

Harder Kulm

TOP OF INTERLAKEN

GRUPPEN MENÜS

Top 3 vegetarische Menüs

- 17** Zucchini Cremesuppe **37.—**

 Blumenkohl nuggets mit Käsepanade
 Pommes Frites und Knoblauch Dip

 Mangosorbet
- 18** Tomatencremesuppe **38.—**

 Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln

 Mango Joghurt Creme
- 19** Kleiner grüner Salat mit hausgemachtem Dressing **36.50**

 Thai Curry mit Basmati Reis

 Schokoladencreme

Vegetarische Spezialitäten

- Kleiner gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing **38.50**

 Makkaroni Älpler Art

 Vanillecreme mit Schlagrahm

Top 3 Fisch Menüs

- 20** Karottensalat **45.50**

 Lachsfilet an Kräuterrahmsauce
 mit Gemüseis

 Orangen-Süssmostcreme
- 21** Kleiner gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing **39.50**

 Pangasius Filet an Limettensauce
 Saisonalem Gemüse und Butterreis

 Panna Cotta mit Schlagrahm
- 22** Gemüsebouillon mit Gemüsestreifen **39.50**

 Zander mit Kohlrabi-Kartoffelstock

 Mangosorbet

Vegane Spezialitäten

- 23** Avocado Feldsalat mit hausgemachtem Dressing **37.50**

 Gebratener Kräutertofu
 Salzkartoffeln und Blattspinat

 Honig-Quark Dessert
- 24** Klare Gemüsebouillon mit Gemüsestreifen **38.50**

 Falafel mit grünem Blattsalat und italienischem Dressing

 Vegane Kokosnussglace mit frischen Beeren

Suppe/Salate & Dessert sind austauschbar.

Diese Menüvorschläge gelten für Gruppen
 ab 15 Personen. Reiseleiter und Busfahrer essen gratis.



Harder Kulm – Highlight Menü 1

Gemischter Salat mit hausgemachten Salaten und hausgemachtem französischem Dressing

 Käsefondue Harder Art
 serviert mit Brot, kleinen Kartoffeln, Essiggurken und Perlzwiebeln

 Hausgemachte gebrannte Creme

43.—

Harder Kulm – Highlight Menü 2

Kleiner grüner Salat mit hausgemachtem französischem Dressing

 Schweinsgeschnetzeltes Züricher Art mit Röstli und saisonalem Gemüse

 Hausgemachte gebrannte Creme

41.—

Swiss Highlight Menü

Gemüsebouillon mit Einlage

 Röstli Älpler Art
 (Röstli mit Schinken, überbacken mit Raclettekäse darüber ein Spiegelei)

 Panna Cotta mit Schlagrahm

41.—

International Highlight Menü

Kleiner grüner Salat mit hausgemachtem französischem Dressing

 Grilliertes Rindssteak
 Sauce Hollandaise
 Sommergemüse und Pommes Frites

 Schokoladenmousse mit saisonalen Beeren

59.—

Top 4 Budget Menüs

01 Gemüsecrèmesuppe

 Grillierte Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce mit Kartoffelstock

 Panna Cotta mit Schlagrahm

41.—

Top 4 Harder Kulm Menüs

05 Kleiner gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing

 Schweinsrahmschnitzel an Champignonrahmsauce
 Gemüsebouquet und Butternudeln

 Vanillecreme mit Schlagrahm

43.—

Top 4 Special Swiss Menüs

09 Kleiner gemischter Salat

 Fondue moitié-moitié
 Sauergemüse, kleine Kartoffeln, Brot

 Mango Joghurt Creme

40.—

Top 4 Internationale Menüs

13 Gemüsecrèmesuppe

 Schweinsfilet an Pfeffersauce
 Gemüse garnitur und Pommes Frites

 Orangen-Süsmost Creme

51.50

02 Kleiner gemischter Salat mit hausgemachtem französischem Dressing

 Grillierte Pouletbrust an Champignonrahmsauce mit Butternudeln

 Mango Joghurt Creme

43.50

06 Kleiner grüner Salat

 Gespickter Rindsbraten an Bratenjus
 Sommergemüse und Kartoffelstock

 Schokoladencreme mit Schlagrahm

43.—

10 Gemüsecrèmesuppe

 Raclette à discrétion
 Sauergemüse, kleine Kartoffeln

 Panna Cotta mit Schlagrahm

45.50

14 Karottensalat

 Grilliertes Kalbssteak an Rahmsauce
 Sommergemüse und Pommes Frites

 Mangosorbet

56.50

03 Kleiner grüner Salat mit hausgemachtem französischem Dressing

 Schweineschnitzel nach Wiener Art
 Pommes Frites und saisonalem Gemüse

 Mangosorbet mit Schlagrahm

41.50

07 Bouillon mit Gemüsestreifen

 Schweins Cordon Bleu
 Sommergemüse und Pommes Frites

 Hausgemachte gebrannte Creme

51.—

11 Kleiner grüner Salat mit hausgemachtem französischem Dressing

 Geschnetzeltes Rindfleisch an Jägersauce mit Kartoffelstock

 Hausgemachte gebrannte Creme

41.50

15 Bouillon mit Gemüsestreifen

 Gebratene Pouletbrust mit Kräuterbutter
 Saisonalem Gemüse und Pommes Frites

 Süsmostcreme

40.50

04 Kleiner grüner Salat

 Schweinesteak mit Pommes Frites und saisonalem Gemüse

 Frischer Fruchtsalat

44.—

08 Kleiner gemischter Salat mit hausgemachtem französischem Dressing

 Fleischvögel an Bratensauce mit Kartoffelstock und saisonalem Gemüse

 Schokoladencreme mit Schlagrahm

41.—

12 Kleiner grüner Salat mit hausgemachtem französischem Dressing

 Hackbraten mit Kartoffelstock und Sauce

 Mango Joghurt Creme

36.—

16 Bohnensalat

 Schweinefilet im Blätterteigmantel
 Pommes und saisonalem Gemüse

 Panna Cotta mit Schlagrahm

45.—