



**statt Alp – StadtAlp**

## **Bankett-Menüvorschläge Sommersaison 2017**

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
Hüttensalat – bunter Blatt- und Nüsslisalat mit Speck und Ei		12.00
Gemischter Salat mit Feigen, Pouletstreifen an Apfeldressing		15.00
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**

Cremesuppe – Fragen Sie nach deren Aroma		10.00
Bouillon mit Sherry		11.00
Bouillon mit Einlage		9.00
Rüebli-Ingwercreme Suppe mit Speckflüte		12.00
Kräutercremesuppe mit Tomatenwürfeli		12.00



## Hauptgänge

Ofenfleischkäse mit Spiegelei und Pommes	22.00
Riese-Buurebratwurst mit Röschi	23.00
Riese-Buurebratwurst mit Äplermagronen	30.00
Schweins Cordonbleu mit Pommes und Gemüse	34.00
Rinds-Kräuter-Hackbraten mit Kartoffelstock und glasierten Rüepli	33.00
Pouletgeschnetzeltes an Kräuterrahmsauce mit Reis und Ofengemüse	31.00
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
Entercôte double an Steinpilzsauce, Nudeln und Gemüsebouquet	47.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcherart mit Röschi	44.00
Kalbsschnitzel mit Limetten- oder Morchelsauce, Breitbandudeln und Gemüsebouquet	52.00
Rindsfilet Chateaubriand an Sauce Bernaise, Beilage nach Wahl und Gemüsebouquet	59.00
Egliknusperli gebacke mit Tartarsauce und Salzkartoffeln	32.00
Gebratene Lachstranche an Sauce Hollandaise mit Reis und Spinat	35.00
Pochierte Forellenfilet an Weissweinsauce und Petersilienkartoffeln	35.00
Gemüseteller mit Spiegelei	26.00
Fondue Moitié-Moitié Vacherin-Gruyère 300gr. p.Pers.	31.00

## Kinderteller

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 und Gfornigs

Caramelchöpfli mit/ohne Rahm	9.50 / 8.50
Ananas-Carpaccio mit Kokos- oder Vanilleglace	13.00
Gebrannte ChaletCreme – ganz originell	11.50
Chalet Meringue mit Vanilleglace und Rahm	13.00
Eiskaffee mit/ohne Kirsch	13.00 / 10.00
Heisse Beeren mit Vanilleglace	13.00
Apfeltartelette mit Glace nach Wahl	13.00
Coupe Colonel – Zitronensorbet mit/ohne Wodka	12.00 / 10.00
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 8%.

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

TV Displays 60 Zoll für Präsentationen bieten wir für CHF 50.00 an.

Soundanlage ist in erheblichem Masse vorhanden inkl. Mikrofon und 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.