

Hotel Alpenruh^{★★★}



Menüvorschläge

*Verschiedene Menüs für verschiedene Anlässe
(Firmenanlässe, Hochzeiten, Feiern, Seminare, usw.)*

Hierbei handelt es sich lediglich um Vorschläge. Selbstverständlich sind wir gerne bereit das Menü Ihrer Wünsche zu servieren und Ihr Menü individuell zusammen zustellen.

Die Preise sind Richtwerte. Gewisse Produkte können saisonalen Schwankungen unterliegen. Gerne machen wir eine definitive Offerte, aufgrund Ihrer Wünsche.

Hotel Alpenruh ^{★★★}

Menüs vom Geflügel

Tatar vom geräuchten Lachs
mit Meerretichsahne

Kraftbrühe mit Eierstich

Gebratene Entenbrust
an Orangen-Ingwersauce
auf Sprossen- Kefenbeet
Basmati Reis
mit Cashewnüssen

Griess-Flammery
an Bailey's-Schaum

CHF 54.50

Bunter Blattsalat
mit sautierten Champignons
an Nussvinaigrette

Maispouardenbrust
mit Mango und Rohschinken
auf leichter Geflügeljus
mit Kartoffelkroketten
und Gemüsebouquet

Sorbetteller mit Himbeercoulis
und Früchten garniert

CHF 41.00

Menüs vom Schwein

Hauspastete mit Waldorfsalat
und Sauce Cumberland

Grilliertes Schweinesteak
an Rahmsauce
mit Ragout von Dörrfrüchten
feine Nudeln
und Brokkoliröschen

Griessflammerie
mit Himbeersauce

CHF 44.50

Gemüse-Terrine
mit rassicem Tomatenragout

Geflügelkraftbrühe mit Einlage

Gebratene Schweinsfilet-Medaillons
an einer Morchelsauce
mit überbackenem
Kräuterkartoffelgratin und
farbenfrohes Gemüsebouquet

Fruchtterrine mit marinierten
Zwetschgenstückli

CHF 57.00

Hotel Alpenruh ^{★★★}

Menüs vom Kalb

Mariniertes Gemüse
mit Mozzarella Perlen

Kalbsschnitzel gebraten
in goldgelbem Parmesanmantel
auf Marsalasauce
mit Polentahalbmonden
und buntem Mischgemüse

In Merlot pochierte
Birnen und Zwetschgen
mit Vanille Eis

CHF54.00

Rauchlachsroulade gefüllt mit
Kräutercontadou begleitet von einem
knackigen Salatstrauss

Kräftige Bouillon
mit einem Schuss Cognac

Kalbsfilet gebacken im
Blätterteigmantel an luftiger
Champagnerrahmsauce mit
Camargue-Reismix und farbenfroher
Gemüsevariation

Fruchtterrine mit marinierten
Zwetschgenstückli

CHF 82.00

Menüs vom Lamm

Rindskraftbrühe
nach Gärtnerinnen Art

Gebratenes Rückenfilet
vom einheimischen Lamm
an Kräuterjus
mit gebratenen neuen Kartoffeln
und Speck-Bohnen

Karamellvariation
Caramelköppli, Caramelbirne,
Caramel Eis

CHF 48.50

Klare Geflügelsuppe
mit Kerbelperlen

Hausgemachte Nudeln
mit Artischocken
und getrockneten Tomaten
an Morchelrahmsauce

Gebratenes Lammfilet mit
Olivensauce
Kartoffelstrudel und Marktgemüse

Gratin von exotischen Früchten mit
Grand-Marnier-Eis

CHF 72.00

Hotel Alpenruh ^{★★★}

Menüs (vom Rind)

Geräuchertes Forellenfilet mit
Meerrettichschaum
Toast und Butter

Rindsschmorbraten nach
Grossmutterart
an kräftiger Rotweinsauce
mit Kartoffelpüree
Rotkraut und Rosenkohl

Apfelstrudel
mit Vanille Eis

CHF 44.00

Blattsalate mit gebratenen
Entenbruststreifen an Sherry-Vinaigrette

Sämiges Ingwer- Zitronengras Süsschen

Gebratene Rinds- und Kalbsmedaillons
auf einem Spiegel von kräftiger
Barolosauce
im Ofen überbackene Schmelzkartoffeln
und Bouquet von Saisongemüse

