



JUNGFRAU
TOP OF EUROPE

Harder Kulm TOP OF INTERLAKEN

GENUSS MENÜS

Desserts

Dessertteller Harder Kulm beinhaltet kleine Bäckereien	19.—	Tiramisù	12.—
Panna Cotta mit frischen Saisonfrüchten	12.—	Limoncello Tiramisù mit Meringue	13.—
Toblerone Mousse mit Waldbeeren	14.50	Raspberry Tiramisù	13.—
Basler Lächerli Mousse mit Mango Kompott	16.50	Bananen Split Dessert mit Quark	12.50
Gebrannte Creme parfümiert mit Maraschino und Rahmhaube	13.50	Fondant au Chocolat mit Vanilleeis und Rahm	12.—
Mascarpone-Himbeere-Creme	13.50	Weisses Schokoladenmousse mit saisonalen Früchten	14.50
Fruchtsalat mit Mango Sorbet verfeinert mit Maraschino	13.50	Salted Karamell Pudding	12.50
		Hibiskus Glace mit Beerenragout	11.50
		Zitronen-Mousse verfeinert mit Limoncello	13.50
		Crema catalana	14.50





3-Gänge Genuss Menüs

Menü-Aletschhorn

Mozzarella di Buffala mit Rohschinken, Tomaten,
Basilikum an Balsamico Creme
* * *

72.50

Roastbeef Englisch gebraten
(Swiss prime Beef vom Rindsnierstück)
Sommer Gemüse Bouquet
Sauce Bernaise
Kartoffelgratin
* * *

Hausgemachte gebrannte Creme
verfeinert mit Maraschino

Menü-Allalinhorn

Avocado-Mango-Mozzarella Salat
mit Rucola und Pinienkerne mit Balsamico Vinaigrette
* * *

74.50

Grilliertes Kalbsteak mit Morchelrahmsauce
Risotto mit Champagner
Bouquet von Sommergemüse
* * *

Basler Lächerli Mousse mit Mangokompott

Menü-Dirrihorn

Nüssler Salat mit Speck und Ei
an hausgemachtem französischem Dressing
* * *

71.—

Gebratenes Simmentaler Schweinefilet an Pfefferrahmsauce
Pariser Kartoffeln
Sommer Gemüse Bouquet
* * *
Mascarpone-Himbeere-Creme

Menü-Dom

Tartar von Graved Lachs mit Salatbouquet
verfeinert mit einer Kräutervinaigrette
* * *

75.50

Grilliertes Kalbssteak mit Pinienkruste an Kräuterjus
Kartoffelgratin mit Steinpilzen
Sommer Gemüse Bouquet
* * *
Bananen Split Dessert mit Quark

UNSERE EMPFEHLUNG

Grillierte Medallion von Kalbs- und Rindsfilet «Chefs Art»
Sauce Bearnaise
Kartoffelkroquetten oder Soufflé Kartoffel
Bouquet vom Sommergemüse

60.—

Menü-Gonzen

Gemischter Blattsalat mit grillierten Kräutergarnelen
an hausgemachtem französischem Dressing
* * *

78.50

Grillierte Medaillons vom Kalb- und Rindfilet «Chefs Art»
Kartoffel Croquetten oder Soufflé Kartoffeln
Sommer Gemüse Bouquet
* * *
Fondant au Chocolat mit Vanilleeis und Rahm

Menü-Gspaltenhorn

Grüner Blattsalat mit gerösteten Pinienkernen
an hausgemachtem französischem Dressing
* * *

70.—

Eglifilet mit Mandelpanade
Petersilienkartoffeln
Rahmspinat
Kräutersauce
* * *

Fruchtsalat mit Mango Sorbet verfeinert mit Maraschino

Menü-Gurten

Sommersalat mit Brotcroutons
an hausgemachten französischem Dressing
* * *

65.50

Grilliertes Lachsfilet
an feiner Zitronen Hollandaise- Sauce
Gemüsereis
* * *

Weisses Schokoladenmousse mit saisonalen Früchten

Menü-Hogant

Gemischter Sommersalat mit glasierten
Cherry- Tomaten und Sprinz Spähnen
* * *

67.50

Kalbsgeschnetzeltes nach «Züricher Art»
Butter Rösti
* * *
Toblerone Mousse mit frischen Waldbeeren

