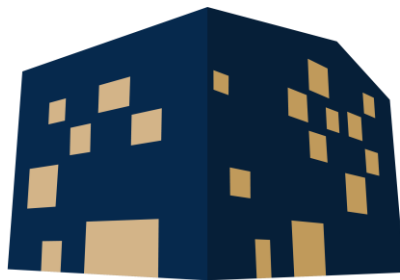


APERITIF – BANKETT – KARTE

Lieber Gast, planen Sie einen unvergesslichen Event? Wir organisieren diesen sehr gerne für Sie.

Willkommen im Restaurant Jungfrau - Aletsch



JUNGFRAU ALETSCHE

DAS EVENT RESTAURANT

Inhaber, Remo Jossen
Serviceleiterin, Margrit Brantschen
Küchenchef, Paul Pichel



JUNGFRAU ALETSCHE

DAS EVENT RESTAURANT

Aperitif

Hausgemachtes Blätterteiggebäck CHF 4.50

Käse – Paprika, Curry, Sesam, Lachs, Natur

Hobelkäse mit Roggen und Safran Brot CHF 5.50

Wahlweise von der Schaukäserei Rhone oder der Belalp

Wienerli im Blätterteig CHF 4.50

Mit Feigen Senf

Schinkengipfeli CHF 4.50

Mit Feigen Senf

Gemüestick mit Kräuter Creme Fraîche Dip CHF 3.50

Mit Karotten, Stangensellerie, Peperoni und Gurke

Jungfrau-Aletsch Aperitif Platten zum Schlemmen CHF 12.00

Trockenfleisch, Hamma Coppa, Speck

Div. Hauswürste und Hobelkäse garniert

- Verschiedene Ballons/Brötli/Walliser Roggenbrot, Safran

Sie können gerne auch wahlweise Zusammenstellen.



JUNGFRAU ALETSCHE

DAS EVENT RESTAURANT

Vorspeisen

Erfrischender Marktsalat saisonal garniert CHF 7.50

Caramel Kerne

Angemacht mit unserem Hausdressing

Salatschüssel auf dem Tisch CHF 8.50

Zum selber schöpfen was Ihnen am liebsten ist

Mit gebratenem Speck, Eiern, Kräutern und noch vielem mehr

Suppen

Tomaten - Creme Suppe, CHF 8.50

Mit Doppelrahm verfeinert

Karotten – Aprikosen - Creme Suppe, CHF 8.50

Mit Aprikosen verfeinert

Vegetarisch

Sämiger Weißwein - Risotto CHF 18.00

Mit feinen Gemüsewürfel und Kräuter

Gemüse Curry CHF 20.00

Etwas scharf mit Reis



JUNGFRAU ALETSCHE

DAS EVENT RESTAURANT

Hauptgänge

Schweinsgeschnetzelttes mit Pilzen	CHF	23.00
Mit Berner-Butter-Rösti und glasierten Karotten		
Schweinssteak überbacken	CHF	24.00
Mit Käse und Tomaten		
Weißwein-Risotto und glasiertes Gemüse		
Rahmschnitzel mit Champignons	CHF	24.00
Butter Nudeln und glasiertes Gemüse		
Beinschinken Mit Rosmarin – Senf Jus	CHF	25.00
Dazu gibt es cremige Kartoffelstock und glasiertes Gemüse		
Rosa gebratenes Rinds - Entrecôte	CHF	35.00
Bratkartoffel mit Thymian verfeinert		
Pfeffer Sauce, glasiertes Gemüse		
Magerer Rindsschmorbartten mit dunkler kräftiger Jus	CHF	26.00
garniert mit Speck und Silberzwiebeln		
hausgemachte Spätzle		
Glasiertes Rotkraut		

Teilen Sie uns Ihre konkreten Wünsche mit, wir sind für alles offen.



JUNGFRAU ALETSCHE

DAS EVENT RESTAURANT

Spezialitäten der Region

Gommer Cholera

Mit Salat und unserem Hausdressing CHF 20.00

Im Blätterteig gebackene Kartoffeln, Äpfel, Lauch und Käse

Raclette à discrétion

CHF 22.00

Mit Gschwelli und Garnitur

Käse Fondue à discrétion

CHF 27.00

Mit Gschwelli und Brot

Gschwelli mit Käse à discrétion

CHF 22.00

Natischer Manästruchoch

CHF 18.00

Eintopf mit Siedfleisch, Reis, Kartoffeln und Gemüse

Biescht mit Chäs und Brochuta

CHF 18.00

Mit Gschwelli und Roggubrot

Brisolée

CHF 35.00

Trockenfleisch, Hamma, Speck, Hauswurst, Coppa

Hobelkäse, diverse Hart und Weich - Käse von der Schaukäserei Rhone

Apfelkuchen, Sauser, Verschiedene Brötchen und Früchte und Maroni



JUNGFRAU ALETSCHE

DAS EVENT RESTAURANT

Unsere süßen Speisen

Eisstation	CHF	7.50
10 verschiedene hausgemachte Eissorten		
Beeren und Schokoladen Sauce		
Gebrannte Creme mit Doppel Rahm	CHF	6.50
Cremeschnitte von der Bäckerei Kronig Charly in Mörel	CHF	7.50
Fruchtsalat mit Vanille Eis		
Schokoladen Mouse	CHF	6.50

Getränke

o Mineral Swiss Alpina mit Kohlensäure 150 cl	CHF	10.00
o Karaffen Hahnenwasser 100 cl	CHF	gratis
o Fendant, Cave l'Orpailleur Uvrier 75 cl	CHF	36.00
o Johannisberg, Cave Ardevaz, Chamoson 70 cl	CHF	41.00
o Dôle, Cave l'Orpailleur Uvrier 75 cl	CHF	36.00
o Pinot Noir, Cave Ardevaz, Chamoson 70 cl	CHF	39.00
o Kaffee/Espresso	CHF	4.00

Bitte fragen Sie nach der grossen Getränke Karte



JUNGFRAU ALETSCHE

DAS EVENT RESTAURANT

Kaffeepausen

Kaffeepause

Kaffee Gipfeli	CHF	5.50
Kaffee, ganze Früchte, Schokoladen Kuchen	CHF	7.50

Seminare / Stehlunch ab 30 und bis 220 Personen

Steh-Lunch mit einheimischen Spezialitäten Live Koch Stationen

Durchschnitt	CHF	43.00
--------------	-----	-------

1. Station

Trockenfleisch, Hamma Coppa, Speck

Div. Hauswürste und Hobelkäse garniert

- Verschiedene Ballons/Brötli/Walliser Roggenbrot, Safran

2. Station

Raclette mit Gschwelkti, klassisch mit Zwiebelsalat

3. Station

Cholera nach Gommer Art gefüllt mit Kartoffeln, Lauch, Äpfel und Käse

4. Station

Eistation mit 10 Verschiedenen hausgemachten Sorten Eis und Sorbets

Je nach Wahl kann auch ein Salat und Suppen Buffet, eine Risotto und ein Aprikosenkuchen eingerichtet werden.