Blütenhonigparfait auf Orangensauce

CHF 87.00

Tomatencreme Suppe

Roastbeef im Ofen gebraten
an feiner Bearnaise Sauce
mit Kartoffelgratin
und Saisongemüse

Bayrische Creme
mit Rhabarberkompott

CHF 52.00

Tatare von sonnengetrockneten
Tomaten und Frischkäse
auf einem knackigen Salatbouquet

Kraftbrühe mit Safran
Geflügelklösschen

Zartes Rindsfiletwürfel Stroganow
an rassiger Peperoni-Paprikasauce
mit Sauerrahm
serviert mit Reistimbale
und Brokkoli

Zartschmelzendes Amarettoparfait
begleitet von süssen Früchten

CHF 65.00

Hotel Alpenruh ^{★★★}

Menüs vom Fisch

Tomaten-Mousse
auf einer Auswahl von Blattsalaten
an Oliven Vinaigrette

St. Petersfischfilet in der Eihülle
auf Weisswein-Limettensauce
mit Wildreis
und glasierten Zucchini

Passionsfruchtschaum
mit Erdbeersauce

CHF 45.50

Salat von Tomaten und
Büffelmozzarella
mit kaltgepresstem Olivenöl

Rindskraftbrühe
mit Morchelstreifen

Gebratenes Zanderfilet „Royal“
auf Safransauce
Weisswein Risotto
und glasierten Gurken

Apfelkompott mit Vanille Eis

CHF 46.00

Kürbisrahmsuppe
mit gerösteten Kürbiskernen
und Brotcroûtons

Lachsfilet
im feinen Spinat-Blätterteigmantel
auf leichter Weissweinsauce
mit Gemüsegarnitur der Saison

Feine Eierlikörschnitte

CHF 44.50

Gemischter Salatteller

Rindskraftbrühe
mit Pfannkuchenstreifen

Ravioli
mit Kräuterfüllung auf Tomtensauce

Gebratenes Seeteufelfilet gebraten
auf leichter Krebsbuttersauce
mit Pilawreis
und Gurkengemüse

Erdbeerparfait mit Rhabarberkompott

CHF 75.00

Hotel Alpenruh ^{★★★}

Menüs vom Wild

Garved Lachs mit Dill auf
Fenchelsalat

Champagner-Linsensuppe
mit Jakobsmuscheln

Gebratener Hirschkalbsrücken
mit Marroni,
Speck-Rosenkohl,
Spätzli und Kräuterjus

Zimt-Creme Brülee
mit Zwetschgensorbet

CHF 78.00

Menüs vegetarisch

Warmer Gemüsesalat
mit Soja-Sesamdressing

Mildes Früchtecurry mit Quorn
mit gerösteten Mandeln
im Reising serviert

Joghurtcreme
mit verschiedenen Beeren

CHF 38.50

Nüsslisalat
mit Baumnuss-Vinaigrette
und sautierten Peperoniwürfelchen

Endivien- Orangencrème Süsschen

Tofu-Ragout mit Champignon
an Rahmsauce
mit Röschi
und Gemüse Bouquet

Cacaosorbet
mit Aprikosenspalten

CHF 47.00

Hotel Alpenruh ^{★★★}

6-Gang Menü

Geflügelterrine
auf grilliertem Gemüse
an würziger Tomaten-Vinaigrette

Klare Ochsenschwanzsuppe
verfeinert mit Brandy

Zweifarbige Ravioli
mit Pilzfüllung
an Trüffelbutter

Zitronensorbet
mit schwarzem Wodka

Schweinefilet-Medaillons mit ihrem
Jus und einer
Kräuterpiniekernenkruste
dazu Duchesse-Kartoffeln
und marktfrisches Gemüse

Hausgemachtes Toblerone Mousse

CHF 79.00

7-Gang Menü

„Balik-Rauchlachs“-Variation
mit Brioche

Klare Ochsenschwanzsuppe
mit ihrer Einlage

Filets vom jungem Steinbutt
mit Noilly Prat Sauce

Apfel Sorbet
mit seinem „Cidre“

Ganze im Ofen gebratene Kalbskrone
serviert mit Morchelsauce
dazu Dauphin-Kartoffeln
und Romanesco

Tête de Moine-Rosen
mit Preiselbeersahne

Dessertvariation

CHF 110.00