



BANKETT MENÜVORSCHLÄGE 2018

Unsere Gerichte werden mit Liebe und Kreativität von Grund auf hausgemacht. Sämtliches Fleisch, mit Ausnahme von Lamm (Neuseeland) und Entenbrust (Frankreich), stammt aus der Schweiz.

Sollte bei diesen Menüvorschlägen das Richtige für Sie nicht dabei sein, helfen wir Ihnen gerne dabei, ein auf Ihren individuellen Anlass abgestimmtes Menü entsprechend Ihren Wünschen und Vorstellungen zusammenzustellen.

Für Reservationen und Besprechungen kontaktieren Sie uns bitte unter
Tel. 055 280 22 09 oder per E-Mail: info@alpegg.ch

APERIO, FINGERFOOD UND SNACKS

Gemüsesticks mit 2 verschiedenen Dips	p. Person	2.50
Käsespiess mit Olive und getrockneter Tomate	p. Stück	2.50
Pouletspiess mit Kräuterpanade	p. Stück	4.00
Schinkenröllchen mit Frischkäse auf Krautsalat	p. Stück	3.00

KALTE VORSPEISEN UND SALATE

Verschiedene Blattsalate	7.00
Gemischter Salat	8.50
Hausgemachter Randensalat mit Frischkäsemousse	11.50
Alp Egg Bauernsalat mit regionalem Käse	13.00
Siedfleischsalat mit Essiggurken, Zwiebeln und Sesam	14.50
Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croutons	11.50
Hausgemachter Graved Lachs mit Wildkräutern, Senf und Zwiebelmarmelade	19.50
Hausgemachtes Beef Tatare (120 gr.) vom Hochlandrind mit Butter und Toast	22.50

SUPPEN

Gemüsecremesuppe	6.80
Karotten-Ingwersuppe	6.80
Tomatencremesuppe mit Gin und Basilikum	6.80
Blumenkohl- Safransuppe	7.50
Rinderkraftbrühe mit Leberknödel	8.90
Pikante Gulaschsuppe	10.50
Klare Gemüsesuppe mit Griessnockerln	7.50
Klare Tomatensuppe mit Spinatknödel	9.00
Currycremesuppe mit Kalbfleischnocken und Alpkräutern	10.50

GERICHTE VOM KALB

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art, Speckbohnen und Butter Rösti	34.50
Kalbsschulterbraten mit Rahmsauce, Buttergemüse und Spätzle	29.50
Geschmorte Kalbshaxenscheiben Cremolata, grünem Gemüse und Polenta	29.50

GERICHTE VOM SCHWEIN

Gebratenes Schweinesteak mit Kräuterkruste, Pfeffersauce, gefüllte Tomate und sämigem Riesling-Thymian Risotto	27.50
Geschmorte Hacktätschli mit Portwein, Rüebli, Erbsen und Kartoffelstock	25.50
Gebratenes Schweinekotlette (300 gr.) mit Café de Paris, gegrilltem Gemüse und Pommes Frites	28.50
Schweinebraten von der Schulter mit Dörripflaumen, sautiertem Weisskabis und Knödel	25.50
Älpler Cordon Bleu mit rezentem, regionalen Bergkäse saisonalem Gemüse und Pommes-Frites	29.50

GERICHTE VOM GEFLÜGEL

Gebratene Schweizer Maispouardenbrust mit Morchelsauce, Pak Choi Gemüse und Wildreis	29.00
Rosa gebratene Entenbrust, Orangenjus, gebratenem Gemüse und Schupfnudeln	31.50
Gebratenes Schweizer Pouletgeschnetzeltes mit leichter Senfsauce, Marktgemüse und Bandnudeln	25.50

GERICHTE VOM RIND

Gebratene Rindshuftstreifen Stroganoff, Mandelbroccoli und Spätzle	33.50
Gekochter Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Bouillongemüse und Salzkartoffeln	31.50
Geschmorter Rinderbraten mit Schmorfond, Wurzelgemüse und Kartoffel-Erbsenstock	26.50
Gebratenes Schweizer Rinderfilet mit Rindermark, Portojus, Marktgemüse und Kartoffelkrapfen	44.50
Zwiebelrostbraten (Schweizer Rindsentrecôte) mit saisonalem Gemüse und Röstkartoffeln	39.50

GERICHTE VOM LAMM

Rosa gebratene Weidelammkotletten mit Jus, Ratatouille und Polentaschnitten	37.50
Rosa gebratener Lammrücken an Rotweinsauce, gefüllte Tomate und Alpkräuter-Couscous	38.00

Alle Preise in CHF inkl. MwSt

FISCHGERICHTE

Gebratenes Zanderfilet mit Zitronensauce, jungem Spinat und Gemüsereis 29.00

Weitere Fischgerichte auf Anfrage

VEGETARISCHE GERICHTE

Hausgemachte Capuns mit Mangold, Peperoni und regionalem Alpkäse 27.50

Gemüsecurry mit Kichererbsen und Basmatireis 24.50

Sellerieschnitzel mit fruchtiger Tomaten-Mangosauce und Gemüsenudeln 22.50

DESSERT

Apfelküchlein mit Vanillesauce 11.50

Coup mit zwei Kugeln hausgemachter Glace und frischen Früchten 10.00

Crème brûlée vom Süssmost 9.50

Crêpe Suzette mit Orangenlikör und hausgemachter Vanilleglace 12.50

Karamellisiertes Ananas-Carpaccio mit hausgemachter Sauerrahmglace 9.50

Lauwarmes Schoggiküchlein, Kirschkompott und hausgemachter Sauerrahmglace 12.50

Verschiedene hausgemachte Sorbets mit Schuss 12.00