

GRUPPENMENÜS 01.05.2027 – 30.04.2028

GROUP MENUS 01.05.2027 – 30.04.2028

AB 10 PERSONEN / FROM 10 PERSONS

DIE AUSWAHL GILT FÜR DIE GESAMTE GRUPPE / THE SELECTION APPLIES TO ALL GROUP MEMBERS

DIE GRUPPENMENÜS SIND MODULAR AUFGEBAUT. BITTE WÄHLEN SIE: ☒ ☒

BITTE ANGEBEN, WIE VIELE PERSONEN ALS VEGETARIER UND/ODER ALS VEGANER ZUR GRUPPE GEHÖREN. IHNEN WIRD EINE ALTERNATIVE ANGEBOten.

THE GROUP MENUS ARE MODULAR. PLEASE SELECT: ☒ ☒

PLEASE SPECIFY HOW MANY PEOPLE OF THE GROUP ARE VEGETARIANS AND/OR VEGANS. AN ALTERNATIVE WILL BE PREPARED.

NAME DES REISEVERANSTALTERS / TOUR OPERATOR NAME _____

GRUPPENNAME / GROUP NAME _____

DATUM / DATE OF RESERVATION _____

UHRZEIT / TIME OF PREFERRED SERVICE 11 AM ☐ 1 PM ☐

PAX _____

PAX VEGETARIER / VEGETARIAN _____

PAX VEGAN _____

PAX OHNE GLUTEN / WITHOUT GLUTEN _____

ANDERE ALLERGIEN /
OTHER FOOD RESTRICTIONS OR ALLERGIES _____

@   E-MAIL ADRESSE / EMAIL ADDRESS _____

 TELEFONNUMMER / PHONE NUMBER _____

VORSPEISEN/ STARTERS

PRO PERSON / PER PERSON

KALTE VORSPEISEN / COLD STARTERS

- | | |
|--|-----------|
| ☐ Gemischter Salat / Mixed salad ^{vegan} | CHF 10.50 |
| ☐ Verschiedene Blattsalate / Various leaf salads ^{vegan} | CHF 9.50 |
| ☐ Nüsslisalat mit hausgemachtem Dressing und Brotcroutons ^{veg / g}
Lamb's lettuce with home-made dressing and bread croutons | CHF 11.00 |
| ☐ Mille Feuille aus Hummus mit Gemüse und Blattsalat ^{veg / g}
Mille Feuille made of hummus with vegetables and leaf salad | CHF 10.50 |
| ☐ Caesar Salad mit Speck und Croutons ^{g / l}
Caesar salad with bacon and croutons | CHF 11.00 |

SUPPE / SOUP

PRO PERSON / PER PERSON

- | | |
|--|-----------|
| ☐ Walliser Bauernsuppe mit Kartoffeln / ^{vegan}
Valais vegetable soup with potatoes | CHF 10.00 |
| ☐ Gemüsebouillon / Vegetable bouillon ^{vegan} | CHF 8.50 |
| ☐ Kokos-Curry Suppe / Coconut-curry soup ^{vegan / n} | CHF 10.00 |
| ☐ Gerstensuppe / Barley soup ^{l / g / n} | CHF 11.00 |

PASTA

PRO PERSON / PER PERSON

☐ RIND BEEF	Penne Bolognese ^g Penne Bolognese	CHF 28.00
☐ VEGAN VEGAN	Penne mit würziger Tomatensauce ^{vegan / g} Penne with spicy tomato sauce	CHF 25.00
☐ VEGAN VEGAN	Penne mit Mediterraner Gemüse Bolognese ^{veg / g /} Penne with Mediterranean vegetable Bolognese	CHF 27.00

