



# Menüvorschläge

Für besondere Anlässe

Ab 10 Personen

3-Gänge-Menüs

---

MENÜ 1

**Rinderbouillon mit Flädli**

**Poulet Riz Casimir**

serviert mit Reis und Früchten garniert

**Mini Toffee**

CHF 44.50

---

MENÜ 2

**Grüner Salat**

mit sautierten Champignons

**Schweinesteak**

mit hausgemachter Kräuterbutter  
serviert mit Gemüse und Pommes frites

**Tiramisu Glace**

CHF 53.00

---

## MENÜ 3

---

**Paprikasuppe**  
mit Sauerrahm

**Saltimbocca vom Schwein**  
serviert mit Parmesanrisotto

**Alpina Mini**  
1 Sorte nach Wahl

CHF 51.50

---

## MENÜ 4

---

**Grüner Blattsalat**

**Spaghetti Aglio e Olio**

**1 Kugel Glace**  
nach Wahl

CHF 29.50

4-Gänge-Menüs

---

**MENÜ 5**

---

**Waldpilzsuppe**

mit Croutons

**Grüner Blattsalat**

mit Speck & Ei

**Pouletbrust mit Paprikasauce**

serviert mit Gemüse und Kartoffelgratin

**Tiramisu Glace**

CHF 58.00

---

## MENÜ 6

---

**Rindskraftbrühe mit Flädli**

**Tomate & Mozzarella**

**Schweinssteak**

mit Kräuterrahmsauce serviert mit Gemüse und Teigwaren

**Schokoladenmousse**

CHF 67.00

---

## MENÜ 7

---

**Frühlingsrolle**

mit Sweet Chillisauce

**Grüner Salat**

mit sautierten Champignons

**Saltimbocca vom Kalb**

serviert mit Gemüse und Risotto

**Alpina Minis**

CHF 67.00

---

## MENÜ 8

---

### **Capuns**

Vegetarisch oder mit Fleisch

### **Melone & Rohschinken**

### **Rinds-Entrecôte**

mit Morchelsauce, serviert mit Gemüse und Bratkartoffeln

### **Frischer Fruchtsalat**

mit Kugel Vanilleglace

CHF 86.50

---

## MENÜ 9

---

### **Paprikasuppe**

mit Sauerrahm

### **Roastbeef**

mit Sauce Tartar

### **Saiblings Filet auf der Haut gebraten**

serviert an Dillsauce mit Gemüse und Trockenreis

### **Coupe Dänemark**

CHF 72.50

---

## MENÜ 10

---

### **Roastbeef**

mit Sauce Tartar

### **Capuns**

mit Käse überbacken

### **Rinderfilet**

mit Pfeffersauce, serviert mit Gemüse & Rösti

### **Kaiserschmarrn**

mit Waldbeersauce und Vanilleglace

CHF 99.00