



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
Crevettencocktail	11.00
Sautierte Entenleber an mildem Balsamico	18.50
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	9.00
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	7.00
Spargelcrèmesuppe (nach Saison)	7.00
Tomatencrèmesuppe mit Mozzarella & Basilikum	8.50
Broccolicrèmesuppe mit gerösteten Mandeln	7.00

**Hauptgänge:**

Cordon bleu vom Schwein	26.00
Cordon bleu vom Kalb	35.00
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	
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 mêlée	
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'aspèrges (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 35.00	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	42.00	Steak de veau aux morilles
Kalbsfilet im Rohschinkenmantel an Calvadosauce	49.00	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 »	46.00	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	Crêvettes 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

### **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

### **Alle Hauptgänge servieren wir mit**

#### **Gemüsebouquet**

(ausser Tatarenhut und Riesencrevetten)

### **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  
6.50  
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