

**Feiern Sie Ihren Geburtstag, Ihren Firmenanlass
oder Ihr Familientreffen auf der Tschentalp**



Beginnen Sie mit einem kleinen Aperitif auf unserer Sonnenterrasse
und geniessen Sie die wunderbare Aussicht.

Gerne beraten wir Sie persönlich vor Ort und stehen Ihnen bei der Organisation
Ihres Anlasses zu Verfügung.

Version 2023

Aperitifvorschläge

Tschente-Apero (ab 12 Personen)

Tomaten-Mozzarella Spiesschen, pikante Pouletspiesschen mariniert mit Honig,
Crostini mit Graved Lachs und Roastbeef, Oliven,
Schinken-Gipfeli und Käseküchlein

Petit CHF 20 / Riche CHF 32 pro Person

		CHF
Kalte Platte <i>Käseauswahl und Trockenfleisch</i>	pro Teller	26
Flammkuchen klassisch oder vegetarisch	pro Stück	19

Schaumweine

Prosecco Brut	75 cl	52
« Les Perles de Stéphane » Brut, Stephan Martin, Ligerz <i>Assemblage Chardonnay und Riesling-Sylvaner</i>	75 cl	60

Biere

Tschentenbier (offen)	30 cl	5
Eichhof Braugold	33 cl	5.5
Eichhof Panaché	33 cl	5.5
Eichhof alkoholfrei	33 cl	5.5
Erdinger Weissbier / Erdinger Weissbier alkoholfrei	50 cl	7.5

Alkoholfreie Getränke

Adelbodner Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure	100 cl	10
Rivella Rot	100 cl	12
Orangensaft	100 cl	12
Hausgemachter Eistee	100 cl	12
Apfelschorle	150 cl	15



Menuvorschlage

<p>Menu 1 / CHF 39</p> <p>Chrusimusisalat * * *</p> <p>Poulardenbrust an Portweinsauce Gratin Dauphinois und Gemuseallerlei * * *</p> <p>Schoggikuchen mit Aprikosensorbet</p>	<p>Menu 2 / CHF 42</p> <p>Kürbissuppe * * *</p> <p>Tessiner Brasato Polenta und Ratatouille * * *</p> <p>Meringue mit Greyerzer Doppelrahmglace und marinierten Waldbeeren</p>
<p>Menu 3 / CHF 48</p> <p>Nüsslisalat mit Bresaola und Croutons * * *</p> <p>Glasierter Kalbsschulterbraten Pommes Mousseline und Gemüsebouquet * * *</p> <p>Gebrannte Creme nach Grossmutterart</p>	<p>Menu 4 / CHF 54</p> <p>Tartar von geräuchertem Forellenfilet, Meerrettichschaum und bunter Salat * * *</p> <p>Warmes Roastbeef an grüner Pfeffersauce dazu Pommes Frites und Grillgemüse * * *</p> <p>Haselnussparfait parfümiert mit Vieille Prune</p>
<p>Menu 5 / CHF 68</p> <p>Tschentensalat mit gebratenen Pouletstreifen und gehobeltem Gran Padano * * *</p> <p>Frische Ravioli gefüllt mit Mascarpone und getrockneten Tomaten, leichte Cremesauce und Pesto * * *</p> <p>Schweinsfilet an Morchelsauce Pommes Mousseline und Gemüsebouquet * * *</p> <p>Panna Cotta mit saisonalen Früchten</p>	<p>Menu 6 / CHF 78</p> <p>Gourmet Salat mit Graved Lachs und Serranoschinken * * *</p> <p>Steinpilzravioli mit Parmesanspäne * * *</p> <p>Rindsfilet an Stück gebraten an Pinot Noir Jus Pommes Dauphine und glasiertes Gemüse * * *</p> <p>Hausgemachtes Tiramisu</p>
<p>Käsefondue / CHF 30</p> <p>Feines Käsefondue mit Brot (Kartoffeln auf Vorbestellung möglich)</p>	<p>Raclette / CHF 37</p> <p>Raclette a Discretion mit Blattsalat und Mixed Pickels</p>

