

Menuvorschläge 2007

Menu Nr. 50 Fr. 35.—

Grüner Salat
-
Tomatencremesuppe mit Basilikum
und Sauerrahm
-
Pouletbrust gebraten mit Marsala
Maisomelettchen
Kleine Gemüseauswahl
-
Karamelköpfler mit Pistazieneis

Menu Nr. 51 Fr. 38.—

Salat der Jahreszeit
-
Ententerrine mit Porto
-
Geschnetzeltes Kalbfleisch
mit Pilzen und Rahmsauce
Butterrösti
Zucchetti mit Peperoni sautiert
-
Parfait Nougat-Aprikosen garniert

Menu 52 Fr. 40.—

Geräucherter Lachs mit Meerrettichsahne
und kleinem Salatbukett
-
Schweinskarree im Ofen, Senfsauce
Country cuts Kartoffeln
Grüne Bohnen sautiert
Karotten glasiert
Blumenkohl mit Eiern
-
Panna cotta mit Früchten

Menu 53 Fr. 50.—

Bunte Salate mit Specklardons
und Brotwürfeln
-
Seezungenfilets Tropical gebraten
im Zitronenbutter
Basmati Reis
-
Zwischenrippstück grilliert (Entrecôte)
Syrah-Sauce
Kartoffelknöpfchen
Kleine Gemüseauswahl
-
Griess-Pudding mit Stracciatella Eis

Menu Nr. 54 Fr. 46.—

Geflügelpastete mit bunten Salaten
Himbeeren-Dressing
-
Morchelcremesuppe mit Kräutern
-
Schweinsfiletmedaillons
auf Rahmzucchetti
Bratkartoffeln
-
Orangen-Tiramisù garniert

Menu Nr. 55 Fr. 47.—

Gemischter Salat mit Pouletbrustwürfeln
Italian-Dressing
-
Safrancremesuppe
-
Kalbsschnitzel mit Rahmsauce
Nudeln mit Butter
Kleine Gemüse garnitur
-
Birnenmousse mit Karamelleis

Menu Nr. 56 Fr. 56.—

Rindscarpaccio mit Parmesanlamellen
Olivenöl und Zitronen
-
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen
-
Lamm-Racks gratiniert mit Kräuterkruste
Gratinierte Rahm-Milch Kartoffeln
Kefen mit Maiskörner
Tomate mit Pesto
-
Frischer Fruchtsalat mit Vanille Eis

Menu Nr. 57 Fr. 59.—

Feinschmecker Teller
-
Knoblauchcremesuppe
mit gebackenen Zucchettischeiben
-
„Surf and Turf“
Rindsfilet grilliert auf Pfeffersauce
mit Zitronen
Riesenkrevetten an Piri-Piri Gewürz
7 Kornreis
Tomate gefüllt mit Blattspinat an Rahmsauce
-
Schokoladenschaum mit Früchten und Eis

Menu Nr. 58 Fr. 55.—

Walliser Trockenfleisch Tatar
auf Roggenbrot
-
Lachsschnitte pochiert im Prosecco
Reis mit Peperoniwürfeln und Erbsen
-
Kalbssteak gebraten mit Salbei
und Parmaschinken
leichter Madeira Jus
Schupfnudeln
Grüne Bohnen sautiert
Karottenstäbchen gedämpft
Brokkoli mit Butter
-
Schwedischer Apfelpunch

Menu 59 Fr. 60.—

Kalbsfilet-Carpaccio
mit Himbeerendressing
-
Tomatencremesuppe
mit Gin und rotem Pfeffer
-
Rindsfilet (Tournedos) in der Senfkruste
und Spargelspitzen
Leichte Pinot Noir Sauce
umringt mit Wurzelgemüse
Weddges Kartoffeln
-
Exotische Früchte gratiniert mit Vanille Eis

Menu Nr. 60 Fr. 50.—

Geräucherter Lachs mit Salatbukett
und Dill-Senfsauce
-
Weissweinsuppe „Chasselas“
-
Lammfilets mit Honig-Balsamicosauce
Kartoffelgratin
Kleine Gemüseauswahl
-
Aprikosensorbet mit Abricotine

Menu Nr. 61 Fr. 70.—

Kleines Salatbuffet mit Anti Pasti
-
Geflügelkraftbrühe mit Eierstich
-
Riesenkrevetten sautiert
mit Kräuter-Krebsbutter
Nudeln mit Gemüsestreifen
-
Châteaubriand nach Hausart
Bearnersauce
Frites Kartoffeln
Gemüseauswahl
-
Zitronensorbet mit Wodka

Menu Nr. 62 Fr. 57.—

Lachs-Hechtterrine mit bunten Salaten
Dressing mit Apfelessig und Sesamöl
-
Fleischfondue *Bacchus*
mit Rinds-, Kalb-, Schweine-
und Pouletfleisch
Polsterkartoffeln
Diverse Saucen und Beilagen
-
Mamma mia mit Beeren

Hotel Alpfrieden AG
3992 Bettmeralp
Tel.: 027 927 22 32 Fax.: 027 927 10 11
Internet: www.alpfrieden.ch E-mail: mail@alpfrieden.ch