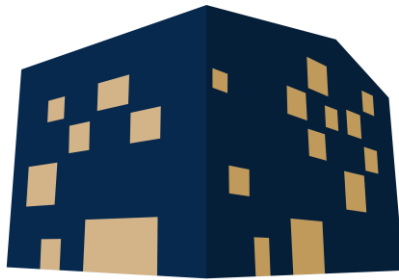


BANKETT-KARTE

Willkommen im Restaurant
Jungfrau-Aletsch



JUNGFRAU ALETSCHE

DAS EVENT RESTAURANT

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



JUNGFRAU ALETSCHE

DAS EVENT RESTAURANT

Aperitif

Hausgemachtes Blätterteiggebäck CHF 6.50

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 6.50

mit Feigen-Senf

Schinkengipfeli CHF 6.50

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 14.00

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 9.50

vermengt mit unserem Hausdressing

Grünes Salat-Bouquet mit Vitello Tonnato CHF 14.50

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

Zu dem Hauptgang servieren wir gerne dieselben Beilagen mit einem

Sellerie Cordon Bleu



JUNGFRAU ALETSCHE

DAS EVENT RESTAURANT

Hauptgänge

Schweinsgeschnetzeltes mit Pilzen	CHF	25.00
Geschnetzeltes nach Zürcher Art	CHF	41.00
Schweinssteak, mit Käse und Tomaten überbacken	CHF	26.00
Rahmschnitzel mit Champignons	CHF	26.00
Rosa niedergegartes Rinds-Entrecôte	CHF	38.00
Rosa niedergegartes Rindsfilet	CHF	45.00
Magerer Rindsschmorbraten	CHF	31.00
Rindsgulasch	CHF	28.00

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 22.00

in Blätterteig gebackene Kartoffeln, Äpfel, Lauch und Käse
mit Salat, mit unserem Hausdressing angerichtet

Raclette à discrétion CHF 22.00

mit Gschwellti und Garnitur

Käsefondue à discrétion CHF 27.00

mit Gschwellti und Brot

Gschwellti mit Käse à discrétion CHF 25.00

Natischer Manäschtru-Choch 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 Weichkäse von der Schaukäserei Rhone

Sauser, verschiedene Brötchen

Früchte und Maroni

Hausgemachtes herbstliche Eis



JUNGFRAU ALETSCHE

DAS EVENT RESTAURANT

Unsere süssen Speisen

Eisstation	CHF	7.50
10 hausgemachte Eissorten		
Beeren- und Schokoladensauce		
Oder pro Kugel		

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	4.20

Bitte fragen Sie nach der grossen Getränkearte.



JUNGFRAU ALETSCHE

DAS EVENT RESTAURANT

Kaffeepause

Kaffee mit Gipfeli	CHF	6.50
Kaffee, ganze Früchte, Schokoladenkuchen	CHF	8.50

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.