



## Restaurant Jungfrau-Aletsch

### Unser Menu- und Aperitif-Angebot 1.0

In der heutigen Zeit ist Kochen nicht nur mit Genuss, sondern mit Verantwortung und Vertrauen verbunden. Verantwortung gegenüber Ihnen, lieber Gast und Vertrauen in die Lebensmittel, die wir in unserem Haus verarbeiten. Wir kochen alles frisch. Als Teil von Valais Prime Food spezialisieren wir uns auf die Herstellung und Zubereitung von regionalen Produkten wo immer möglich aus dem Wallis. ‚Kompromisslos Wallis‘ lautet unser Leitgedanke. Wir wollen wieder lernen, Lebensmittel zu schätzen und bewusster und gesunder zu essen.



Herzlich willkommen zum Aperitif

## Kleine, kalte Köstlichkeiten

<b>Hausgemachtes Blätterteiggebäck</b>	CHF	5.90
<b>Reichhaltige Canapés</b>	CHF	6.80
Nach Ihrer Wahl		
<b>Rindstartar</b>	CHF	6.90
Auf Roggenbrot verfeinert mit Cognac		
<b>Hobelkäse</b>	CHF	5.50
Garniert		
<b>Valais Prime Food Platte „Zum Geniessen“</b>	CHF	9.80
Trockenfleisch, Hamma, Speck und Hauswurst		
<b>Valais Prime Food Platte „Zum Schlemmen“</b>	CHF	12.-
Trockenfleisch, Hamma, Speck, Hauswurst, Coppa und Hobelkäse reichlich Garniert		



## Köstlichkeiten, die wir für Sie zusammengestellt haben

**„Epis Chliis zum Apéro“** CHF 8.90

Blätterteiggebäck

Hobelkäse

Bruschetta

**„Valais Prime Food“** CHF 13.90

Trockenfleisch, Hamma, Speck, Hauswurst und Coppa

Hobelkäse

Kalbspastete

**„Aletsch-Hitta“** CHF 14.50

Schinkengipfeli

Rindstartar

Wienerli im Schlafrock

**„Grossi Aletsch–Jungfröi–Wandrig“** CHF 15.50

Trockenfleisch, Hamma, Speck, Hauswurst und Coppa

Fleischkäse

Hausgemachte Fleischbällchen

Diese Preise für alle Aperitif-Häppchen sind pro Person berechnet.



## Kalte Vorspeisen

<b>Erfrischender Marktsalat saisonal garniert</b>	CHF	7.50
Caramel Kerne		
Angemacht mit unserem Hausdressing		
<b>Pâte Maison – ein traditionelles Hausrezept</b>	CHF	11.00
Hausgemacht Pastete aus Kalb und Schweinefleisch		
Zubereitet nach einem traditionellen Valais Prime Food-Rezept mit Sellerie und Cumberland-Sauce		
<b>Rinds-Carpaccio</b>	CHF	12.00
Carpaccio einmal etwas anders		
Am Stück mariniert, angetrocknet und frisch aufgeschnitten		
Mit Hobelkäse und Salat-Bouquet		
<b>Salatschüssel auf dem Tisch</b>	CHF	12.50
Zum selber schöpfen was Ihnen am liebsten ist		
Mit gebratenem Speck, Eiern, Kräutern und noch vielem mehr		
<b>Walliser Caesar's salad   Hartkäsedressing   Croûtons</b>	CHF	11.50
Mit gebratenem Speck, Eier		



