

APERITIF – BANKETT – KARTE

Lieber Gast, planen Sie einen unvergesslichen Event? Wir organisieren diesen sehr gerne für Sie.

Willkommen im Restaurant Jungfrau - Aletsch



Inhaber, Remo Jossen
Serviceleiterin, Margrit Brantschen
Küchenchef, Norbert Gschwind

Aperitif

Hausgemachtes Blätterteiggebäck CHF 4.50

Käse – Paprika, Curry, Sesam, Lachs, Natur

Hobelkäse mit Roggen und Safran Brot CHF 5.50

Wahlweise von der Schaukäserei Rhone oder der Belalp

Wienerli im Blätterteig CHF 4.50

Mit Feigen Senf

Schinkengipfeli CHF 4.50

Mit Feigen Senf

Gemüestick mit Kräuter Creme Fraîche Dip CHF 3.50

Mit Karotten, Stangensellerie, Peperoni und Gurke

Fleisch Platte 12.00

Trockenfleisch, Hamma, Speck, Hauswurst, Coppa

Hobelkäse reichlich garniert

Sie können gerne auch wahlweise Zusammenstellen.

Vorspeisen

Erfrischender Marktsalat saisonal garniert CHF 7.50

Caramel Kerne

Angemacht mit unserem Hausdressing

Salatschüssel auf dem Tisch CHF 8.50

Zum selber schöpfen was Ihnen am liebsten ist

Mit gebratenem Speck, Eiern, Kräutern und noch vielem mehr

Suppen

Tomaten - Creme Suppe, CHF 8.50

Mit Doppelrahm verfeinert

Karotten – Aprikosen - Creme Suppe, CHF 8.50

Mit Aprikosen verfeinert

Vegetarisch

Sämiger Weißwein - Risotto CHF 18.00

Mit feinen Gemüsewürfel und Kräuter

Gemüse Curry CHF 20.00

Etwas scharf mit Reis

Hauptgänge

Schweinsgeschnetzeltes mit Pilzen CHF 23.00

Mit Berner-Butter-Rösti und glasierten Karotten

Schweinssteak überbacken CHF 24.00

Mit Käse und Tomaten

Weißwein-Risotto und glasiertes Gemüse

Rahmschnitzel mit Champignons CHF 24.00

Butter Nudeln und glasiertes Gemüse

Beinschinken Mit Rosmarin – Senf Jus CHF 25.00

Dazu gibt es cremige Kartoffelstock und glasiertes Gemüse

Rosa gebratenes Rinds - Entrecôte CHF 35.00

Bratkartoffel mit Thymian verfeinert

Pfeffer Sauce, glasiertes Gemüse

Rindsfilet Stroganoff CHF 41.50

Butterreis und Glasiertes Gemüse

Teilen Sie uns Ihre konkreten Wünsche mit, wir sind für alles offen.

Spezialitäten der Region

Gommer Cholera

Mit Salat und unserem Hausdressing CHF 20.00

Im Blätterteig gebackene Kartoffeln, Äpfel, Lauch und Käse

Raclette à discrétion CHF 22.00

Mit Gschwellti und Garnitur

Käse Fondue à discrétion CHF 27.00

Mit Gschwellti und Brot

Gschwellti mit Käse à discrétion CHF 22.00

Natischer Manästruchoch CHF 18.00

Eintopf mit Siedfleisch, Reis, Kartoffeln und Gemüse

Biescht mit Chäs und Brochuta CHF 18.00

Mit Gschwellti und Roggubrot

Brisolée CHF 35.00

Trockenfleisch, Hamma, Speck, Hauswurst, Coppa

Hobelkäse, diverse Hart und Weich - Käse von der Schaukäserei Rhone

Apfelkuchen, Sauser, Verschiedene Brötchen und Früchte und Maroni

Unsere süßen Speisen

Eisstation CHF 7.50

10 verschiedene hausgemachte Eissorten

Beeren und Schokoladen Sauce

Gebrannte Creme mit Doppel Rahm CHF 6.50

Cremeschnitte von der Bäckerei Kronig Charly in Mörel CHF 7.50

Fruchtsalat mit Vanille Eis

Schokoladen Mouse CHF 6.50

Getränke

o Mineral Swiss Alpina mit Kohlensäure 150 cl CHF 10.00

o Karaffen Hahnenwasser 100 cl CHF gratis

o Fendant, Cave l'Orpailleur Uvrier 75 cl CHF 36.00

o Johannisberg, Cave Ardevaz, Chamoson 70 cl CHF 41.00

o Dôle, Cave l'Orpailleur Uvrier 75 cl CHF 36.00

o Pinot Noir, Cave Ardevaz, Chamoson 70 cl CHF 39.00

o Kaffee/Espresso CHF 4.00

Bitte fragen Sie nach der grossen Getränke Karte

Kaffeepausen

Kaffeepause

Kaffee Gipfeli	CHF	5.50
Kaffee, ganze Früchte, Schokoladen Kuchen	CHF	7.50

Seminare / Stehlunch ab 30 und bis 220 Personen

Steh-Lunch mit einheimischen Spezialitäten Live Koch Stationen

Durchschnitt	CHF	43.00
--------------	-----	-------

1. Station

Fleischplatten mit div. Trockenfleisch, Hauswurst, Coppa,

Hamma, div. Weich- und Hart-Käse aus der Region

2. Station

Raclette mit Gschwellti, klassisch mit Zwiebelsalat

3. Station

Cholera nach Gommer Art gefüllt mit Kartoffeln, Lauch, Äpfel und Käse

4. Station

Walliser Aprikosenkuchen mit Doppelrahm

Je nach Wahl kann auch ein Salat und Suppen Buffet, eine Risotto und die Eisstation

Eingerichtet werden.