Menü-Jakobshorn

Grüner Blattsalat mit Pinienkernen
an hausgemachtem französischem Dressing
* * *

62.50

Hausgemachte Nudeln mit hausgemachtem Basilikum Pesto
* * *
Fruchtsalat mit Mango Sorbet



3-Gänge Genuss Menüs

Menü - Eiger

Steinpilzcremesuppe mit Kräutercroûtons

 Roastbeef Englisch gebraten
 (Swiss prime Beef vom Rindsnierstück)
 Sauce béarnaise
 Kartoffelgratin
 Buntes Gemüsebouquet

 Gebrannte Creme
 parfümiert mit Maraschino und Rahmhaube

73.50

Menü - Mönch

Rindskraftbrühe mit Gemüsejulienne

 Grilliertes Kalbsteak mit Morchelrahmsauce
 Risotto mit Champagner
 Bouquet von Sommergemüse

 Basler Lächerli Mousse mit Mangokompott

86.50

Menü - Harder

Rindskraftbrühe mit Gemüsejulienne

 Emmentaler Rindsentrecôte
 Sauce béarnaise
 Pommes frites
 Bouquet von Sommergemüse

 Hausgemachtes Tiramisu

70.—

Menü - Jungfrau

Paprikaschaumsuppe mit Chorizo

 Gebratenes Schweinsfilet vom Simmental
 Pfefferrahmsauce
 Pariser Kartoffeln
 Bouquet von Sommergemüse

 Weisses Schokoladenmousse mit saisonalen Früchten

69.50

Menü - Matterhorn

Karotten-Apfelcremesuppe
 mit Rahmrosette und Haselnussknusperli

 Grilliertes Kalbsteak in der Pinienkruste an Kräuterjus
 Kartoffelgratin mit Steinpilzen
 Bouquet von Sommergemüse

 Weisses Schokoladenmousse mit saisonalen Früchten

89.—

Menü - Schreckhorn

Tomatencremesuppe mit Rahmhaube

 Gebratene Forelle mit Rahmspinat
 und Schnittlauchkartoffeln

 Toblerone Mousse mit frischem
 Waldbeerenragout

77.50

Menü - Faulhorn

Rindskraftbrühe mit Gemüsejulienne

 Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art
 Butter-Rösti

 Fruchtsalat mit Maraschino und Mangosorbet

73.50

Menü - Bäderhorn

Schaumsuppe von roten Peperoni
 mit Geflügelspiess

 Grillierte Medaillons von Kalbs- und
 Rindsfilet «Chefs Art»
 Kartoffelkroquetten oder Soufflé Kartoffeln
 Bouquet von Sommergemüse

 Schokoladenmousse mit warmen Sauerkirschen
 und Hibiskussorbet

86.50

Menü - Rothorn

Gemüsebouillon mit Gemüsejulienne

 Grilliertes Lachsfilet an feiner
 Hollandaise-Sauce verfeinert mit Zitrone
 Gemüsereis

 Toblerone Mousse mit frischen Waldbeeren

65.—

Beilagen

Pommes frites, Kartoffelkroquetten, Rösti, Kartoffelgratin,
 Butter-Reis, Champagner Risotto

UNSERE EMPFEHLUNG

Grilliertes Entrecôte vom Emmentaler Rind
 Sauce béarnaise
 Kartoffelgratin
 Bouquet von Sommergemüse

55.—



Vegetarische 3-Gänge Genuss Menüs

Menü - Moleson

Gemischter Sommersalat mit glasierten Cherry Tomaten und mit Sbrinz Spähnen
* * * 53.50
Piccata von Zucchetti mit Kräuter-Tomatensauce
Kräuternudeln
Bouquet von Sommergemüse
* * *
Zitronen- Mousse

