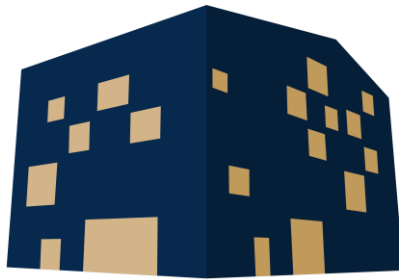


BANKETT-KARTE

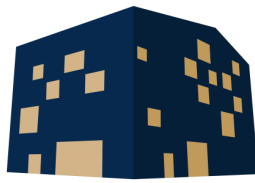
Willkommen im Restaurant
Jungfrau-Aletsch



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 6.50

wahlweise von der Schaukäserei Rhone oder von der Belalp

Creme-Suppe CHF 4.50

in der Kaffeetasse nach Wahl

Bruschetta CHF 6.50

mit Tomaten, Pesto und Oliven-Tapenade

Gemüestick mit Kräuter Crème Fraîche Dip CHF 3.50

mit Karotten, Stangensellerie, Peperoni und Gurken

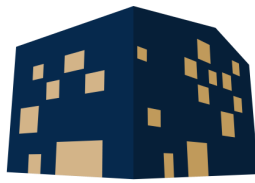
Jungfrau-Aletsch Aperitif-Platten zum Schlemmen CHF 16.-

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 10.50

vermengt mit unserem Hausdressing

Grünes Salat-Bouquet mit Vitello Tonnato CHF 16.50

garniert mit Kapern, Zwiebeln und Paprika

Suppen

Tomaten-Crème-Suppe CHF 9.00

mit Doppelrahm verfeinert

Karotten-Aprikosen-Crème-Suppe CHF 10.50

mit Aprikosen verfeinert

Walliser Weisswein-Crème-Suppe CHF 12.00

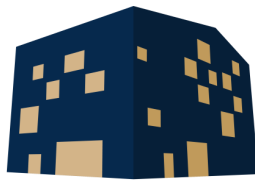
mit Speck und Sakura Kresse

Curry-Crème-Suppe CHF 11.00

mit Black Tiger Shrimps

Kürbis-Crème-Suppe CHF 9.00

mit Kernen und Öl



JUNGFRAU ALETSCHE

DAS EVENT RESTAURANT

Hauptgänge

Schweinsgeschnetztes mit Pilzen	CHF	28.-
Schweinssteak, nach Walliser Art	CHF	28.-
Mais-Poulet Brust überbacken mit Oliven-Tapenade	CHF	33.-
Rahmschnitzel mit Champignons	CHF	29.-
Rosa niedergegartes Rinds-Entrecôte	CHF	39.-
Rosa niedergegartes Rindsfilet	CHF	47.-
Magerer Rindsschmorbraten	CHF	31.-

Vegetarisch

Zu dem Hauptgang servieren wir gerne dieselben Beilagen mit einem Sellerie Cordon Bleu

Beilagen

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 Portwein, 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!

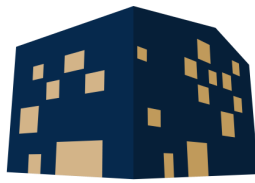


JUNGFRAU ALETSCHE

DAS EVENT RESTAURANT

Spezialitäten der Region

Gommer Cholera	CHF	25.-
in Blätterteig gebackene Kartoffeln, Äpfel, Lauch und Käse mit Salat, mit unserem Hausdressing angerichtet		
Raclette à discrétion	CHF	22.-
mit Gschwellti und Garnitur		
Käsefondue à discrétion	CHF	27.-
mit Gschwellti und Brot		
Gschwellti mit Käse à discrétion	CHF	34.-
mit verschiedenen Salaten Chutneys und eingelegtes Gemüse süss-sauer Zopf, Safran- und Roggenbrot und Butter		
Brisolée	CHF	39.-
Trockenfleisch, Hamma, Speck, Hauswurst, Coppa Hobelkäse, diverse Hart- und Weichkäse von der Schaukäserei Rhone Sausser, verschiedene Brötchen Früchte und Maroni Hausgemachtes herbstliche Eis		



JUNGFRAU ALETSCHE

DAS EVENT RESTAURANT

Unsere süssen Speisen

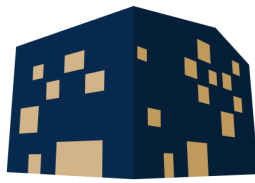
Eisstation

10 hausgemachte Eissorten der Saison	CHF	6.-
Oder pro Kugel	CHF	3.50

Getränke

Mineral Swiss Alpina mit Kohlensäure 150 cl	CHF	10.-
Karaffe Hahnenwasser 100 cl	CHF	gratis
Johannisberg, Cave Nouveau Salquenen AG 75 cl	CHF	45.-
Adrian & Diego Mathier		
Pinot Noir, Cave Nouveau Salquenen AG 75 cl	CHF	43.-
Adrian & Diego Mathier		
Kaffee/Espresso	CHF	4.20

Bitte fragen Sie nach der grossen Getränkekarte.



JUNGFRAU ALETSCHE

DAS EVENT RESTAURANT

Kaffeepause vormittags

Gipfeli CHF 2.30

Birchermüesli im Glas CHF 3.40

Kaffeepause nachmittags

ganze Früchte, Schokoladenkuchen CHF 5.30

Getrocknete Früchte mit Mandeln (Brainfood) CHF 2.20

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 Gschwellti, 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.