandelbrokkoli



Melone-Minzsalat mit Limettensorbet

45.50

Menü 16
„Jungfrau“

Parmaschinken mit Melonenblättern und geröstetem Pfeffer



Rindskraftbrühe mit Sherry und Gemüseperlen



Gemischter Salat mit gerösteten Brotcroustons
und Himbeervinaigrette



Rinds-, Kalbs- und Schweinsfilet mit drei verschiedenen Saucen,
Röstikroketten, Nudeln und frische Marktgemüse



Vanilleeis mit Erdbeersalat und Rahm

72.50

Menü 17
„Schreckhorn“

Geräucherte Gebirgsforelle mit Sahnemeerrettich



Waldpilzcremesuppe mit Kräuterrahm



Rosa gebratenes Roastbeef an Sauce Bearnaise,
Kartoffelgratin und Gemüsebukett



Hausgemachtes Beerenparfait

49.50

Menü 18
„Mittellegi-Grat“

Bündner Gerstensuppe



Kalbsschnitzel mit grünem Spargel und Sauce Hollandaise überbacken,
dazu Butterkartoffeln und geschmorte Kirschtomaten



Mangomousse mit Sorbet und exotischen Früchten

46.50

Alle Menüs können beliebig mit den Komponenten auf den folgenden Seiten
erweitert oder geändert werden. Für saisonale Menüs oder Erweiterungen,
wenden Sie sich bitte an uns.

Fondues

Fondue Bourguignonne, (180gr. Rind oder Truthahnfleisch) mit verschiedenen Saucen und Garnituren, dazu Pommes frites	43.-
Fondue Chinoise, (Rind, Kalb, Truten) 180 gr., mit verschiedenen Saucen und Garnituren dazu Pommes frites und Reis	43.-
À discrétion zusätzlich	7. -
Käsefondue mit geschwellten Kartoffeln	24.-

Passendes zum Fondue

Gemischter Salat	7.-
Trockenfleischteller	13.-
Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Speckwürfel	8.50
Fruchtsalat mit Sorbet	8.50
Gebrannte Creme im Glas	8.00

Aperovorschläge

- | | |
|---|--------|
| 1. Nüssli und Knabergebäck | gratis |
| 2. Canapés mit Käse, geräuchertem Lachs, Trockenfleisch und Salami 4 stk. p.P. | 10.- |
| 3. Gemüsesticks mit 3erlei Dippsaucen p.P. | 6.- |
| 4. Trockenfleischplatte mit Grindelwalder Rauchfleisch, Rohspeck und Wurst, Bündnerfleisch und Hobelkäserollen, dazu Essiggemüse und Brot (pro Teller 4 Personen) | 19.- |

Warmes:

- | | |
|---|--------|
| 5. Mini Schinkengipfeli, Mini Pizzen und Chäschüechli je 1 p.P. | 4.20.- |
| 6. Gebackene Frühlingsrollen, Riesencrevetten, Pouletspiessli mit Chili-Knobli Sauce und Cocktailsauce je 1. p.P. | 5.60.- |

Bei Kombinationen von mehreren Elementen (1-6) wird die Menge und der Preis entsprechend angepasst.