Menü - Monte Generoso

Grünen Blattsalat mit Brot Croutons an hausgemachtem französischem Dressing
* * * 51.50
Süsskartoffelgnocchi mit Rahmspinat und feiner weissen Sauce, verfeinert mit Parmesan
* * *
Frischer Fruchtsalat mit Mango Sorbet

Menü - Napf

Frische bunte Blattsalate mit getrockneten Tomaten mit Sbrinz Spähnen und Blumenblüten
* * * 50.—
Hausgemachte Nudeln mit hausgemachtem Basilikum Pesto
* * *
Hibiskus Glace mit Beerenragout

Menü - Niesen

Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum und Schlagrahmrosette
* * * 56.50
Piccata von Zucchetti mit Kräuter-Tomatensauce
Kräuternudeln
Bouquet von Sommergemüse
* * *
Hausgemachte gebrannte Creme parfümiert mit Maraschino

Menü - Niederhorn

Karotten-Ingwersuppe mit Knuspertasche
* * * 53.50
Steinpilzrisotto mit feinem Gemüsebouquet
* * *
Frischer Fruchtsalat und Mangosorbet

Menü - Silberhorn

Kha Gai
* * * 52.50
Thai Curry mit Gemüse und Sojasprossen serviert in Basmati Reis mit Sesamsamen
* * *
Weisses Schokoladenmousse mit saisonalen Früchten

Vegane 3-Gänge Genuss Menüs

Menü - Pilatus

Feldsalat mit gerösteten Pinnienkerne an veganem Dressing 51.50
* * *
Safranrisotto
* * *
Chia Pudding mit Himbeerkompott

Menü - Bernina

Klare Gemüsesuppe mit Einlage 51.—
* * *
Poké Bowl mit Basmati Reis, Lauchzwiebeln, Avocado, Edamame, Gurken, Tomaten, Rübli und Falafel an Erdnussauce
* * *
Hibiskus Sorbet mit saisonalen Beeren

Menü - Morgenberghorn

Klare Gemüsesuppe mit Einlage 51.50
* * *
Vegane Blumenkohl nuggets mit Süsskartoffelfrites und Knoblauch Dip
* * *
Mango Mousse garniert mit Beeren

Suppen

Klare Gemüsesuppe mit Einlage 10.50

Rindskraftbrühe mit Gemüsejulienne 10.50

Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum und Rahmrosette 11.50

Kartoffel-Brokkoli-Suppe 11.50

Süsskartoffel-Brokkoli-Suppe 11.50

Süsskartoffel-Karotten-Suppe 12.50

Tom Kha Gai 13.50

Zucchini-Karotten-Cremesuppe 12.50

Pilzrahmsuppe mit frischen Kräutern 12.—

Karotten-Apfelcremesuppe mit Rahmrosette 11.50

Champignons-Cremesuppe mit Pouletspiess 11.50

Minestrone 11.50

Mais-Kokos-Cremesuppe 12.50

Käse-Lauch-Suppe 11.50

Karotten und Ingwersuppe mit Knuspertasche 12.—

Unsere Harder-Suppe in verschiedenen Variationen 16.50
(2 kleine Süppchen im Glas serviert – bis 30 Personen möglich)

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.



Vorspeisen

Mozzarella di Buffalo mit Rohschinken, Tomaten, Basilikum an Balsamico Creme **17.50**

Sommersalat mit Brotcroutons und hausgemachtem Dressing **12.50**

Gemischter Saisonsalat mit grillierten Pouletspiessen an hausgemachtem französischem Dressing **19.50**

Frische bunte Blattsalate mit getrockneten Tomaten, Sbrinz Spähnen und Blumenblüten **19.50**