## Suppen

**Doppelte Rindskraftbrühe** CHF 10.50

Mit Valfado (Portwein - Salgesch)  
Roggenbrotchips und Käse

**Tomaten - Creme Suppe,** CHF 8.60

Mit Doppelrahm verfeinert

**Karotten – Aprikosen - Creme Suppe,** CHF 9.50

Mit Aprikosen verfeinert

**Manäschtru Suppe** CHF 10.60

Mit reichlich Karotten, Kartoffeln, Lauch und Siedfleisch

## Vegetarisch

**Sämiger Weißwein - Risotto** CHF 18.00

Mit feinen Gemüsewürfel und Kräuter

**Gommer Cholera** CHF 20.00

Im Blätterteig gebackene Kartoffeln, Apfel, Lauch

**Pappardelle** CHF 15.90

Mit Baumnüssen und Tomaten – Sugo



VALAIS  
PRIME  
FOOD

## Die traditionellen Hauptgänge

**Schweinsgeschnetzeltes wie in Kandersteg** CHF 29.00

Mit Berner-Butter-Rösti und glasierten Karotten

**Schweinssteak überbacken** CHF 25.00

Mit Käse und Tomaten

Weißwein-Risotto und glasiertes Gemüse

**Ganz gebratener Kalbsstotzen nach Grindel Waldner Art** CHF 35.00

Mit Rosmarinjus, Kartoffelgratin und glasiertem Gemüse

Auf Wunsch im Saal präsentiert und tranchiert

**Rosa gebratenes Rumpsteak** CHF 39.00

Sauce Hollandaise, glasiertes Gemüse

Bratkartoffel mit Thymian verfeinert

**Schweinsfilet nach Wellington Art** CHF 41.50

Schweinsfilet, umhüllt von einem feinen Pilzmantel

Gebacken im zarten Blätterteig, Kräuterjus und Glasiertes Gemüse

**Beinschinken veredelt von der eigenen Räucherei** CHF 25.00

Mit Rosmarin Jus

Dazu gibt es cremige Kartoffelstock

und glasiertes Gemüse



<b>Fleischkäse aus der zugehörigen Metzgerei</b>	CHF	21.00
Mit Enzian Jus		
Kartoffelsalat Garniert		
<b>Natischer Manästruchoch</b>	CHF	20.00
Das traditionelle Siedfleisch Gericht		
Reis, Kartoffeln, Gemüse		
<b>Gommer Cholera</b>	CHF	20.00
Im Blätterteig gebackene		
Kartoffeln, Äpfel, Lauch und Käse		
<b>Raclette à discrétion</b>	CHF	22.00
Mit Gschwellti und Garnitur		
<b>Käse Fondue à discrétion</b>	CHF	25.00
Mit Gschwellti und Brot		
<b>Gschwellti mit Käse à discrétion</b>	CHF	22.00
<b>Brisolée</b>	CHF	35.00
Trockenfleisch, Hamma, Speck, Hauswurst,		
Coppa und Hobelkäse, diverse Hart und Weich - Käse von der Schaukäserei Rhone		
Apfelkuchen, Sauser, Verschiedene Brötchen		
Früchte und Maroni		



VALAIS  
PRIME  
FOOD

## Unsere süßen Speisen

### **Gebrannte Creme**

CHF 8.60

Mit Schlagrahm und Früchten

### **Dreierlei Schokoladenterrine**

CHF 10.90

Mit Orangensalat

### **Meringue nach Haslitaler Art von Meiringen**

CHF 10.50

Serviert mit Doppelrahm

### **Cremeschnitte von der Bäckerei Kronig Charly in Mörel**

CHF 13.60

Garniert mit Früchten

## Unsere Empfehlung

### **Dessertbuffet**

CHF 22.00

Auf Wunsch machen wir alles möglich

### **Dessertbuffet mit Käse**

CHF 27.00

Wir flambieren Früchte und beraten Ihre Gäste  
mit der Käseauswahl direkt am Buffet





## Seminare / Kaffeepausen

<b>Kaffee Gipfeli</b>	CHF	5.50
<b>Kaffeepause Vormittag</b>	CHF	6.50
Kaffee, Gipfeli, ganze Früchte		
<b>Kaffeepause Vormittag</b>	CHF	7.50
Kaffee, Gipfeli, Brownies		
<b>Kaffeepause Vormittag</b>	CHF	9.50
Kaffee, Gipfeli, Brownies, Birchermüesli, ganze Früchte		
<b>Kaffeepause Nachmittag</b>	CHF	6.50
Kaffee, Früchtekuchen		
<b>Kaffeepause Nachmittag</b>	CHF	9.50
Kaffee, Roggenbrot, Hauswurst, Hobelkäse		
<b>Kaffeepause Nachmittag</b>	CHF	10.50
Kaffee, Sandwiches „Käse, Trockenfleisch, Hamma“, ganze Früchte		



## Seminare / Stehlunch ab 30 Personen

### Steh-Lunch/Aperitif mit einheimischen Spezialitäten

#### Live Koch Stationen

**Durchschnitt** CHF 43.00

#### 1. Station

Valais Prime Aperero Platte zum Schlemmen

Aperero Platte mit div. Trockenfleisch, Hauswurst, Coppa,

Hamma, div. Weich- und Hart-Käse aus der Region

#### 2. Station

Raclette mit Gschwellti, klassisch nach alter Schmidja Art

#### 3. Station

Cholera nach Gommer Art gefüllt mit Kartoffeln, Lauch, Äpfel und Käse

#### 4. Station

Dessert mit Walliser Aprikosenkuchen, ganze Früchte



## Seminare / Stehlunch ab 30 Personen

**Steh-Lunch/Aperitif mit einheimischen Spezialitäten**

**Live Koch Stationen**

**Durchschnitt** CHF 54.00

### **1. Station**

Valais Prime Aperero Platte zum Schlemmen

Aperero Platte mit div. Trockenfleisch, Hauswurst, Coppa,

Hamma, div. Weich- und Hart-Käse aus der Region

### **2. Station**

Raclette mit Gschwellti, klassisch nach alter Schmidja Art

### **3. Station**

Cholera nach Gommer Art gefüllt mit Kartoffeln, Lauch, Äpfel und Käse

### **4. Station**

Natischer Manästruchoch, Siedfleisch, Kartoffeln, Reis

### **5. Station**

Dessert mit Walliser Aprikosenkuchen“, ganze Früchte



## Seminare / Stehlunch ab 80 Personen

**Steh-Lunch/Aperitif mit einheimischen Spezialitäten**

**Live Koch Stationen**

**Durchschnitt** CHF 64.00

### **1. Station**

drei verschieden Suppen

Randen Fenchel, Karotten Orange, Doppelte Kraftbrühe

### **2. Station**

- frisch aufgeschnittenes Rindscarpaccio mit einer Salatauswahl

### **3. Station Manästruchoch**

Siedfleisch, Kartoffeln, Reis

### **4. Station Fleischkäse**

Klassisch und anders nach alter Schmidja Art

### **5. Station Beinschinken**

Kartoffelsalat Senf

### **6. Station Cholera nach Gommer Art**

Kartoffeln, Lauch, Äpfel und Käse

### **7. Station**

- Dessert mit großem Früchtebuffet und Crème brûlée



Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

Gerne beraten wir Sie persönlich, damit der Anlass für Sie unvergesslich wird.

Bitte Teilen Sie uns Ihre konkreten Wünsche und Vorstellungen mit.

Remo Jossen, Geschäftsführer  
Restaurant Jungfrau-Aletsch