

Menu – Vorschläge

ab 10 Personen



Familienbetrieb:
Brigit & Roland Ryter-Steiner
3716 Kandergrund

www.gasthof-altels.ch

Tel. 033/ 671`16`38
admin@gasthof-altels.ch

Im Menupreis enthalten:

- *Komplettes Menu
 - *Festlich gedeckter Tisch
 - *Nachservice
 - *Blumen (ausser bei Hochzeiten)
 - *MwSt.
- 04.2025



Menuvorschlag: Nr. 1

Saison Salat

Bouillon mit Flädli

Roastbeef mit Sauce Bearnaise
(Rindsentercôte CH)
Gemüse vom Markt
Pommes-frites

Russische Crème mit Vanille Glace

Fr. 69.50

Menuvorschlag: Nr. 2

Melonen mit Rohschinken

Bouillon mit Flädli

Kalbsbraten „a la chef“
Gemüse vom Markt
Pommes-frites

Coupe Hot Berry

Fr. 72.50

Menuvorschlag: Nr. 3

Lammfilet auf Blattsalat an
Himbeerdressing

Spargelcrème Suppe

Kalbsfilet an Morchelsauce
Gemüse vom Markt
Pommes-Dauphines

Dessert-Teller

Fr. 75.--

Menuvorschlag: Nr. 4

Gemischter Salat

Klare Gemüsesuppe

Kalbsrahmschnitzel
Gemüse vom Markt
Nudeln

Dessert Teller

Fr. 69.50

Menuvorschlag: Nr. 5

Kalbfleischpastet mit Sauce
Cumberland
mit feinem Salat

Bouillon mit Fideli

Schweinssteak mit Kräuterbutter
Gemüse vom Markt
Pommes-frites

Dessert-Teller

Fr. 69.50

Menuvorschlag: Nr. 6

Forellenfilet geräucht mit
Meerrettichschaum
dazu feiner Salat

Bouillon Royale

Kalbsteak an Steinpilzsauce
Gemüse vom Markt
Pommes-Williams

Dessert Teller

Fr. 79.--

Menuvorschlag: Nr. 7

Kalter Vorspeiseneller

Bouillon mit Backerbsen

Schweinsfilet im Teig
Gemüse vom Markt
Pommes-frites

Coupe Maison

Fr. 72.50

Menuvorschlag: Nr. 8

Forellenfilet provençale mit Wildreis

Champignonscrème Suppe

Rindsfilet Sauce Bearnaise
Gemüse vom Markt
Kartoffelkroketten

Dessert-Teller

Fr. 85.--

Menuvorschlag: Nr. 9

Blattsalat mit Speck, Ei, Tomaten,
Brotwürfeli mit Knoblauch

Blumenkohlcrème Suppe

Schweinsfilet Thurgados
Gemüse vom Markt
Pommes-frites

Dessert-Teller

Fr. 74.50

Menuvorschlag: Nr. 10

Spargeln mit Hamme Sauce
Hollandaise

Bouillon mit Sherry

Pouletbrüstli mit Kräuterbutter
Gemüse vom Markt
Pommes-frites

Coupe Romanoff

Fr. 68.50

Menuvorschlag: Nr. 11

Gemischter Salat

Bündnergersten Suppe

Kalbs & Schweinsgeschnetzeltes
dazu
feine Rösti

Coupe Danemark

Fr. 66.50

Menuvorschlag: Nr. 12

kleiner Salatteller

Bouillon mit Flädli

Lammrückenfilet Thymianjus
Gemüse vom Markt
Kartoffelgratin

Dessert Teller

Fr. 73.50

Menuvorschlag: Nr. 13

Geräucherter Lachs mit
Meerrettichschaum
Toast und Butter

Bouillon mit Gemüsestreifen

Kalbs & Schweinsfilet an
Pilzrahmsauce
Gemüse vom Markt
Butternudeln

Dessert-Teller

Fr. 79.50

Menuvorschlag: Nr. 14

Blattsalat mit frittierten
Champignons
Sauce Tartare

Gemüsecrème Suppe

Kalbs & Schweinsbraten
Gemüse vom Markt
Kartoffelstock

Vacheringlace

Fr. 69.--

Menuvorschlag: Nr. 15

Frühlingsalat mit Spargeln

Bouillon mit Flädli

Rindsfilet Stroganoff
dazu
Rösti und Reis

Dessert-Teller

Fr. 72.--

Menuvorschlag: Nr. 16

Gemischter Salat

Bouillon mit Flädli

BERNERPLATTE
(Siedfleisch, Speck, Wurst, Hamme,
Sauerkraut, Bohnen, Kartoffeln)

Meringues mit Glace und Rahm

Fr. 65.--

Menuvorschlag: Nr. 17

Gemischter Salat

Gemüsecremesuppe

„Suure – Mocke“

Rotkraut

Kartoffelstock

Russische Crème mit Vanille Glace

Fr. 67.50

Menuvorschlag: Nr. 18

Roastbeef mit Sauce Tartare

Bouillon mit Sherry

Forellengeschnetzeltes „a la chef“

dazu

feine Rösti

Hausgemachte Kirschtorte

Fr. 78.50

Menuvorschlag: Nr. 19

Nüsslersalat mit Ei

Bouillon mit Gemüsestreifen

Lammgigot mit Kräuterjus

Gemüse vom Markt

Kartoffelgratin

Frischer Fruchtsalat mit Glace &
Rahm

Fr. 69.50

Menuvorschlag: Nr. 20

Gemischter Salat

Broccolicrème Suppe

Forellenfilet provençale

Gemüse vom Markt

Reis oder Kartoffeln

Hausgemachtes Caramelltöpfli

Fr. 69.50

Menuvorschlag: Nr. 21

Saisonsalat

Bouillon mit Flädli

Holzfällersteak mit Kräuterbutter
Gemüse vom Markt

Country-fries

Dessert-Teller

Fr. 68.50

Menuvorschlag: Nr. 22

Herbstsalat mit Speck und Ei

Steinpilzcrème Suppe

Hirschfilet an kräftiger
Rotweinsauce
Rotkraut Rosenkohl
Spatzli

Coupe Nesselrode

Fr. 75.50

Menuvorschlag: Nr. 23

Gemischter Salat

Bouillon mit Flädli

Schweins Cordon-bleu
Gemüse vom Markt
Pommes-frites

Schwarzwälder Torte

Fr. 65.50

Menuvorschlag: Nr. 24

Gemischter Salat

Minestrone

Schweins Piccata
Tomatensauce
Spaghetti

Tira misu

Fr. 65.50