



statt Alp – StadtAlp

Grillmenü Sommersaison

Lieber Gast

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

Unsere Menüvorschläge resp. Preise gelten ab 30 Personen. Für kleinere Gesellschaften empfehlen wir unsere à la Carte-Speisekarte.

Bei ungünstigem Wetter haben wir für Sie auch Plätze im gemütlichen Chalet sowie die Möglichkeit sich im gedeckten Heuboden draussen am Grillbuffet zu bedienen.

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



Grillbuffet Standard

Grillbuffet vom PlanchaGrill aus regionalen Fleisch 230gr.:

- Rindsentrecôte
- Schweinssteak
- Pouletbrust
- Mini Kalbs- und Schweinsbratwürstli
- Mini Curry- und Chiliwürstli
- Grillgemüse wie Auberginen, Zucchetti, Peperoni

Salate und Back Potatoes:

- Folienkartoffeln mit Sour Cream
- Nüssli- und Blattsalate
- Sellerie-, Mais-, Rüebli- und Gurkensalat
- Teigwarensalat

Begleitet von:

- Kräuterbutter
- Barbecue Sauce
- Crouton
- Gehackte Zwiebeln
- Gehacktes Ei
- Gehackter Schnittlauch und Peterli
- Senf, Mayo und Ketchup
- Crème Fraîche
- Hausgemachte Joghurtsauce, Italienne (vegan, laktose- und glutenfrei)
- Ofenfrischem Brot

Preis pro Person CHF 54.- inkl. Mwst

Mindestanzahl 30 Personen – individuelle Änderungen sind möglich mit entsprechender Kostenfolge. Fragen Sie ungeniert – wir beraten Sie sehr gerne.



Grillbuffet de Luxe

Exklusives Grillbuffet vom PlanchaGrill aus regionalen Fleisch 250gr.:

- Rindsentrecôte
- Kalbssteak
- Lammnierstück
- Champignon gefüllt mit Cantadou
- Schweinssteak
- Pouletbrust
- Miniburger
- Mini Kalbs- und Schweinsbratwürstli
- Mini Curry- und Chiliwürstli
- Riesencrevetten
- Grillgemüse wie Auberginen, Zucchini, Peperoni

Salate und Back Potatoes:

- Folienkartoffeln mit Sour Cream
- Nüssli- und Blattsalate
- Sellerie-, Mais-, Rübli- und Gurkensalat
- Teigwarensalat
- Tomoz – Tomaten Mozzarella mit Basilikum

Begleitet von:

- Kräuterbutter, Café de Paris
- Chutney, Barbecue Sauce
- Crouton
- Gehackte Zwiebeln
- Gehacktes Ei
- Gehackter Schnittlauch und Peterli
- Senf, Mayo und Ketchup
- Crème Fraîche
- Hausgemachte Joghurtsauce, Italienische (vegan, laktose- und glutenfrei)
- Kleinbrötchen assortiert und ofenfrischem Brot

Preis pro Person CHF 69.- inkl. Mwst

Mindestanzahl 30 Personen – individuelle Änderungen sind möglich mit entsprechender Kostenfolge. Fragen Sie ungeniert – wir beraten Sie sehr gerne.