



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

## Apéro Vorschläge / Propositions apéro

### **Hausgemachte Canapées (gemischt)**

Canapés melangés faites maison

**Fr. 12.00**

### **Apéro-Variationen**

**(Schinkengipfeli, versch. Apérochüchli, panierte Krevetten, Partybrot)**

Apéro-variation

(Croissants au jambon, différents tartelettes d'apéro, crevettes panées, pain party)

**13.00**

### **Kaltes Plättli**

**(Trockenfleisch / Rohschinken / Coppa / Wurst / Käse)**

Plat froid

(Viande séchée / jambon cru / coppa / saucisson / fromage)

**Fr. 14.00**

### **Käseplatte**

Plat de fromage

**Fr. 13.00**

### **Verschiedene Pizza's geschnitten**

Pizze coupées

**Fr. 10.00**

### **Flammkuchen "Maison" geschnitten**

Tartes flambées "Maison" coupées

**Fr. 9.00**

### **Trockenfleisch & Hobelkäse mit hausgemachtem Butterzopf**

Viande séchée fromage à rebibes avec tresse maison

**Fr. 15.00**

### **Tartare Variationen**

**(Rind & Lachs)**

Variations de tartare

(boeuf & saumon)

**Fr. 16.00**

**Preise pro Person!**

Weinkarte / carte de vins  [www.alphorn-gstaad.ch](http://www.alphorn-gstaad.ch)

# Menuvorschläge 3-Gänge « Guet & günstig »

ab 10 Personen (Bitte einheitliches Menu wählen!)

## Propositions de menu 3 plats « Bon rapport qualité prix »

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

### Vorspeise zur Auswahl:

Tagessuppe

oder

Saisonsalat

Saisonsalat mit Speckstreifen & Croûtons

Gemischter Salat

**+Fr. 3.50**

**+Fr. 3.00**

### Entrée au choix:

Potage du jour

ou

Salade de saison

Salade de saison avec lard & coutons

Salade mêlée

### Hauptgang zur Auswahl:

#### Fleisch

#### Menu 1 Fr. 30.00

Schweinsgeschnetzeltes an Safransauce

Butternudeln

#### Menu 2 Fr. 29.00

Schweinsfleischbraten 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

Paniertes Schweinschnitzel

Pommes frites

#### 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

### 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

Escalope de porc pané

Pommes frites

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

Rôti de veau farci aux pruneaux secs  
Gratin dauphinois

**Fisch****Poisson****Menu 15 Fr. 32.00**

Gebratenes Lachsfilet an Kräuterrahmsauce  
Wildreis

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****Sans viande****Menu 17 Fr. 29.00**

Reichhaltiger Gemüseteller  
Kartoffelgratin

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 Tagesgemüse serviert (ausser fleischlose Gerichte).  
Die Preise beinhalten eine Vorspeise, einen Hauptgang und ein Dessert.**

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

# Menuvorschläge für besondere Anlässe

ab 10 Personen (Bitte einheitliches Menu wählen!)

## Propositions de menu pour des occasions spéciales

dès 10 personnes (svp choisissez un menu unitaire!)

### Vorspeisen:

|   |       |
|---|-------|
| Lauwarme Riesencrevetten an Himbeeressig<br>serviert auf Blattsalaten             | 18.50 |
| Crevettencocktail   | 11.00 |
| Rauchlachstartar<br>mit Mascarpone, Meerrettich 6 Schnittlauche<br>Toast & Butter | 17.00 |
| Rauchlachs mit Zwiebelringen & Kapern,<br>Meerrettichmousse<br>Toast & Butter     | 16.00 |
| Sautierte Entenleber an mildem Balsamico  | 18.50 |
| Tartar vom Rindsfilet (mild oder scharf)<br>Toast & Butter                        | 19.50 |
| Morchelterrinen mit Toast & Butter  | 11.50 |
| Melone mit Rohschinken (nach Saison)  | 9.50  |

### Entrées:

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

### Salate:

|   |       |
|---|-------|
| Grüner Salat  | 6.50  |
| Grüner Salat mit Ei                                 | 7.50  |
| Gemischter Salat                                    | 9.00  |
| Alphornsalat<br>Ei, Speck, Coûtons, Gruyère & Nüsse | 13.00 |
| Tomatensalat mit Mozzarella & Basilikum             | 9.50  |

### Salades:

|   |
|---|
| Salade verte  |
| Salade verte avec oeuf                                |
| Salade mêlée  |
| Salade Alphorn<br>œuf, lard, croûtons, Gruyère & noix |
| Salade de tomate avec mozzarella & basilic            |

