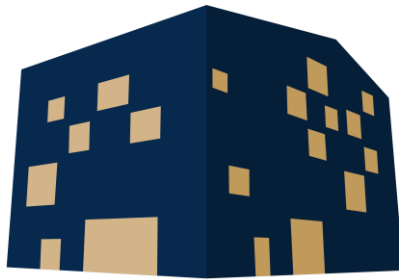


BANKETT-KARTE

Willkommen im Restaurant
Jungfrau-Aletsch

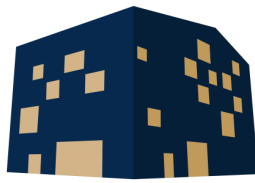


JUNGFRAU ALETSCHE

DAS EVENT RESTAURANT

Geschätzter Gast
Planen Sie einen unvergesslichen Event?
Wir organisieren diesen gerne für Sie.

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



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 von der Belalp

Wienerli im Blätterteig CHF 4.50

mit Feigen-Senf

Schinkengipfeli CHF 4.50

mit Feigen-Senf

Gemüestick mit Kräuter Crème Fraîche Dip CHF 3.50

mit Karotten, Stangensellerie, Peperoni und Gurken

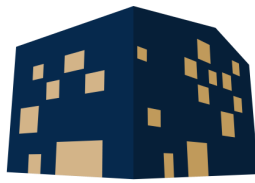
Jungfrau-Aletsch Aperitif-Platten zum Schlemmen CHF 12.00

Trockenfleisch, Hamma, Coppa, Speck, Hauswürste

mit Hobelkäse garniert

Walliser Roggen- und Safran-Brot

➔ Möchten Sie gerne selbst eine Auswahl treffen? Kein Problem!



JUNGFRAU ALETSCHE

DAS EVENT RESTAURANT

Vorspeisen

Erfrischender Marktsalat, saisonal garniert CHF 7.50

vermengt mit unserem Hausdressing

Grünes Salat-Bouquet mit Vitello Tonnato CHF 11.50

garniert mit Kapern, Zwiebeln und Paprika

Suppen

Tomaten-Crème-Suppe CHF 8.50

mit Doppelrahm verfeinert

Karotten-Aprikosen-Crème-Suppe CHF 8.50

mit Aprikosen verfeinert

Vegetarisch

Sämiger Weisswein-Risotto CHF 18.00

mit feinen Gemüswürfeln und Kräutern

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, mit Käse und Tomaten überbacken | CHF | 24.00 |
| Rahmschnitzel mit Champignons | CHF | 24.00 |
| Rosa niedergegartes Rinds-Entrecôte | CHF | 33.00 |
| Rosa niedergegartes Rindsfilet | CHF | 38.00 |
| Magerer Rindsschmorbraten | CHF | 26.00 |
| Rindsgulasch | CHF | 26.00 |

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

Saucen sind unsere Spezialität. Geniessen Sie die feinen, selbst angesetzten Saucen mit Morcheln, Steinpilzen, Champignons, Pfefferkörnern und reduziertem Jus oder auch die hausgemachte Hollandaise, Bernaise oder Maltaise.

Die Gemüsebeilage ist immer saisonal und wird in Butter geschwenkt.

Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit!



JUNGFRAU ALETSCHE

DAS EVENT RESTAURANT

Spezialitäten der Region

| | | |
|---|-----|-------|
| Gommer Cholera | CHF | 20.00 |
| in Blätterteig gebackene Kartoffeln, Äpfel, Lauch und Käse mit Salat, mit unserem Hausdressing angerichtet | | |
| Raclette à discrétion | CHF | 22.00 |
| mit Gschwelkti und Garnitur | | |
| Käsefondue à discrétion | CHF | 27.00 |
| mit Gschwelkti und Brot | | |
| Gschwelkti mit Käse à discrétion | CHF | 22.00 |
| Natischer Manäschtru-Choch | CHF | 18.00 |
| Eintopf mit Siedfleisch, Reis, Kartoffeln und Gemüse | | |
| Biescht mit Chäs und Brochuta | CHF | 18.00 |
| mit Gschwelkti und Roggubrot | | |
| Brisolée | CHF | 35.00 |
| Trockenfleisch, Hamma, Speck, Hauswurst, Coppa Hobelkäse, diverse Hart- und Weichkäse von der Schaukäserei Rhone Apfelkuchen, Sauser, verschiedene Brötchen Früchte und Maroni | | |



JUNGFRAU ALETSCHE

DAS EVENT RESTAURANT

Unsere süssen Speisen

Eisstation CHF 7.50

10 hausgemachte Eissorten

Beeren- und Schokoladensauce

Crèmeschnitte CHF 7.50

von der Bäckerei Kronig Charly in Mörel

Fruchtsalat mit Vanille-Eis CHF 6.50

Schokoladenmouse CHF 6.50

Getränke

Mineral Swiss Alpina mit Kohlensäure 150 cl CHF 10.00

Karaffe Hahnenwasser 100 cl CHF gratis

Fendant, Cave l'Orpailleur Uvrier 75 cl CHF 36.00

Johannisberg, Cave Ardevaz, Chamoson 70 cl CHF 41.00

Dôle, Cave l'Orpailleur Uvrier 75 cl CHF 36.00

Pinot Noir, Cave Ardevaz, Chamoson 70 cl CHF 39.00

Kaffee/Espresso CHF 4.00

Bitte fragen Sie nach der grossen Getränkekarte.



JUNGFRAU ALETSCHE

DAS EVENT RESTAURANT

Kaffeepause

| | | |
|--|-----|------|
| Kaffee mit Gipfeli | CHF | 5.50 |
| Kaffee, ganze Früchte, Schokoladenkuchen | CHF | 7.50 |

Seminare/Steh-Lunch ab 30 bis 220 Personen

| | | |
|---|-----|-------|
| Steh-Lunch mit einheimischen Spezialitäten | CHF | 43.00 |
|---|-----|-------|

Zubereitet auf Live-Koch-Stationen

1. Station

Trockenfleisch, Hamma, Coppa, Speck, Hauswürste
mit Hobelkäse garniert

Verschiedene Ballons/Brötli, Walliser Roggenbrot, Safranbrot

2. Station

Raclette mit Gschwelkti, klassisch mit Zwiebelsalat

3. Station

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

4. Station

Eisstation mit 10 hausgemachten Eis-Sorten

(alternativ: Aprikosenkuchen)

Je nach Wahl kann auch ein Salat-, ein Suppen- und/oder ein Risotto-Bufferet eingerichtet werden.