Weinvorschläge aus der Schweiz

Weine Top, 50 cl

CHF

Fendant, Domaines Chevaliers, Salgesch	50 cl	25
<i>Frisch und knackig, der ideale Aperitifwein und Begleiter von Käsespezialitäten</i>		
Pinot Noir, Domaines Chevaliers, Salgesch	50 cl	30
<i>Intensiv rubinroter Körper, Duft von kleinen frischen Früchten, leichter Hauch von Rauch</i>		

Weissweine

Fendant, Domaines Chevaliers, Salgesch	75 cl	43
<i>Blumig, leicht exotisch, im Gaumen fein und harmonisch, sehr trinkfreudig.</i>		
Johannisberg, Domaines Chevaliers, Salgesch	75 cl	48
<i>Erinnert an süsse Gewürze, diskrete Note von Rosenblüten, im Gaumen würzig und kräftig</i>		
Heida, Domaines Chevaliers, Salgesch	75 cl	54
<i>Nuancen von Birne und Zitrone, Schöne Fülle und langer, bissiger Abgang</i>		
« Sherpa Blanc » Domaines Chevaliers, Salgesch	75 cl	54
<i>Assemblage von Heida, Blanc de Pinot Noir und Chasselas</i>		
Petite Arvine, Domaines Chevaliers, Salgesch	75 cl	54
<i>Exotische Aromen von Grapefruit und Limetten</i>		

Rotweine

Pinot Noir, Johannes Louis, Schafis	75 cl	46
<i>Feines Bouquet, samtiges Tannin, edel und finessenreich</i>		
Humagne Rouge, Domaines Chevaliers, Salgesch	75 cl	58
<i>Rustikale Nase, fruchtige Noten, ein Hauch von Pfeffer, im Gaumen rustikale Tannine und würzige Note</i>		
« Sherpa Rouge », Domaines Chevaliers, Salgesch	75 cl	54
<i>Assemblage von Pinot Noir und Humagne Rouge</i>		
Cornalin, Domaines Chevaliers, Salgesch	75 cl	58
<i>Beeren und Sauerkirschen, im Gaumen kräftig und gehaltvoll, weiche Tannine</i>		
« Baiocco » Merlot, Guido Brivio, Mendrisio	75 cl	55
<i>Frisch und fruchtig, gut strukturiert, ein ausgewogener Wein mit anhaltendem Abgang</i>		

Auf Wunsch unterbreiten wir Ihnen gerne weitere Vorschläge.



Allgemeine Informationen und Konditionen

Speise und Getränke

Bitte wählen Sie für **alle Teilnehmer ein einheitliches Menü** aus.

Wir bieten für Vegetarier, Veganer oder Allergiker gerne entsprechende Alternativen an. Bitte teilen Sie uns dies zwingend bei Ihrer Menüwahl mit.

Wir arbeiten, wenn immer möglich, mit saisonal Produkten daher kann es bei den Menüvorschlägen zu kleinen Änderungen kommen. Diese werden Ihnen selbstverständlich im Voraus kommuniziert.

Um Ihnen einen reibungslosen Service zu garantieren, bitten wir Sie, uns mindestens **10 Tage im Voraus** über Ihre Menu- und Getränkewahl und die Anzahl der Personen zu informieren.

Annulation Bedingungen

Die Anzahl Personen kann bis zu 24 Stunden vor Ihrem Anlass geändert werden. **Die am Vortag bestätigte Anzahl wird als Grundlage für die Rechnungsstellung genommen.**

Wird ein Anlass trotz definitiver Zusage annulliert, werden folgende Kosten in Rechnung gestellt:

Bis 15 Tage	kostenlos
14 – 6 Tage	50 % der vereinbarten Leistungen
5 – 0 Tage	100 % der vereinbarten Leistungen

Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt.

Gondelbahn

Unsere Bahn macht gerne Extra-fahrten für Ihren Anlass. Für Gruppen bieten wir Sondertarife an, diese variieren je nach Anzahl Personen und Fahrten.

Übernachtung

Falls es spät wird und Sie oder Ihre Gäste gerne bei uns Übernachten möchten, verfügen wir über 1 Doppelzimmer und 2 Massenlager (1x 8 Personen / 1x 10 Personen).

