



BANKETT MENÜVORSCHLÄGE 2017

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

APERRO, 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
Mini Sandwich gemischt:		
Schinken, Salami, Eiercreme, Thunfisch	p. Stück	3.00
Rohschinken, Speck, Käse, Räucherlachs	p. Stück	3.50
Käse-, Gemüse- oder Speck-Lauchküchlein	p. Stück	3.50
Pikante Blätterteigtasche gefüllt mit Chorizo und Peperoni	p. Stück	4.00
Schinkenröllchen mit Frischkäse auf Krautsalat	p. Stück	3.00

KALTE VORSPEISEN UND SALATE

Verschiedene Blattsalate	6.00
Gemischter Salat	7.00
Hausgemachter Randensalat mit Frischkäsemousse	9.50
Alp Egg Bauernsalat mit regionalem Käse	11.50
Siedfleischsalat mit Essiggurken, Zwiebeln und Sesam	14.50
Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croutons	11.00
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	6.00
Karotten-Ingwersuppe	6.00
Tomatencremesuppe mit Gin und Basilikum	6.50
Blumenkohl- Safransuppe	6.50
Rinderkraftbrühe mit Leberknödel	8.00
Pikante Gulaschsuppe	10.50
Klare Gemüsesuppe mit Griessnockerln	7.00
Klare Tomatensuppe mit Spinatknödel	7.00
Currycremesuppe mit Kalbfleischnocken und Alpkräutern	9.50

WARME VORSPEISEN

Kalbsmilken Pastetli mit glasierten Karotten, Champagner und Waldpilzen	16.50
Pochiertes Ei mit jungem Spinat und frischem Trüffel	Preis auf Anfrage
Geschmorter Chicoree mit Schinken, grüner Melone und altem Sbrinz	11.00
Südtiroler Schlutzkrapfen (Quark und Spinat) mit brauner Butter und Salbei	12.50

GERICHTE VOM SCHWEIN

Gebratenes Schweinesteak mit Kräuterkruste, Pfeffersauce, gefüllte Tomate und sämigem Riesling-Thymian Risotto	26.50
Geschmorte Hacktätschli mit Portwein, Rüebli, Erbsen und Kartoffelstock	24.50
Gebratenes Schweinekotlette (300 gr.) mit Café de Paris, gegrilltem Gemüse und Pommes Frites	27.50
Schweinebraten von der Schulter mit Dörripflaumen, sautiertem Weisskabis und Knödel	24.50
Äpler Cordon Bleu mit rezentem, regionalen Bergkäse saisonalem Gemüse und Pommes-Frites	26.00

GERICHTE VOM KALB

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art, Speckbohnen und Butter Rösti	32.50
Weisses Kalbsvossen mit Wiesenpilzen, Lauch und Safranreis	29.00
Kalbsschulterbraten mit Rahmsauce, Buttergemüse und Spätzle	29.50
Gebratene Kalbsleber mit Marsala, sautierten Äpfeln und Bratkartoffeln	28.50
Geschmorte Kalbshaxenscheiben Cremolata, grünem Gemüse und Polenta	29.50

GERICHTE VOM GEFLÜGEL

Gebratene Schweizer Maispouardenbrust mit Morchelsauce, Pak Choi Gemüse und Wildreis	27.50
Rosa gebratene Entenbrust, Orangenjus, gebratenem Gemüse und Schupfnudeln	29.50
Gebratenes Schweizer Pouletgeschnetzeltes mit leichter Senfsauce, Marktgemüse und Bandnudeln	24.50

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
---	-------

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	22.00
--	-------

Gemüsecurry mit Kichererbsen und Basmatireis	22.00
--	-------

Sellerieschnitzel mit fruchtiger Tomaten-Mangosauce und Gemüse nudeln	22.00
---	-------

DESSERT

Apfelküchlein mit Vanillesauce	9.00
--------------------------------	------

Coup mit zwei Kugeln hausgemachter Glace und frischen Früchten	9.00
--	------

Crème brûlée vom Süssmost	8.50
---------------------------	------

Crêpe Suzette mit Orangenlikör und hausgemachter Vanilleglace	9.50
---	------

Karamellisiertes Ananas-Carpaccio mit hausgemachter Sauerrahmglace	9.00
--	------

Lauwarmes Schoggiküchlein, Kirschkompott und hausgemachter Sauerrahmglace	11.50
---	-------

Verschiedene hausgemachte Sorbets mit Schuss	10.00
--	-------