



Hotel · Restaurant

## MENUVORSCHLÄGE

Sei es für eine Familienfeier, ein Festbankett oder einen Apéro, wir helfen Ihnen gerne, Ihren Anlass zu planen.

Unsere Lokalitäten:

Restaurant Rohrbach	bis 80 Personen
Tossenstübli	bis 55 Personen
Pintli	bis 12 Personen
Terrasse	bis 200 Personen

Schauen Sie sich unsere Räumlichkeiten vor Ihrem Anlass an!

Damit wir Ihnen einen reibungslosen Service anbieten können, sind wir auf Ihre Mithilfe in folgenden Punkten angewiesen:

- Menu- und Getränkeauswahl sind so früh wie möglich (min 5 Tage vorher) anzugeben.
- Diese Menus bieten wir ab 10 Personen an.
- Sie können die verschiedenen Gerichte selber zusammenstellen, Wünsche Ihrerseits berücksichtigen wir gerne.
- Bitte geben Sie die definitive Personenzahl 24 Stunden vor dem Anlass bekannt, ansonsten erlauben wir uns, die Personenzahl laut Bestätigung zu verrechnen.

Unsere Preise verstehen sich inklusive Nachservice und Mehrwertsteuer.

Profitieren Sie neu von unserem Rabattsystem. Wir gewähren Ihnen Vergünstigungen auf die angegebene Anzahl von zahlenden Gästen:

Ab 15 Personen	5% Rabatt
Ab 35 Personen	7% Rabatt
Ab 50 Personen	10% Rabatt

Die Rabatte werden nur auf die folgenden Menueinzelteile gewährt, Getränke werden dabei nicht berücksichtigt.

Falls noch Fragen offen sind, zögern Sie nicht uns anzurufen. Die Gastgeberin und Ihre Mitarbeiter stehen Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung, und wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen und verwöhnen zu dürfen.

Yvonne Blatter und das Alpenlandteam

## KALTE VORSPEISEN

Kleiner grüner Salatteller	Fr.	7.00
Kleiner gemischter Salatteller	Fr.	8.50
Saisonsalat mit Speckwürfeln, Zwiebelringen und gerösteten Brotwürfeln	Fr.	9.50
Ruccolasalat mit Speck und Croûtons (Sommer)	Fr.	12.00
Nüsslisalat mit Ei und Speck (Winter)	Fr.	12.00
Selleriesalat mit Ananas und Baumnüssen	Fr.	9.00
Melonencocktail mit Porto	Fr.	10.00
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum	Fr.	12.00
Avocadomousse mit Orangenfilets und Gorgonzola	Fr.	11.50
Blattsalat mit Pouletstreifen und Ananas	Fr.	13.00
Crevettencocktail mit Grapefruit	Fr.	14.00
Pfefferterrine mit Salaten und Gemüse vinaigrette	Fr.	13.00
Morchelterrine mit Cumberland sauce und Salaten garniert	Fr.	14.00
Einheimisches Trockenfleisch	Fr.	15.00
Melone mit Rohschinken	Fr.	14.00
Kalbfleischpastete garniert	Fr.	14.00
Geräucherter Lachs mit Kräutersauce	Fr.	16.50
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum, Zwiebelringen und Kapern	Fr.	15.50
Geräucherte Entenbrust auf Blattsalat mit Orangensauce	Fr.	16.00

## SUPPEN

Kraftbrühe mit Flädli	Fr.	5.50
Kraftbrühe mit Gemüsestreifen	Fr.	5.50
Kraftbrühe mit Backerbsen	Fr.	5.50
Kraftbrühe mit Pilzen	Fr.	5.50
Gemüsesuppe nach Hausfrauenart	Fr.	6.00
Champignoncremesuppe	Fr.	6.50
Alpenkräutercremesuppe	Fr.	6.50
Minestrone	Fr.	6.50
Bündner Gerstensuppe	Fr.	7.00
Tomatencremesuppe mit Rahm	Fr.	7.00
Safrancremesuppe mit Rahm	Fr.	7.00
Kraftbrühe mit Sherry	Fr.	7.00
Kraftbrühe mit Porto	Fr.	7.00
Morchelcremesuppe mit Cognac	Fr.	8.00



Hotel · Restaurant

## WARME VORSPEISEN UND FISCH

(Auch als Hauptgang möglich)

Penne mit Oliven und Speck an rassiger Tomatensauce mit frischem Basilikum	Fr.	14.00
Aelplermakkaronen mit Schinken und Röstzwiebeln	Fr.	14.00
Tortelini mit Gorgonzola und Baumnüssen	Fr.	14.00
Pastetli mit Pilzrahmsauce	Fr.	12.50
Safranrisotto mit Pilzragout	Fr.	14.00
Nudeln mit Parmaschinken und Tomatenwürfeln an Basilikumsauce	Fr.	15.00
Pastetli mit Kalbfleischkügelchen und Pilzen	Fr.	14.00
Gebratener Lachs mit Kräuterschaum	Fr.	16.50
Pochiertes Forellenfilet mit Zitronensauce	Fr.	17.00
Gebratene Eglifilets mit Mandelbutter und Petersilie	Fr.	18.00
Scampi in Olivenöl gebraten mit Knoblauch und Peperonchilnote	Fr.	19.00
Gegrillte Scampi mit warmer Kräuterbutter	Fr.	19.00
Forelle Blau im „Suure Moscht“ mit zerlassener Butter und Salzkartoffeln	Fr.	26.00