HAUPTGANG / MAIN COURSE

PRO PERSON / PER PERSON

☐ KALB VEAL	Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti und Gemüse ^{l / g} Zurich style veal strips with rösti and vegetables	CHF 37.00
☐ KALB VEAL	Kalbsbratwurst, Bauernrösti und Gemüse ^{l / g} Veal sausage, farmer's rösti and vegetables	CHF 28.00
☐ RIND BEEF	Rindsstroganoff mit Nudeln und Gemüse ^{l / g} Beef stroganoff with noodles and vegetables	CHF 34.50
☐ RIND BEEF	Rindssteak mit Kräuterbutter ^{l / g} Kartoffelgratin und Gemüse Beef steak with herb butter potato gratin and vegetables	CHF 36.00
☐ SCHWEIN PORK	Walliser Steak mit Tomaten und Käse ^l überbacken mit Bratkartoffeln und Gemüse Valais style steak, gratinated with tomato and cheese with roast potatoes and vegetables	CHF 34.00
☐ SCHWEIN PORK	Schweinsbraten mit Aprikosen, ^l Walliser Kartoffelstampf mit Gemüse Pork roast with apricots, Valais mashed potatoes with vegetables	CHF 33.00

☐ POULET CHICKEN	Pouletbruststreifen mit Currysauce und Reis ^{l/g} Chicken breast strips with curry sauce and rice	CHF 31.00
☐ VEGAN VEGAN	Rotes Linsendal mit Gemüse und Jasmin Reis ^{vegan} Red lentil dal with vegetable and jasmine rice	CHF 28.00
☐ VEG VEG	Käsespätzli mit Knusperzwiebeln und Apfelmus ^{veg/l/g} Cheese spaetzle with fried onions and apple sauce	CHF 28.00
☐ FISCH FISH	Gebratenes Eglifilet mit Risotto ^{l/g} und Blattspinat Fried perch filet with risotto and spinach	CHF 35.00
☐ FISCH FISH	Gratiniertes Steinbuttfilet mit Kräuter und Zitrone, ^l mit Salzkartoffeln und Ratatouille Gratinated turbot filet with herbs and lemon, with boiled potatoes and ratatouille	CHF 35.00

DESSERTS / DESSERTS

PRO PERSON / PER PERSON

☐ Tiramisu ^{veg / l} Tiramisu	CHF 9.50
☐ Schoko Brownie mit Vanille Espuma ^{veg / l / g} Chocolate brownie with vanilla foam	CHF 8.50
☐ Käse-Auswahl mit Dörrfrüchten ^{veg / l} Cheese selection with dried fruits	CHF 11.00
☐ Toblerone Panna cotta ^{veg / l} Toblerone panna cotta	CHF 9.00
☐ Früchtecrumble mit gesalzener Karamell Espuma ^{veg / l / g} Fruit crumble with salted caramel espuma	CHF 9.50
☐ 1 Kugel Sorbet (Aprikosen, Williams oder Zwetschgen) ^{vegan} 1 scoop of sorbet (apricot, williams or plum)	CHF 5.00
☐ mit Schnaps / with schnaps	CHF 3.00

GETRÄNKE / DRINKS

PRO PERSON / PER PERSON

- | | |
|---|----------------------|
| ☐ Wasser mit oder ohne Kohlensäure ist am Tisch (inklusive) /
Still or sparkling water is on the table (included) | offeriert
offered |
| ☐ Heisses Wasser / Hot water | CHF 4.00 |
| ☐ Soft drinks | CHF 7.00 |
| ☐ Kaffee oder Tee / Coffee or tea | CHF 5.00 |

ABKÜRZUNGSVERZEICHNIS / LIST OF ABBREVIATIONS:

- | | |
|--------|---|
| VEG: | Vegetarisch (kein Fleisch, kein Fisch, keine Meeresfrüchte) /
Vegetarian (no meat, no fish, no sea food) |
| VEGAN: | Vegan (keine Eier, keine Milchprodukte, kein Honig) /
Vegan (no eggs, no milk, no honey) |
| g: | Gluten / gluten |
| l: | Laktose / lactose |
| n: | Nüsse / nuts |

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Das Fleisch kann mit hormonellen und nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein. Bitte fragen Sie nach, wir geben gerne Auskunft!

Please feel free to ask our staff about ingredients which can cause allergies or intolerances. The meat may have been produced with hormonal enhancers or non-hormonal performance enhancers such as antibiotics. Please feel free to ask!

Stand: 01.08.2026 / Current status: 01.08.2026

Änderungen vorbehalten. / All specifications and prices are subject to change without prior notice.