



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

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 serviert auf Blattsalaten	18.50
Crevettencocktail	11.00
Rauchlachstartar mit Mascarpone, Meerrettich 6 Schnittlauche Toast & Butter	17.00
Rauchlachs mit Zwiebelringen & Kapern, Meerrettichmousse Toast & Butter	16.00
Sautierte Entenleber an mildem Balsamico	18.50
Tartar vom Rindsfilet (mild oder scharf) 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 servi sur feuilles de salade
Cocktail de crevettes
Tartare de saumon fumé avec mascarpone, raifort & ciboulette Toast & beurre
Saumon fumé avec oignon & capres Mousse au raifort Toast & beurre
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)

Salate:

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

Salades:

Salade verte
Salade verte avec oeuf
Salade mêlée
Salade Alphorn 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 (Schnitzel mit Rohschinken und Salbei)	
Vom Schwein	25.00
Vom Kalb	34.00
Piccata (Schnitzel in Ei & Käse Teig)	
Vom Schwein	26.00
Vom Kalb	35.00
Schweinsfilet am Stück gebraten im Speckmantel & Steinpilzcrème	34.00
Wiener Schnitzel (Paniertes Kalbsschnitzel)	32.00
Kalbssteak an Morchelrahmsauce	43.00
Kalbsfilet am Stück gebraten im Rohschinkenmantel 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 Senf / Béarnaise / Morchelrahmsauce	49.00
Tatarenhut à discretion Grillieren Sie Ihr Fleisch selber ! Schwein / Kalb / Rind / Poulet Verschiedene Saucen und diverse Beilagen	45.00
Pochiertes Seezungenfilet an Kräuterrahmsauce	34.00
Riesencrevetten nach Mittelmeer Art (mit Knoblauch, Kräutern, Tomatenwürfel & Butter) 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 (Escalope avec jambon cru et sauge)	
de porc	
de veau	
Piccata (Escalope en pate d'oeuf & fromage)	
de porc	
de veau	
Filet mignon de porc cuit à la piece 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 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 Sauce Dijonnais / Béarnaise / aux morilles	
Château Tatar à discretion Grillez la viande vous-même ! Porc / veau / bœuf / volaille Sauces et garnitures différentes	
Filet de sole poché aux fines herbes	
Crêvettes géantes « Méditerranéen » (avec ail, herbes, tomate concassée & beurre) 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 » (Vanilleglace mit Whiskeycreme)	8.50
Coupe Romanoff (nach Saison)	8.50
Vermicelles mit Vanilleglace & Rahm (nach Saison)	8.50
Sorbetteller mit Früchten (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 » (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 (citron / mandarine / pruneau)	9.50
Sorbet aux pruneaux et Vielle Prune	8.50
Assiette de fromage	11.50