



Gsteigstrasse 51, CH-3780 Gstaad
Tel. 033 748 45 45 / Fax 033 745 45 46
office@alphorn-gstaad.ch / www.alphorn-gstaad.ch

Menuvorschläge ab 10 Personen (Bitte einheitliches Menu wählen!)

Propositions de menu à partir de 10 personnes (svp choisissez un menu unitaire!)

Vorspeise zur Auswahl:

Tagessuppe

oder

Saisonsalat

Saisonsalat mit Speckstreifen & Croûtons

+Fr. 3.50

Gemischter Salat

+Fr. 3.00

Hauptgang zur Auswahl:

Fleisch

Menu 1 Fr. 30.00

Schweinsgeschnetzeltes an Safransauce

Butternudeln

Menu 2 Fr. 29.00

Schweinsbraten an Rosmarinjus

Kartoffelstock

Menu 3 Fr. 32.00

Schweinscarréebraten mit Pilzrahmsauce

Hausgemachte Spätzli

Menu 4 Fr. 29.50

Schweinsrahmschnitzel

Butternudeln

Menu 5 Fr. 32.00

Saltimbocca vom Schwein

(Schweinschnitzel mit Rohschinken & Salbei)

Risotto

Menu 6 Fr. 29.50

Saltimbocca vom Truthahn

(Trutenschnitzel mit Rohschinken & Salbei)

Risotto

Menu 7 Fr. 27.50

Pouletgeschnetzeltes mit Früchten an Currysauce

Reis

Menu 8 Fr. 29.00

Gebratene Pouletbrust an Estragonsauce

Kroketten

Menu 9 Fr. 30.00

Rindsschmorbraten

Bratkartoffeln

Menu 10 Fr. 32.00

Suure Mocke

Kartoffelstock

Entrée au choix:

Potage du jour

ou

Salade de saison

Salade de saison avec lard & coutons

Salade mêlée

Plat principale au choix:

Viande

Emincé de porc au safran

Nouilles au beurre

Rôti de porc du cou, jus au romarin

Pommes purées

Rôti de carrée du porc aux champignons

Spätzli maison

Escalope de porc à la crème

Nouilles au beurre

Saltimbocca du porc

(Escalope de porc avec jambon cru & sauge)

Risotto

Saltimbocca du dinde

(Escalope de dinde avec jambon cru & sauge)

Risotto

Emincé de volaille au curry et fruits

Riz

Suprême de volaille à l'éstragon

Pommes croquettes

Rôti de boeuf braisé

Pommes rissolées

La Daube

Pommes purées

Menu 11 Fr. 29.50

Ungarisches Rindsgulasch
Hausgemachte Spätzli

Goulasche de boeuf „Hongrois“
Spätzli maison

Menu 12 Fr. 36.00

Berner Platte
Speck, Rippli, Siedfleisch, Saucisson
Salzkartoffeln & Sauerkraut

Plat bernois
Lard, rippli, boeuf bouilli, saucisson
Pommes naturees et choux croute

Menu 13 Fr. 34.00

Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons
Röstikroquetten

Emincé de veau avec champignons
Croquettes de rösti

Menu 14 Fr. 36.00

Kalbsbraten gefüllt mit Dörrpflaumen
Kartoffelgratin

Röti de veau farci aux pruneaux secs
Gratin dauphinois

Fisch**Menu 15 Fr. 32.00**

Gebratenes Lachsfilet an Kräuterrahmsauce
Wildreis

Poisson

Filet de saumon aux fines herbes
Riz sauvage

Menu 16 Fr. 32.00

Gebratenes Zanderfilet an Weissweinsauce
Petersilienkartoffeln

Filet de sandre meunière au vin blanc
Pommes persillées

Fleischlos**Menu 17 Fr. 29.00**

Reichhaltiger Gemüseteller
Kartoffelgratin

Sans viande

Assiette de légumes riche
Gratin dauphinois

Menu 18 Fr. 31.00

Tagliatelle mit Crevetten an Safranrahm

Tagliatelle avec crevettes au safran

Menu 19 Fr. 29.00

Tagliatelle mit Rauchlachsstreifen,
rotem Pesto & Rahm

Tagliatelle au saumon fumé
pesto rouge & crème

Menu 20 Fr. 33.00

Käsefondue « Moitié-moitié »

Fondue au fromage « moitié-moitié »

Dessert zur Auswahl:

Früchteparfait nach Saison
Eiskaffee mit Rahm
Coupe Dolce Vita (Vanilleglace mit Whiskeycreme)
Colonel (Zitronensorbet mit Vodka)
Panna cotta auf Früchtecoulis
Karamelköpfl mit Rahm
Fruchtsalat mit Rahm

Dessert au choix :

Parfait aux fruits (selon la saison)
Café glace chantilly
Coupe Dolce Vita (avec crème de Whiskey)
Colonel (sorbet citron avec vodka)
Panna cotta sur coulis de fruits
Flan caramel chantilly
Salade de fruits & chantilly

**Alle Hauptgänge werden mit Gemüse garnitur serviert (ausser fleischlose Gerichte).
Die Preise beinhalten eine Vorspeise, einen Hauptgang und ein Dessert.**

***Tous les plats principaux sont servis avec garniture de légumes (sauf les mets sans viande).
Les prix comprennent une entrée, un plat principal et un dessert.***