



Menüvorschläge

Für besondere Anlässe

Ab 10 Personen

3-Gänge-Menüs

MENÜ 1

Rinderbouillon mit Flädli

Poulet Riz Casimir

Serviert mit Reis und Früchten garniert

Iglu Caramel

Serviert mit Rahm

CHF 44.50

MENÜ 2

Grüner Salat

Mit sautierten Pilzen

Schweinsteak

Mit hausgemachter Kräuterbutter

Serviert mit Gemüse und Pommes Frites

Tiramisu Glace

CHF 53.00

MENÜ 3

Paprikasuppe

Mit Sauerrahm

Saltimbocca vom Schwein

Serviert mit Parmesanrisotto

Alpina Mini

1 Sorte nach Wahl

CHF 51.50

MENÜ 4

Grüner Blattsalat

Spaghetti Aglio e Olio

1 Kugel Glace

nach Wahl

CHF 29.50

4-Gänge-Menüs

MENÜ 5

Waldpilzsuppe

Mit Croutons

Grüner Blattsalat

Mit Speck & Ei

Pouletbrust mit Paprikasauce

Serviert mit Gemüse und Kartoffelgratin

Tiramisu Glace

CHF 58.00

MENÜ 6

Rindskraftbrühe mit Flädli

Tomate & Mozzarella

Schweinssteak

Mit Kräuterrahmsauce serviert mit Gemüse und Teigwaren

Schokoladenmousse

Hell oder Dunkel

CHF 67.00

MENÜ 7

Frühlingsrolle

Mit Sweet Chillisauce

Grüner Salat

Mit sautierten Champignons

Saltimbocca vom Kalb

Serviert mit Gemüse und Risotto

Alpina Minis

CHF 67.00

MENÜ 8

Cannelloni

Mit Tomate und Parmesan

Melone & Rohschinken

Rinds-Entrecôte

Mit Morchelsauce, serviert mit Gemüse und Bratkartoffeln

Frischer Fruchtsalat

Mit Kugel Vanilleglace

CHF 86.50

MENÜ 9

Paprikasuppe

Mit Sauerrahm

Roastbeef

Mit Sauce Tartar

Saiblings Filet auf der Haut gebraten

Serviert an Dillsauce mit Gemüse und Trockenreis

Coupe Dänemark

CHF 72.50

MENÜ 10

Roastbeef

Mit Sauce Tartar

Capuns

Mit Käse überbacken

Rinderfilet

Mit Pfeffersauce, serviert mit Gemüse & Rösti

Kaiserschmarrn

Mit Waldbeersauce und Vanilleglace

CHF 99.00