



statt Alp – StadtAlp

Bankett-Menüvorschläge Saison 2022

Lieber Gast

Die nachfolgenden Gerichte wurden unter Berücksichtigung regionaler und hochwertiger Produkte zusammengestellt.

Wählen Sie aus der Auflistung jene Gerichte, die Ihnen entsprechen und stellen Sie so Ihr eigenes, ganz persönliches Menü nach Ihren Wünschen zusammen. Damit Sie den Menüpreis errechnen können, finden Sie hinter den einzelnen Gerichten jeweils die entsprechende Preisangabe in CHF inkl. MwSt.

Unsere Menüvorschläge resp. Preise gelten **ab 15 Personen**, sofern Sie ein **einheitliches Menü** auswählen. Für kleinere Gesellschaften empfehlen wir unsere à la Carte-Speisekarte.

Benötigen Sie individuelle Beratung oder haben Sie eine bestimmte Preisvorgabe, rufen Sie uns an, um einen persönlichen Termin zu vereinbaren – die Zeit dafür nehmen wir uns gerne.

Auch für Allergiker und Sonderwünsche haben wir ein offenes Ohr resp. etliche Möglichkeiten.

Wir freuen uns sehr darauf, Sie bald bei uns in der StadtAlp kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Herzlichst

Roger Jenni & Team



Salate als Vorspeise

Bunt gemischte Salatschüssel mitten auf den Tisch	p.Pers.	9.00
Alpengartensalat – Mischsalat mit Melonen und Trauben		11.00
Gemüsesalat – Gemüserohkostsalat mit Kernen und Nüssen		11.00
Bunter Blattsalat mit Rohschinken und Melone an Honigdressing		15.00

Kalte Vorspeisen

Schwiizer Tapas – Brättli mit Wurst, Landjäger, Käse, Gemüserohkost und Eier mit Feigensenf	Portion	18.00
Zusatzgedeck mit Brötchen	p.Pers.	3.00
Pilatusbrättli – Feinstes assortiertes Trockenfleisch und Käse Spezialitäten aus der Region	Portion	22.00
Zusatzgedeck mit Brötchen	p.Pers.	3.00
Rindstatar mit BriocheToast		18.00

Suppen

Tagessuppe	10.00
Curry-Kokos-Mango-Suppe (auch vegan erhältlich)	11.00
Bouillon mit Gemüsejulienne	10.00

Vegetarisch

Gemüseteller mit Spiegelei	23.00
Gemüserösti mit Spiegelei und Käse überbacken (auch vegan erhältlich)	23.00
Pastetli mit Edelpilzen an Kräuterrahmsauce und Gemüsereis	28.00
Vegi-Burger Hüttenkäseburger mit Äpfeln, Preiselbeer und Pommes	25.00
Randenküchlein auf Karotten-Linsen-Püree mit Grillgemüse (vegan)	25.00



Hauptgänge

Riese-Buurebratwurst vom Doggi mit Röschti	28.00
Schweins Cordonbleu mit Pommes und Gemüse	36.00
Kalbs Cordonbleu mit Bündnerfleisch und Trüffel, Pommes und Gemüse	49.00
Pouletgeschnetztes an Kräuterrahmsauce mit Reis und Ofengemüse	34.00
Rindsschmorbraten mit Kartoffelstock und Gemüsebouquet	36.00
Roastbeef an Sauce Bernaise, Mandelreis und Gemüsebouquet	51.00
Entrecôte Swiss Premium Angus, Kroketten und Gemüsebouquet	49.00
Kalbsgeschnetztes Zürcherart mit Röschti	45.00
Kalbsschnitzel mit Limettensauce, Breitbandudeln und Gemüsebouquet	49.00
Rindsfilet Chateaubriand an Sauce Bernaise, Beilage nach Wahl und Gemüsebouquet	62.00
Rindsfiletmedaillon an Pfefferrahmsauce mit Champagner-Moscarpone-Risotto	59.00
Lammrückenfilet mit Kräuterkruste an Portweinjus mit pikanten Tomaten-Penne und gedünsteten Perltomaten	48.00
Egliknusperli gebacken mit Tartarsauce und Salzkartoffeln	32.00
Gebratene Lachstranche an Sauce Hollandaise mit Reis und Spinat	35.00
Fondue Moitié-Moitié Vacherin-Gruyère 300gr. p.Pers.	31.00

Kinderteller bis 10 Jahren

Chicken-Nuggets mit Pommes	17.00
Kindermagronen mit Butter und Reibkäse	14.00
Kinder unter 6 Jahren erhalten einen Zusatzrabatt von CHF 5.-	



Desserts – Süesses ond Gfornigs

Caramelchöppli verfeinert mit Rosmarin mit/ohne Rahm	9.50 / 8.50
Erdbeerragout mit Vanilleglace	13.00
Eiskaffee mit/ohne Kirsch	13.00 / 11.00
Coupe Dänemark klein oder Portion	11.00 / 14.00
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleglace	13.00
Lauwarmes Schokkoküchlein mit Flüssigkern und Glace	14.00
Dessertvariation – diverse Köstlichkeiten mitten auf den Tisch p.P.	14.00

..dies und das zur Info

Wir organisieren gerne auch Buffets – rufen Sie uns an; wir beraten Sie gerne.

Wollen Sie Ihren Wein selbst mitbringen? Kein Problem – wir schenken Weine auch mit Zapfengeld in unseren sehenswerten Schott-Zwiesel-Gläsern oder Gabriel-Gläsern aus. CHF 33.- pro 7,5 dl Flasche.

Wollen Sie Ihre Torte oder Dessert von Ihrem geschätzten Confiseur liefern lassen? Kein Problem – wir servieren auch gelieferte Desserts. CHF 6.00 pro Gedeck und Person.

Apéro Riche servieren wir gerne; besprechen Sie mit uns diese Absicht – es gibt die vielfältigsten Möglichkeiten.

Alle Menüpreise beziehen sich auf mindesten ein 3-Gang Menü und sind jeweils ab 15 Personen gültig. Alle Preise verstehen sich inkl. Mwst 7.7%.

Fleischdeklaration: Unser Fleisch, sofern nicht explizit anders deklariert, stammt aus der Schweiz oder EU.

TV Displays 60 sowie 86 Zoll für Präsentationen bieten wir für CHF 60.00/100.00 an; Mikrofon CHF 30.00.

Soundanlage und Haustechnik ist in erheblichem Masse vorhanden sowie Extern-Anschluss für Fremdgeräte.

Wir führen keine Karaffen „Hahnenwasser“. Wir haben Valser Classic (kohlenensäurehaltig) und Valser Silence (still) kleine und grosse Flaschen in unserem Angebot.

Reservationszahlen welche nicht spätestens zwei Tage zuvor angepasst resp. mitgeteilt werden müssen vollumfänglich bezahlt werden.