



statt Alp – StadtAlp

Bankett-Menüvorschläge Saison 2024/25

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.

Ein Anlass kann bei individueller Anreise so geplant werden, dass «zur Sammlung» erst im gedeckten Alpengarten in heimeliger Atmosphäre ein Apéro genossen werden kann, danach verschiebt man sich ins gemütliche Chalet.

Auch verfügen wir über einen attraktiven Weidekanter für Grossflaschen – bei Weinliebhabern sehr beliebt. Fragen Sie nach unseren Angeboten.

Weiter haben Sie die Möglichkeit Firmenbanner und drgl. zu stellen; Giveaways aufzulegen sowie individuelle Deko ist auch möglich.

Rollstühle und Kinderwagen sind herzlich Willkommen; entsprechende Toiletten und Wickeltisch sind in sympathischer Weise vorhanden.

Auch haben wir diverse Adressen von unterschiedlichsten Unterhaltern für ein zusätzliches Rahmenprogramm.

Wir haben rund fünfzig Gratisparkplätze zur Verfügung. Zufahrt mit Reisebussen ist auch problemlos möglich. ÖV wie Bahn und Bus sind keine fünf Gehminuten von der StadtAlp entfernt.

Anfahrtsbeschrieb finden Sie auf unserer Page und darf selbstverständlich kopiert werden.

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

Herzlichst

Roger Jenni & Team



Vorspeisen

Bunt gemischte Salatschüssel mitten auf den Tisch	p.Pers. 12.00
Alpengartensalat – Mischsalat mit Melonen und Trauben	13.00
Hüttensalat – Bunter Blatt- und Nüsslisalat mit Speck und Ei	15.00
CaesarSalat Salat mit gedünstetem Speck, Hartkäse, Ei und Kernen	18.00
Flammkuchen – Chalet Art für mehrere Pers. Geeignet, pro Stk.	24.00
Rindstatar mit BriocheToast Vorspeise	22.00
Kalte Tomaten-Gurkensuppe (April-Oktober)	12.00
Curry-Kokos-Mango-Suppe (auch vegan erhältlich)	13.00
Kürbiscrème-Suppe (November-März)	13.00

Vegetarisch und teilw. Vegan

Gemüseteller mit Spiegelei	28.00
Gemüserösti mit Spiegelei und Käse überbacken (auch vegan erhältlich)	29.00
Pastelli mit Edelpilzen an Kräuterrahmsauce und Gemüsereis	31.00
Plantbased Burger und Pommes	28.00
Randenküchlein auf Karotten-Linsen-Püree mit Grillgemüse (vegan)	28.00



Hauptgänge

Schweins Cordonbleu mit Pommes und Gemüse	39.00
Kalbs Cordonbleu mit Bündnerfleisch und Trüffel, Pommes und Gemüse	54.00
Pouletgeschnetztes an Kräuterrahmsauce mit Reis und Ofengemüse	38.00
Rindsschmorbraten mit Kartoffelstock und Gemüsebouquet	39.00
Roastbeef an Sauce Bernaise, Mandelreis und Gemüsebouquet	56.00
Entrecôte Swiss Premium Angus, Kroketten und Gemüsebouquet	54.00
Kalbsgeschnetztes Zürcherart mit Röschi	49.00
Kalbsschnitzel mit Limettensauce, Breitbandudeln und Gemüsebouquet	49.00
Rindsfilet Chateaubriand an Sauce Bernaise, Beilage nach Wahl und Gemüsebouquet mit Nachservice	62.00
Rindsfiletmedaillon an Pfefferrahmsauce mit Champagner-Moscarpone-Risotto	58.00
Lammrückenfilet mit Kräuterkruste an Portweinjus mit pikanten Tomaten-Penne und gedünsteten Perltomaten	52.00
Egliknusperli gebacken mit Tartarsauce und Salzkartoffeln	32.00
Gebratene Lachstranche an Sauce Hollandaise mit Reis und Spinat	37.00
Fondue Moitié-Moitié Vacherin-Gruyère 300gr. p.Pers.	35.00

Auch ist eine Menüzusammenstellung aus unserem à la Carte problemlos möglich –
fragen Sie ungeniert danach.

Kinderteller bis 10 Jahren

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

Kinder unter 10 Jahren erhalten einen Zusatzrabatt von CHF 3.-

Chicken Nuggets mit Pommes sowie Kindermagronen sind selbstverständlich immer möglich.



Desserts - Süesses ond Gfornigs

Erdbeerragout mit Vanilleglace (März-Oktober)	14.00
Eiskaffee mit/ohne Kirsch	15.00 / 13.00
Coupe Dänemark klein oder Portion	12.00 / 15.00
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleglace	14.00
Lauwarmes Schokkoküchlein mit Flüssigkern und Glace	14.50
Sorbetriologie – hat immer Platz	14.50

..AGBs sowie dies und das zur Info

Leiden Sie unter Allergien oder Unverträglichkeiten – ungeniert melden; hierfür haben wir immer ein offenes Ohr und Möglichkeiten.

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 einheitliches 3-Gang Menü** (Fleisch und Vegi) und sind jeweils ab **15 Personen** gültig – daher ergibt sich der Preisvorteil. 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 sowie 86 Zoll für Präsentationen bieten wir für CHF 60.00/100.00 an; Mikrofon Chf 30.00.

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

Aus Qualitätsgründen führen wir keine Karaffen „Hahnenwasser“. Wir haben Valser Classic (kohlenensäurehaltig) und Valser Silence (still) kleine (33cl) und grosse Flaschen (75cl) in unserem Angebot.

Reservationszahlen welche nicht spätestens drei Tage zuvor angepasst resp. mitgeteilt werden müssen vollumfänglich bezahlt werden. Bei Stornierungen ausserhalb dieser Frist können Annulationsgebühren anfallen. Diese Gebühren belaufen sich je nach Bestellung von Chf 50.00 bis 100.00 pro Person, welche nicht erscheinen kann. Zum Verständnis: ja, wir sparen Warenaufwand; aber Personal- und Betriebskosten bleiben trotzdem und den Tisch hätten wir möglicherweise für andere Gäste weitervergeben können ohne Einbussen zu haben. Von Tickets wie ÖV-, Sport- und Konzertveranstaltungen kennt man dies bereits, dort wird dies zudem zum Voraus kassiert.

Bei Exklusiv-Buchungen für das ganze Chalet, den ganzen Alpengarten oder Heuboden werden Mindestumsätze vereinbart sowie Reservationsgebühren fällig und verfallen bei einer allfälligen Stornierung.

Unsere Bankettpreise gelten nur im Zusammenhang mit einer Rechnung. Wird eine individuelle Bezahlung gewünscht gelten unsere à la Carte Preise, da dieser Mehraufwand nicht in unseren Bankettpreisen kalkuliert ist.

Bei einer Rechnungsstellung unter Chf 400.- verrechnen wir einen Bearbeitungszuschlag von Chf 40.-, da die Marge unter diesem Betrag die Administrationskosten nicht decken – besten Dank für Ihr Verständnis.

Unsere Kassenbelege sind Steuer- und Mehrwertsteuerkonform, sodass aus diesen Gründen keine Rechnungsstellung gefordert werden muss und nebst bar mit den gängigen Karten bezahlt werden kann.

Eine Konsumation auf Rechnung ist nur möglich, wenn dies im Vornherein so mit Roger Jenni (Wirt & Inhaber) abgemacht ist.