### 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 |

### Potages:

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

## Hauptgänge:

|  |       |
|--|-------|
| Cordon bleu vom Schwein  | 26.00 |
| Cordon bleu vom Kalb   | 35.00 |
| Saltimbocca<br>(Schnitzel mit Rohschinken und Salbei)  |       |
| Vom Schwein  | 25.00 |
| Vom Kalb   | 34.00 |
| Piccata<br>(Schnitzel in Ei & Käse Teig)   |       |
| Vom Schwein  | 26.00 |
| Vom Kalb   | 35.00 |
| Schweinsfilet am Stück gebraten<br>im Speckmantel & Steinpilzcrème   | 34.00 |
| Wiener Schnitzel (Paniertes Kalbsschnitzel)  | 32.00 |
| Kalbssteak an Morchelrahmsauce   | 43.00 |
| Kalbsfilet am Stück gebraten im Rohschinkenmantel<br>Calvadossauce   | 49.00 |
| Lammrack « Provençale »  | 42.00 |
| Rindsfiletstreifen an rassiger Parpikasauce  | 36.00 |
| Roastbeef mit Sauce Béarnaise  | 38.00 |
| Flambiertes Rindsfilet « Alphon »  | 46.00 |
| Die drei Filets: Schwein, Rind & Kalb<br>Senf / Béarnaise / Morchelrahmsauce   | 49.00 |
| Tatarenhut à discretion<br>Grillieren Sie Ihr Fleisch selber !<br>Schwein / Kalb / Rind / Poulet<br>Verschiedene Saucen und diverse Beilagen | 45.00 |
| Pochiertes Seezungenfilet an Kräuterrahmsauce  | 34.00 |
| Riesencrevetten nach Mittelmeer Art<br>(mit Knoblauch, Kräutern, Tomatenwürfel & Butter)<br>Serviert auf Gemüse Julienne                     | 35.00 |

## Beilagen:

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

**Alle Hauptgänge servieren wir 3 Gemüsen**  
(ausser Tatarenhut und Riesencrevetten)

## Plats principaux

|  |  |
|--|--|
| Cordon bleu de porc  |  |
| Cordon bleu de veau  |  |
| Saltimbocca<br>(Escalope avec jambon cru et sauge)   |  |
| de porc  |  |
| de veau  |  |
| Piccata<br>(Escalope en pate d'oeuf & fromage)   |  |
| de porc  |  |
| de veau  |  |
| Filet mignon de porc cuit à la piece<br>en manteau de lard & crème de bolets   |  |
| « Wiener Schnitzel » (Escalope de veau pané)   |  |
| Steak de veau aux morilles   |  |
| Filet de veau cuit à la pièce<br>en manteau de jambon crue & Sauce Calvados  |  |
| Selle d'agneau « Provençale »  |  |
| Bandes de filet de bœuf au paprika légèrement piquant  |  |
| Roastbeef avec Sauce Béarnaise   |  |
| Filet de bœuf flambé « Alphon »  |  |
| Les trois filets: porc, boeuf & veau<br>Sauce Dijonnais / Béarnaise / aux morilles   |  |
| Château Tatar à discretion<br>Grillez la viande vous-même !<br>Porc / veau / bœuf / volaille<br>Sauces et garnitures différentes |  |
| Filet de sole poché aux fines herbes   |  |
| Crêvettes géantes « Méditerranéen »<br>(avec ail, herbes, tomate concassée & beurre)<br>servi sur julienne de légumes            |  |

## Garnitures:

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

**Plats principaux sont servis avec 3 légumes**  
(sauf château Tatar et crêvettes géantes)

## Desserts :

|   |       |
|---|-------|
| Dessertteller « Alphorn »                                       | 12.50 |
| Halbgefrorenes mit Nusskrokant                                  | 7.50  |
| Frischer Fruchtsalat mit Rahm                                   | 7.50  |
| Früchteparfait (nach Saison)                                    | 7.50  |
| Panna cotta mit Früchtecoulis                                   | 6.50  |
| Karamelköpfler mit Rahm   | 5.50  |
| Meringues mit Doppelrahm  | 9.50  |
| Waldbeerensuppe mit Vanilleglace                                | 8.50  |
| Vacherin Glace  | 8.50  |
| Coupe « Dolce Vita »<br>(Vanilleglace mit Whiskeycreme)         | 8.50  |
| Coupe Romanoff (nach Saison)                                    | 8.50  |
| Vermicelles mit Vanilleglace & Rahm (nach Saison)               | 8.50  |
| Sorbetteller mit Früchten<br>(Zitrone / Mandarine / Zwetschgen) | 9.50  |
| Zwetschgensorbet mit Veille Prune                               | 8.50  |
| Käseteller  | 11.50 |

## Desserts :

|   |       |
|---|-------|
| Assiette de dessert « Alphorn »                                 | 12.50 |
| Semifreddo aux noix croquants                                   | 7.50  |
| Salade de fruits chantilly                                      | 7.50  |
| Parfait aux fruits (selon saison)                               | 7.50  |
| Panna cotta et coulis aux fruits                                | 6.50  |
| Flan caramel et chantilly                                       | 5.50  |
| Meringues & crème double  | 9.50  |
| Soupe aux baies de bois et glace vanille                        | 8.50  |
| Vacherin Glace  | 8.50  |
| Coupe « Dolce Vita »<br>(Glace vanille et crème de Whiskey)     | 8.50  |
| Coupe Romanoff (selon la saison)                                | 8.50  |
| Vermicelles avec glace vanille & chantilly (selon la saison)    | 8.50  |
| Assiette de sorbets et fruits<br>(citron / mandarine / pruneau) | 9.50  |
| Sorbet aux pruneaux et Vielle Prune                             | 8.50  |
| Assiette de fromage   | 11.50 |