



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 dès 10 personnes (svp choisissez un menu unitaire!)

Vorspeisen:

Lauwarme Riesencrevetten an Himbeeressig serviert auf Blattsalaten	18.50
Rauchlachstartar mit Mascarpone, Meerrettich 6 Schnittlauche Toast & Butter	17.00
Rauchlachs mit Meerrettichschaum Toast & Butter	16.00
Crevettencocktail	11.00
Sautierte Entenleber an mildem Balsamico	19.50
Tartar vom Rindsfilet (mild oder scharf) Toast & Butter	19.50
Morchelterrine mit Toast & Butter	11.50
Melone mit Rohschinken (nach Saison)	9.50

Salate:

Grüner Salat	6.50
Grüner Salat mit Ei	7.50
Gemischter Salat	8.50
Blattsalate mit Ei, Speck & Coûtons	10.00
Tomatensalat mit Mozzarella & Basilikum	9.50

Suppen:

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen <u>oder</u> Flädli	5.00
Kraftbrühe mit Porto <u>oder</u> Sherry	5.00
Gemüsecrèmesuppe	6.00
Spargelcrèmesuppe (nach Saison)	7.00
Tomatencrèmesuppe mit Mozzarella & Basilikum	8.50
Broccolicrèmesuppe mit gerösteten Mandeln	7.00

Hauptgänge:

Cordon bleu vom Schwein	25.00
Cordon bleu vom Kalb	33.00
Saltimbocca (Schnitzel mit Rohschinken und Salbei) Vom Schwein	25.00
Vom Kalb	33.00

Entrées:

Crevettes géantes tièdes au vinaigre de framboises servi sur feuilles de salade	
Tartare de saumon fumé avec mascarpone, raifort & ciboulette Toast & beurre	
Saumon fumé avec mousse au raifort toast & beurre	
Cocktail de crevettes	
Foie de canard sautée avec Balsamico doux	
Tartare de filet de bœuf (doux ou piquant) toast & beurre	
Terrine aux morilles avec toast & beurre	
Melon et jambon cru (selon saison)	

Salades:

Salade verte	
Salade verte avec oeuf	
Salade melée	
Salade verte avec œuf, lard & croûtons	
Salade de tomate avec mozzarella & basilic	

Potages:

Consommé Julienne <u>ou</u> Célestine	
Consommé avec Porto <u>ou</u> Sherry	
Crème de légumes	
Crème d'asperges (selon saison)	
Crème de tomates avec mozzarella & basilic	
Crème de broccoli avec amandes	

Plats principaux

Cordon bleu de porc	
Cordon bleu de veau	
Saltimbocca (Escalope avec jambon cru et sauge) de porc	
de veau	

Piccata (Schnitzel in Ei & Käse Teig) Vom Schwein Vom Kalb	26.00 34.00	Piccata (Escalope en pate d'oeuf & fromage) de porc de veau
Schweinsfiletmédallions im Speckmantel an Traubensauce	34.00	Médallions de filet mignon de porc en manteau de lard & sauce aux raisins
Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzragout & Rahm	32.00	Emincé de veau avec ragoût de champignons & crème
Kalbssteak an Morchelrahmsauce	41.00	Steak de veau aux morilles
Kalbsfilet im Rohschinkenmantel an Calvadossauce	48.00	Filet de veau en manteau de jambon cru Sauce Calvados
Lammrack « Provençale »	42.00	Selle d'agneau « Provençale »
Rindsfiletstreifen an rassiger Parpikasauce	36.00	Bandes de filet de bœuf au paprika légèrement piquant
Roastbeef mit Sauce Béarnaise	38.00	Roastbeef avec Sauce Béarnaise
Flambiertes Rindsfilet « Alphorn »	44.00	Filet de bœuf flambé « Alphorn »
Die drei Filets: Schwein, Rind & Kalb Senf / Béarnaise / Morchelrahmsauce	49.00	Les trois filets: porc, boeuf & veau Sauce Dijonnais / Béarnaise / aux morilles
Tatarenhut à discretion Grillieren Sie Ihr Fleisch selber ! Schwein / Kalb / Rind / Poulet Verschiedene Saucen und diverse Beilagen	45.00	Château Tatar à discretion Grillez la viande vous-même ! Porc / veau / bœuf / volaille Sauces et garnitures différentes
Pochiertes Seezungenfilet an Kräuterrahmsauce	34.00	Filet de sole poché aux fines herbes
Riesencrevetten nach Mittelmeer Art (mit Knoblauch, Kräutern, Tomatenwürfel & Butter) Serviert auf Gemüse Julienne	35.00	Crévettes géantes « Méditerranéen » (avec ail, herbes, tomate concassée & beurre) servi sur julienne de légumes

Beilagen:

Butternudeln	
Spaghetti	
Hausgemachte Spätzli	
Kartoffelgratin	
Kroketten	
Röstikroketten	
Pommes frites	
Bratkartoffeln	
Country Cuts	
Salzkartoffeln	
Reis	
Wildreis	
Risotto	
Safranrisotto	+2.00

Alle Hauptgänge servieren wir mit Gemüsebouquet

(ausser Tatarenhut und Riesencrevetten)

Garnitures:

Nouilles au beurre
Spaghetti
Spätzli Maison
Gratin Dauphinois
Pommes croquettes
Croquettes de rösti
Pommes frites
Pommes rissolées
Country Cuts
Pommes nature
Riz
Riz sauvage
Risotto
Risotto au safran

Plats principaux sont servis avec bouquet de légumes

(sauf chapeau Tatar et crevettes géantes)

Desserts :

Dessertteller « Alphorn »
Halbgefrorenes mit Nusskrokant
Frischer Fruchtsalat mit Rahm
Früchteparfait (nach Saison)
Panna cotta mit Früchtecoulis
Karamelköpfler mit Rahm
Meringues mit Doppelrahm
Waldbeerensuppe mit Vanilleglace
Vacherin Glace
Coupe « Dolce Vita »
(Vanilleglace mit Whiskeycreme)
Sorbetteller mit Früchten
Zwetschgensorbet mit Veille Prune
Käseteller

12.00
7.50
7.50
7.50
7.00
5.50
8.50
8.50
7.50
7.50
9.50
8.00
9.50

Desserts :

Assiette de dessert « Alphorn »
Semifreddo aux noix croquants
Salade de fruits chantilly
Parfait aux fruits (selon saison)
Panna cotta et coulis aux fruits
Flan caramel et chantilly
Meringues & crème double
Soupe aux baies de bois et glace vanille
Vacherin Glace
Coupe « Dolce Vita »
(Glace vanille et crème de Whiskey)
Assiette de sorbets et fruits
Sorbet aux pruneaux et Vielle Prune
Assiette de fromage