



statt Alp – StadtAlp

Bankett-Menüvorschläge Saison 2019

Lieber Gast

Die nachfolgenden Gerichte wurden unter Berücksichtigung regionaler und hochwertiger Produkte zusammengestellt.

Wählen Sie aus der Auflistung jene Gerichte, die Ihnen entsprechen und stellen Sie so Ihr eigenes, ganz persönliches Menü nach Ihren Wünschen zusammen. Damit Sie den Menüpreis errechnen können, finden Sie hinter den einzelnen Gerichten jeweils die entsprechende Preisangabe in CHF inkl. MwSt.

Unsere Menüvorschläge resp. Preise gelten ab 15 Personen, sofern Sie ein einheitliches Menü auswählen. Für kleinere Gesellschaften empfehlen wir unsere à la Carte-Speisekarte.

Benötigen Sie individuelle Beratung oder haben Sie eine bestimmte Preisvorgabe, rufen Sie uns an, um einen persönlichen Termin zu vereinbaren – die Zeit dafür nehmen wir uns gerne.

Auch für Allergiker und Sonderwünsche haben wir ein offenes Ohr resp. etliche Möglichkeiten.

Wir freuen uns sehr darauf, Sie bald bei uns in der StadtAlp kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Herzlichst

Roger Jenni & Team



Salate als Vorspeise

Bunt gemischte Salatschüssel mitten auf den Tisch	p.Pers.	9.00
Alpengartensalat – Mischsalat mit Melonen und Trauben		11.00
Hüttensalat – bunter Blatt- und Nüsslisalat mit Speck und Ei		12.00
Bunter Blattsalat mit Rohschinken und Melone an Honigdressing		15.00

Kalte Vorspeisen

Chaletbrättli – Feinstes assortiertes Trockenfleisch und Wurst-Spezialitäten aus der Region	Portion	17.00
Zusatzgedeck mit Brötchen	p.Pers.	3.00
Pilatusbrättli – Feinstes assortiertes Trockenfleisch und Käse Spezialitäten aus der Region	Portion	20.00
Zusatzgedeck mit Brötchen	p.Pers.	3.00
Rindscarpaccio mit Sprienzspänen		15.00
Rindstatar mit BriocheToast		18.00

Suppen

Gärtnersuppe aus hiesigem Gemüse	10.00
Curry-Kokos-Mango-Suppe	11.00
Bouillon mit Gemüsejulienne	9.00
Rüebli-Ingwercreme Suppe mit Flûte	12.00

Vegetarisch

Gemüseteller mit Spiegelei	22.00
Gemüserösti mit Spiegelei und Käse überbacken	22.00
Pastetli mit Edelpilzen an Kräuterrahmsauce und Gemüsereis	11.00
Vegi-Burger Hüttenkäseburger mit Äpfeln, Preiselbeer und Pommes	25.00
Chalet-Bratkäse mit Essiggurken und Perlzwiebeln	22.00
Randenküchlein auf Rahmlauchbeet mit Pommes	25.00



Hauptgänge

Riese-Buurebratwurst mit Röschi	25.00
Riese-Buurebratwurst mit Äplermagronen	29.00
Schweins Cordonbleu mit Pommes und Gemüse	34.00
Rinds-Kräuter-Hackbraten mit Kartoffelstock und glasierten Rüepli	33.00
Pouletgeschnetztes an Kräuterrahmsauce mit Reis und Ofengemüse	32.00
Schweinssteak mit Pilzrahmsauce und Teigwaren	29.00
Schweinsfilet im Teig an Calvadosauce, Risotto und Gemüsebouquet	38.00
Rindsschmorbraten mit Kartoffelstock und Gemüsebouquet	36.00
Rinds-Hohrückensteak mit Alpenkräuterschaum und Teigwaren	44.00
Roastbeef an Sauce Bernaise, Mandelreis und Gemüsebouquet	51.00
Entrecôte double an Steinpilzsauce, Nudeln und Gemüsebouquet	47.00
Kalbsgeschnetztes Zürcherart mit Röschi	42.00
Kalbsschnitzel mit Limetten- oder Morchelsauce, Breitbandudeln und Gemüsebouquet	49.00
Kalbssteak auf Rahm-Lauch-Beet mit Nudeln	50.00
Rindsfilet Chateaubriand an Sauce Bernaise, Beilage nach Wahl und Gemüsebouquet	59.00
Egliknusperli gebacken mit Tartarsauce und Salzkartoffeln	32.00
Gebratene Lachstranche an Sauce Hollandaise mit Reis und Spinat	35.00
Fondue Moitié-Moitié Vacherin-Gruyère 300gr. p.Pers.	31.00

Kinderteller bis 10 Jahren

Schnitzel-Pommes	19.00
Chicken-Nuggets mit Pommes	17.00
Spaghetti Bolognese	15.00

Kinder unter 6 Jahren erhalten einen Zusatzrabatt von CHF 5.-



Desserts – Süesses ond Gfornigs

Caramelchöpfli mit/ohne Rahm	9.50 / 8.50
Ananas-Carpaccio mit Vanilleglace	13.00
Erdbeerragout mit Vanilleglace	13.00
Chalet Meringue mit Vanilleglace und Rahm klein oder Portion	11.00 / 13.00
Eiskaffee mit/ohne Kirsch	13.00 / 10.00
Coupe Dänemark klein oder Portion	11.00 / 13.00
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleglace	13.00
Crêpe mit warmen Waldbeeren und Pistazienglace	14.00
Fruchtsalat mit Glace	11.00
Lauwarmes Schokkoküchlein mit Flüssigkern und Glace	14.00

..dies und das zur Info

Wir organisieren gerne auch Buffets – rufen Sie uns an; wir beraten Sie gerne.

Wollen Sie Ihren Wein selbst mitbringen? Kein Problem – wir schenken Weine auch mit Zapfengeld in unseren sehenswerten Schott-Zwiesel-Gläsern oder Gabriel-Gläsern aus. CHF 33.- pro 7,5 dl Flasche.

Wollen Sie Ihre Torte oder Dessert von Ihrem geschätzten Confiseur liefern lassen? Kein Problem – wir servieren auch gelieferte Desserts. CHF 6.00 pro Gedeck und Person.

Apéro Riche servieren wir gerne; besprechen Sie mit uns diese Absicht – es gibt die vielfältigsten Möglichkeiten.

Alle Menüpreise beziehen sich auf mindesten ein 3-Gang Menü und sind jeweils ab 15 Personen gültig. Alle Preise verstehen sich inkl. Mwst 7.7%.

Fleischdeklaration: Unser Fleisch, sofern nicht explizit anders deklariert, stammt aus der Schweiz oder EU.

TV Displays 60 Zoll für Präsentationen bieten wir für CHF 60.00 an; Mikrofon CHF 30.00.

Soundanlage ist in erheblichem Masse vorhanden sowie Extern-Anschluss für Fremdgeräte.

Wir führen keine Karaffen „Hahnenwasser“. Wir haben Valser Classic (kohlenensäurehaltig) und Valser Silence (still) kleine und grosse Flaschen in unserem Angebot.

Reservationszahlen welche nicht spätestens zwei Tage zuvor angepasst resp. mitgeteilt werden müssen vollumfänglich bezahlt werden.