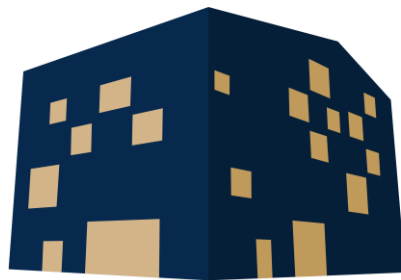


APERITIF – BANKETT – KARTE

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

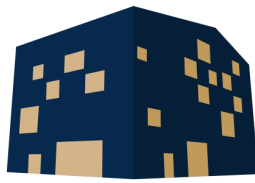
Willkommen im Restaurant Jungfrau - Aletsch



JUNGFRAU ALETSCHE

DAS EVENT RESTAURANT

Inhaber, Remo Jossen
Serviceleiterin, Margrit Brantschen
Küchenchef, Paul Pichel



JUNGFRAU ALETSCHE

DAS EVENT RESTAURANT

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		
Jungfrau-Aletsch Aperitif Platten zum Schlemmen	CHF	12.00
Trockenfleisch, Hamma Coppa, Speck		
Div. Hauswürste und Hobelkäse garniert		
Walliser Roggen und Safran Brot		

Sie können gerne auch wahlweise Zusammenstellen.



JUNGFRAU ALETSCHE

DAS EVENT RESTAURANT

Vorspeisen

Erfrischender Marktsalat saisonal garniert CHF 7.50

Angemacht mit unserem Hausdressing

Grünes Salat Bouquet mit Vitello Tonnato CHF 11.50

Garniert mit Kapern, Zwiebeln und Paprika

Suppen

Tomaten - Creme Suppe CHF 8.50

Mit Doppelrahm verfeinert

Karotten – Aprikosen - Creme Suppe CHF 8.50

Mit Aprikosen verfeinert

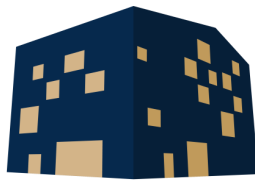
Vegetarisch

Sämiger Weißwein - Risotto CHF 18.00

Mit feinen Gemüsewürfel und Kräuter

Gemüse Curry CHF 20.00

Etwas scharf mit Reis



JUNGFRAU ALETSCHE

DAS EVENT RESTAURANT

Hauptgänge

Schweinsgeschnetzeltes mit Pilzen	CHF	23.00
Geschnetzeltes nach Zürcher Art	CHF	39.00
Schweinssteak überbacken Mit Käse und Tomaten	CHF	24.00
Rahmschnitzel mit Champignons	CHF	24.00
Rosa niedergegartes Rinds - Entrecôte	CHF	33.00
Rosa niedergegartes Rinds - Filet	CHF	38.00
Magerer Rindsschmorbart	CHF	26.00
Rinds Gulasch	CHF	26.00

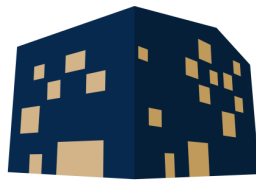
Als Stärkebeilage können wir Ihnen Nudeln, hausgemachte Pommes Frites, Risotto, Polenta Bramata, Spätzli und Bratkartoffeln servieren.

Saucen sind unsere Spezialität, die wir noch klassisch ansetzen, mit Morcheln, Steinpilzen, Champignons, Pfefferkörner und reduzierter Jus oder auch hausgemachte Hollandaise, Bernaise, Maltaise.

Als Gemüsebeilage richten wir uns immer der Saison zu und schwenken das Gemüse in Butter.

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

Die Preise senken sich durch höheres Gästeaufkommen.



JUNGFRAU ALETSCHE

DAS EVENT RESTAURANT

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 Gschwelli und Garnitur

Käse Fondue à discrétion

CHF 27.00

Mit Gschwelli und Brot

Gschwelli 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 Gschwelli und Roggubrot

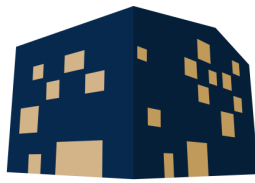
Brisolée

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



JUNGFRAU ALETSCHE

DAS EVENT RESTAURANT

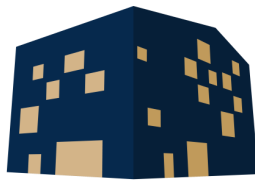
Unsere süßen Speisen

Eisstation	CHF	7.50
10 verschiedene hausgemachte Eissorten		
Beeren und Schokoladen Sauce		
Cremeschnitte von der Bäckerei Kronig Charly in Mörel	CHF	7.50
Fruchtsalat mit Vanille Eis	CHF	6.50
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



JUNGFRAU ALETSCHE

DAS EVENT RESTAURANT

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

Trockenfleisch, Hamma Coppa, Speck

Div. Hauswürste und Hobelkäse garniert

- Verschiedene Ballons/Brötli/Walliser Roggenbrot, Safran

2. Station

Raclette mit Gschwelkti, klassisch mit Zwiebelsalat

3. Station

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

4. Station

Eistation mit 10 Verschiedenen hausgemachten Sorten Eis und Sorbets

Je nach Wahl kann auch ein Salat und Suppen Buffet, Risotto und
Aprikosenkuchen eingerichtet werden.