

EVENTS MENU

RULES OF THE GAME

This banquet ticket is valid for groups of **12 people** or more. The menus must be ordered as a standardised menu (with vegetarian/vegan options). The components can also be changed if possible. For quality reasons, we only serve **chips and rösti** for groups of up to **30 people**.

Please let us know the menu, the number of vegetarians, any allergies and the choice of wine **7 days in advance**. The definitive number of guests must be notified at least **3 days before the banquet**, which is relevant for the billing of the meals. Further information can be found in our general terms and conditions. All prices include 8.1% VAT and are in CHF.

APÉROS

SUMMER APERITIF

Radishes with salt, alpine cheese with fig mustard, smoked sausages, fried ravioli, crisps & nuts

25 CHF/Pers

ALLMI ZVIERI

Aperitif platter with regional specialities

12.5 CHF/Pers

APERIO INTERLAKEN

Vegetable basket with dip, salted almonds, crisps,, Allmi Zvieri, fried ravioli, chicken nuggets

47.5 CHF/Pers

SNACKS

Chips & nuts

4 CHF/Pers

Chips, nuts & olives

6 CHF/Pers

Mini Cheese Pies

6 CHF per Piece

VEGETABLE BASKET

Raw Seasonal Vegetables with a special house dip

27CHF/per Piece

TAVOLATA

The starters are served as a tavolata on the tables

SUMMER TAVOLATA

Lettuce with house sauce

Vitello tonnato

Warm beetroot carpaccio with goat's cheese

Crispy seasonal vegetables

Smoked roast beef with Bearnaise sauce

Potato gratin and seasonal vegetables

Meringue with double cream

72 CHF/Pers

Veg. 62CHF/Pers

MODERN TAVOLATA

Crispy seasonal vegetables with sweet & sour sauce

Fried ravioli

Seasonal salad with house sauce

Grilled saucisson on leek

Smoked veal breast with alpine chimichurri

Rustic mashed potatoes

Glazed broccoli

Tarte au Citron Meringuée

69 CHF/Pers

Veg. 62CHF/Pers

MENU 1

Alpine herb soup with parmesan grissini

Grilled chicken breast with herb butter, pilaf rice

Seasonal vegetables

Chocolate cake with whipped cream

44 CHF/Pers

MENU 2

Asian turnip cabbage salad

„Som Tam“

Red Thai curry with chicken breast and lots of vegetables, Jasmine rice

Coupe Cocoe

49 CHF/Pers

MENU 3

Mixed salad with house sauce

Pork escalope with mushroom cream sauce, buttered noodles and carrots

Small Coupe Denmark

39 CHF/Pers

MENU 4

Lettuce with house sauce

Minced patties with sauce Roasted root vegetables Rustic mashed potatoes

Toblerone mousse

46 CHF/Pers

VEGETARIAN/VEGAN OPTIONS

Main courses containing meat may be replaced with one of the following alternatives

- *Homemade spaetzle with local alpine cheese and fried onions*
- *Red Thai curry with vegetables and jasmine rice*
- *Sloppy noodles with tomato Coconut Milk sauce and crispy tofu*

FONDUE MENU

Lettuce with house sauce

Cheese fondue with smoked bread, pickled vegetables and raclette potatoes

Meringues with double cream

49 CHF/ Pers

EVENT MENU

SPIELREGELN

Diese Bankettkarte gilt für Gruppen **ab 12 Personen**. Die Menus müssen einheitlich bestellt werden (mit vegetarischer/ veganer Variante). Die Komponenten können, wenn möglich auch abgeändert werden. Aus Qualitätsgründen servieren wir **Pommes Frites und Rösti** nur für Gruppen **bis 30 Personen**.

Bitte teilen Sie uns das Menu, die Anzahl Vegetarier, allfällige Allergien sowie die Weinauswahl **7 Tage im Voraus** mit. Spätestens **3 Tage vor dem Bankett** muss die definitive Anzahl der Gäste gemeldet werden, welche für die Verrechnung der Speisen relevant ist. Weitere Informationen finden Sie in unseren AGBs. Alle Preise sind inkl 8.1% MwSt. und in CHF.

APÉROS

SOMMERAPERERO

Radiesli mit Salz, Alpkäse mit Feigensenf, Rauchwürstli, gebratene Ravioli, Chips & Nüssli

25 CHF/Pers

ALLMI ZVIERI

Aperoplatte mit regionalen Spezialitäten

12.5 CHF/Pers

APERERO INTERLAKEN

Gemüsekorb mit Dip, Salzmandeln, Chips, Radiesli mit Salz, Allmi Zvieri, gebratene Ravioli, Chicken Nuggets, Kalbs-Meatballs

47.5 CHF/Pers

SNACKS

Chips & Nüssli

4 CHF/Pers

Chips, Nüssli & Oliven

6 CHF/Pers

Chäschüechli

6 CHF pro Stück

Gemüsekorb mit Dip

27CHF/pro Korb (für 4 Pers)

TAVOLATA

Die Vorspeisen werden als Tavolata auf den Tischen serviert

SOMMERTAVOLATA

Kopfsalat mit Haussauce

Vitello Tonnato

Warmes Randencarpaccio mit

Ziegenkäse

Knuspriges Saisongemüse

Geräuchertes Roastbeef mit Sauce Bearnaise

Kartoffelgratin und Saisongemüse

Meringue mit Doppelrahm

72 CHF/Pers

Veg. 62CHF/Pers

MODERNE TAVOLATA

Knuspriges Saisongemüse an Sweet & Sour Sauce

Gebratene Ravioli

Saisonsalat an Haussauce

Grillierte Saucisson auf Lauch

Geräucherte Kalbsbrust mit

Alpenchimmichurri

Rustikaler Kartoffelstock

Glasierter Broccoli

Tarte au Citron Meringuée

69 CHF/Pers

Veg. 62CHF/Pers

MENU 1

Alpenkräutersuppe mit

Parmesan Grissini

Grillierte Pouletbrust mit

Kräuterbutter

Pilawreis

Saisongemüse

Schoggikuchen mit Schlagrahm

44 CHF/Pers

MENU 2

Asiatischer Kohlrabisalat

„Som Tam“

Rotes Thai Curry mit

Pouletbrust und viel Gemüse

Jasminreis

Coupe Coco

49 CHF/Pers

MENU 3

Gemischter Salat

mit Haussauce

Schweinsschnitzel an

Pilzrahmsauce mit Butternüdeli und Karotten

Kleiner Coupe Dänemark

39 CHF/Pers

MENU 4

Kopfsalat mit Haussauce

Hacktätschli mit Sauce

Geröstetes Wurzelgemüse

Rustikaler Kartoffelstock

Tobleronemousse

46 CHF/Pers

VEGETARISCHE / VEGANE OPTIONEN

Fleischhaltige Hauptgerichte dürfen mit einem der nachfolgenden Alternativen ersetzt werden.

- Hausgemachte Spätzli mit lokalem Alpkäse und Röstzwiebeln
- Rotes Thaicurry mit Gemüse und Jasminreis
- Sloppy Noodles mit Tomatensauce und Crispy Tofu

MENU FONDUE

Kopfsalat an Haussauce

Käsefondue mit Ruchbrot,

Essiggemüse und Raclettekartoffeln

Meringues mit Doppelrahm

49 CHF/Pers