



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 bœuf 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

Rôti 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  
Karamelköpfler 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.***