## HAUPTGÄNGE

### Vom Geflügel (CH)

Pouletgeschnetzeltes an Currysauce Reis mit Früchten Grüner Salat	Fr.	23.00
Pochierte Pouletbrust an Estragonsauce mit Reis und Brokkoli	Fr.	24.00
Gegrillte Entenbrust an Orangensauce mit Countrykartoffeln und Gemüsepalette	Fr.	29.00

### Vom Schwein (CH)

Schweinsrahmschnitzel mit Nudeln und Gemüseauswahl	Fr.	27.00
Schweinsbraten gefüllt mit Dörripflaumen Röstikroketter und Gemüse	Fr.	29.00
Beinschinken mit Dörrbohnen und Kartoffelgratin	Fr.	29.00
Schweinspiccata an Tomatensauce mit Basilikum und Spaghetti	Fr.	29.50
Schweinssteak Café de Paris mit Rösti und Saisongemüse	Fr.	31.50
Gegrilltes Schweinsfilet an Steinpilzsauce mit Nudeln und Gemüsepalette	Fr.	37.50

### Vom Kalb (CH Pure-Simmental)

Kalbshaxen cremolata mit Risotto und Blattspinat	Fr.	29.50
Wienerschnitzel mit Pommes frites und Gemüsepalette	Fr.	39.00
Kalbschnitzel mit Zitronenbutter Pommes frites und Gemüse	Fr.	39.00
Kalbschnitzel an Pilzrahmsauce mit Nudeln und Gemüseauswahl	Fr.	39.50
Kalbsgeschnetzeltes an Calvadosauce mit Nudeln und Gemüse	Fr.	39.50
Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce mit Rösti und Saisongemüse	Fr.	39.50
Glasierter Kalbsbraten an Morchelsauce mit Röstikroketten und Gemüse	Fr.	37.50
Saltimbocca alla romana mit Safranrisotto und Grilltomate	Fr.	40.50
Kalbssteak an Morchelsauce mit Nudeln und Gemüsepalette	Fr.	48.50



Hotel · Restaurant

### Vom Rind (CH Pure-Simmental)

Geschnetzeltes Rindfleisch an Paprikarahmsauce mit Kartoffelstock und Gemüse	Fr.	31.50
Rindssauerbraten mit hausgemachten Spätzli und Rotkraut	Fr.	32.00
Entrecôte Café de Paris mit Pommes frites und Gemüse	Fr.	41.00
Rindsfilet an Bearnaisesauce mit Countrykartoffeln und Gemüseauswahl	Fr.	44.00
Die drei Filets Kalb mit Morchelsauce, Rind mit Bearnaisesauce und Schwein mit Kräutersauce Teigwaren und Gemüsepalette	Fr.	47.00

### Vom Lamm (Neuseeland)

Lammkoteletten an Basilikumsauce Bratkartoffeln und Saisongemüse	Fr.	37.00
Lammkarree am Stück gebraten an Sauce Provencale mit Kartoffelgratin, Grilltomate und Blattspinat	Fr.	52.00



Hotel · Restaurant

### Fleischfondue (CH)

Fondue Chinoise mit Rind, Kalb und Truthahnfleisch Beilagen zur Auswahl Verschiedene Saucen	Fr.	50.00
--	-----	-------

### Vom Fisch

Pochierte Lachstranche an Dillsauce mit Reis und Blattspinat	Fr.	29.00
Gebratene Forelle mit Reis oder Salzkartoffeln und Karotten	Fr.	30.00
Zanderfilet mit warmem Kräuterschaum Ratatouille und Petersilienkartoffeln	Fr.	29.00

### Vom Käse

Käsefondue Hausmischung mit Kartoffeln und Brot Essiggemüse	Fr.	24.00
Raclette (Tischofen) mit Kartoffeln und Essiggemüse	Fr.	24.00



Hotel · Restaurant

## DESSERTS

Coupe Pêche Melba	Fr.	7.00
Orangensalat mit Cointreau	Fr.	7.00
Gebrannte Crème	Fr.	7.00
Drei verschiedene Sorbets	Fr.	7.00
Coupe Belle Hélène	Fr.	7.00
Frischer Fruchtsalat mit Eis und Rahm	Fr.	9.00
Heisse Himbeeren mit Vanilleeis und Rahm	Fr.	8.00
Meringue Glacé	Fr.	9.00
Zitronensorbet mit Vodka	Fr.	9.50
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	Fr.	9.50
Birnensorbet mit Vielle Poire	Fr.	9.50
Cassissorbet mit Prosecco	Fr.	9.50
Schokoladenmousse zweifarbig	Fr.	9.00
Vacherintorte	Fr.	12.00
Exotischer Fruchtsalat	Fr.	12.00
Waldbeeren mit Doppelrahm (Saison)	Fr.	11.00