Avocado-Mango-Mozzarella Salat mit Rucola und Pinienkernen **18.50**

Gemischter Sommersalat mit glasierten Cherrytomaten und Sbrinz Spähnen **13.50**

Grüner Blattsalat mit Pinienkernen an hausgemachtem französischem Dressing **13.50**

Mango-Avocado Salat verfeinert mit hausgemachtem französischem Dressing **14.50**

Gemischter Sommersalat mit marinierten Lachsstreifen an einer feinen Dill- Senfsauce mit hausgemachtem Dressing **18.50**

Nüssler Salat mit Speck und Ei an hausgemachtem Dressing **15.50**

Tartar vom Graved Lachs mit Salatbouquet verfeinert mit einer Kräuterviniagrette **16.—**

Couscous Salat mit Kichererbsen Cherrytomaten, Zwiebeln und Gurke **13.50**

Ruccolasalat mit frischen Himbeeren an Mozzarella di Bufulla und Himbeer-Balsamico **15.50**

Frischer Avocado-Mango-Mozzarella-Salat mit Pinienkernen **15.50**

Melone Rohschinken garniert mit Salatbouquet und Balsamico **18.50**

Fleischgerichte

Kalbsgeschnetzeltes nach Züricher Art mit Butter-Rösti **42.—**

Roastbeef englisch gebraten (Swiss prime Beef von Rindnierstück) Sauce Bernaise Sommer Gemüse Bouquet Kartoffelgratin **50.50**

Emmentaler Rindsentrecôte Sauce Bernaise Sommer Gemüse Bouquet Pommes Frites **55.50**

Grilliertes Kalbssteak mit Morchel Rahmsauce Sommer Gemüse Bouquet Champagner Risotto **55.50**

Gebratenes Simmentaler Schweinefilet Pfefferrahmsauce Pariser Kartoffeln Sommer Gemüse Bouquet **45.50**

Grilliertes Kalbssteak mit Pinienkruste an Kräuterjus, Sommer Gemüse Bouquet Kartoffelgratin mit Steinpilzen **50.50**

Grillierte Medaillons vom Kalb- und Rindsfilet «Chefs Art» Sauce Bearnaise Sommer Gemüse Bouquet Kartoffel Croquetten oder Soufflé Kartoffeln **58.—**

Grilliertes Rindsentrecôte hausgemachte Café de Paris Sauce Duchesse-Kartoffeln Sommer Gemüse Bouquet **55.—**

Gefüllte Poulet Brust mit Frischkäsefüllung Risotto «Ticino» Sommer Gemüse Bouquet **40.50**

Rindsfilet mit hausgemachter Sauce bernaise grüne Bohnen im Speckmantel hausgemachter Kartoffelgratin **52.50**

Fischgerichte

Egli Filet mit Mandelpanade Rahmspinat und Petersilienkartoffeln **45.50**

Grilliertes Lachsfilet an feiner Zitronen-Hollandaise-Sauce und Gemüsereis **38.50**

Forellenfilet mit Kräuterrahmsauce Kartoffeln und Sommergemüse **45.50**

Saiblingfilet mit saisonalem Gemüse aus dem Ofen serviert mit Reis **45.50**

Kräuter-Garnelen-Spiesse mit Pappardelle an einer Erdnuss-Sauce **45.50**

Vegetarische und vegane Gerichte

Tessiner Risotto mit Pilzen und Parmesan **35.—**

Piccatta von Zucchetti mit Kräuter- Tomatensauce mit Kräuternudeln, Bouquet vom Sommergemüse **35.50**

Steinpilzrisotto verfeinert mit Parmesan **35.—**

Tortellini mit Rucola und Gorgonzola und Avocado **29.50**

Safranrisotto mit Parmesan **35.—**

Süßkartoffel-Gnocchi mit Rahmspinat an einer weissen Sauce, verfeinert mit Parmesan **30.50**

Tagliarini an Limettensauce mit Blattspinat und Strauchtomaten **30.50**

Ofenkartoffeln mit Kidney Bohnen, Mais und veganer Crème fraîche **29.50**

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.