

Harder Kulm

TOP OF INTERLAKEN

GRUPPEN MENÜS

Top 3 vegetarische Menüs

- | | | |
|-----------|--|--------------|
| 17 | Zucchini Cremesuppe

Blumenkohl nuggets mit Käsepanade
Pommes Frites und Knoblauch Dip

Mangosorbet | 36.— |
| 18 | Tomatencremesuppe

Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln

Mango Joghurt Creme | 37.— |
| 19 | Kleiner grüner Salat mit hausgemachtem Dressing

Thai Curry mit Basmati Reis

Schokoladencreme | 35.50 |

Vegetarische Spezialitäten

- | | |
|--|--------------|
| Kleiner gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing

Makkaroni Älpler Art

Vanillecreme mit Schlagrahm | 37.50 |
|--|--------------|

Top 3 Fisch Menüs

- | | | |
|-----------|--|--------------|
| 20 | Karottensalat

Lachsfilet an Kräuterrahmsauce
mit Gemüseis

Orangen-Süssmostcreme | 44.50 |
| 21 | Kleiner gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing

Pangasius Filet an Limettensauce
Saisonaem Gemüse und Butterreis

Panna Cotta mit Schlagrahm | 38.50 |
| 22 | Gemüsebouillon mit Gemüsestreifen

Zander mit Kohlrabi-Kartoffelstock

Mangosorbet | 38.50 |

Vegane Spezialitäten

- | | | |
|-----------|--|--------------|
| 23 | Avocado Feldsalat mit hausgemachtem Dressing

Gebratener Kräutertofu
Salzkartoffeln und Blattspinat

Honig-Quark Dessert | 36.50 |
| 24 | Klare Gemüsebouillon mit Gemüsestreifen

Falafel mit grünem Blattsalat und italienischem Dressing

Vegane Kokosnussglace mit frischen Beeren | 37.50 |

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

42.—

Harder Kulm – Highlight Menü 2

Kleiner grüner Salat mit hausgemachtem französischem Dressing

Schweinsgeschnetzeltes Züricher Art mit Rösti und saisonalem Gemüse

Hausgemachte gebrannte Creme

40.—

Swiss Highlight Menü

Gemüsebouillon mit Einlage

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

Panna Cotta mit Schlagrahm

40.—

International Highlight Menü

Kleiner grüner Salat mit hausgemachtem französischem Dressing

Grilliertes Rindssteak
Sauce Hollandaise
Sommergemüse und Pommes Frites

Schokoladenmousse mit saisonalen Beeren

58.—

Top 4 Budget Menüs

01 Gemüsecrèmesuppe

Grillierte Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce mit Kartoffelstock

Panna Cotta mit Schlagrahm

40.—

Top 4 Harder Kulm Menüs

05 Kleiner gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing

Schweinsrahmschnitzel an Champignonrahmsauce
Gemüsebouquet und Butternudeln

Vanillecreme mit Schlagrahm

42.—

02 Kleiner gemischter Salat mit hausgemachtem französischem Dressing

Grillierte Pouletbrust an Champignonrahmsauce mit Butternudeln

Mango Joghurt Creme

42.50

06 Kleiner grüner Salat

Gespickter Rindsbraten an Bratenjus
Sommergemüse und Kartoffelstock

Schokoladencreme mit Schlagrahm

42.—

03 Kleiner grüner Salat mit hausgemachtem französischem Dressing

Schweineschnitzel nach Wiener Art
Pommes Frites und saisonalem Gemüse

Mangosorbet mit Schlagrahm

40.50

07 Bouillon mit Gemüsestreifen

Schweins Cordon Bleu
Sommergemüse und Pommes Frites

Hausgemachte gebrannte Creme

50.—

04 Kleiner grüner Salat

Schweinesteak mit Pommes Frites und saisonalem Gemüse

Frischer Fruchtsalat

43.—

08 Kleiner gemischter Salat mit hausgemachtem französischem Dressing

Fleischvögel an Bratensauce mit Kartoffelstock und saisonalem Gemüse

Schokoladencreme mit Schlagrahm

40.—

Top 4 Special Swiss Menüs

09 Kleiner gemischter Salat

Fondue moitié-moitié
Sauergemüse, kleine Kartoffeln, Brot

Mango Joghurt Creme

39.—

10 Gemüsecrèmesuppe

Raclette à discrétion
Sauergemüse, kleine Kartoffeln

Panna Cotta mit Schlagrahm

44.50

11 Kleiner grüner Salat mit hausgemachtem französischem Dressing

Geschnetztes Rindfleisch an Jägersauce mit Kartoffelstock

Hausgemachte gebrannte Creme

40.50

12 Kleiner grüner Salat mit hausgemachtem französischem Dressing

Hackbraten mit Kartoffelstock und Sauce

Mango Joghurt Creme

35.—

Top 4 Internationale Menüs

13 Gemüsecrèmesuppe

Schweinsfilet an Pfeffersauce
Gemüsegarnitur und Pommes Frites

Orangen-Süsmost Creme

50.50

14 Karottensalat

Grilliertes Kalbssteak an Rahmsauce
Sommergemüse und Pommes Frites

Mangosorbet

55.50

15 Bouillon mit Gemüsestreifen

Gebratene Pouletbrust mit Kräuterbutter
Saisonaalem Gemüse und Pommes Frites

Süsmostcreme

39.50

16 Bohnensalat

Schweinefilet im Blätterteigmantel
Pommes und saisonalem Gemüse

Panna Cotta mit Schlagrahm

44.—