

APÉRO- UND
MENVORSCHLÄGE

Feste feiern direkt am Jaunpass

Geniessen Sie Ihren Besuch bei uns am Jaunpass.

Vor, während oder nach Ihrem Anlass ist
ein Spaziergang im Naturgebiet Jaun
immer wieder ein spezielles Erlebnis.

Unsere Lokalitäten sind für Anlässe bis
zu 100 Personen (140 für Apéros) geeignet.

Die Umgebung und alle unsere
Räumlichkeiten sind rollstuhlgängig.

Für Übernachtungen in unserem Hotel verlangen Sie bitte
unsere separate Preisliste.

Gerne unterbreiten wir Ihnen
eine Offerte mit Spezialkonditionen.

Wir freuen uns sehr,
Sie zu unseren Gästen zählen zu dürfen.

Ihr Des Alpes-Team-

Unsere Menuvorschläge verstehen sich
für Anlässe ab 10 Personen.

Anlässe mit weniger als 10 Personen
können gerne à la carte essen.

Bei Auswahlmenüs teilen Sie uns bitte
die Anzahl Fisch- und Fleischmenüs
bis 3 Tage vor dem Anlass mit.

Einfache Dekoration der Tische ist gratis.

Dekorationen nach Ihren Wünschen werden
von uns verrechnet.

Die Preise sind so berechnet, dass die ganze Gruppe ein
Einheitsmenu wählt, ausser bei den Auswahlmenüs.
Einzelne Gänge können selbstverständlich ausgetauscht
werden und Kinder können am Anlass selber
aus der Kinderkarte auswählen.

Alle vegetarischen Gerichte aus unser à la carte Karte
können bei den verschiedenen Menüs mit dem Hauptgang
ausgewechselt werden.

Melden Sie uns bitte rechtzeitig
auch Gäste mit Allergien.

Menu 1

Tomatensuppe mit Rahmhäubchen

Crème de tomate

Schweinsbraten gefüllt mit Pflaumen

Lyonerkartoffeln und Gemüseduo

Rôti de porc farci aux pruneaux

Vanille- und Erdbeereis mit Rahm

Glace vanille et fraise avec crème fouettée

CHF 34. –

zusätzlich Gemischter Salat oder Suppe als Vorpeise CHF 3,50

avec salade mêlée ou soupe supplémentaire en entrée

Menu 2

Blattsalatvariation

Variation de salade verte

Pouletgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce

Butternudeln und Marktgemüse

Émincé de poulet , sauce aux champignons

Nouilles au beurre et légumes du marché

Karamelköpfler

Crème caramel

CHF 35. --

Menu 3

Gemischter Salat nach Art des Hauses

Salade mêlée

Schweinsrahmschnitzel

Butternudeln und Gem useduo

Escalope de porc   la crème

Nouilles au beurre et duo de légumes

Vanilleglace mit heissen Waldbeeren

Glace vanille avec fruits de bois chauds

CHF 36. --

Menu 4

Salat „Jäger Art“

mit Champignons, Speck und Brotcro tons

Salade “chasseur”

avec champignons, lardons et croûtons

Grilliertes Pouletbr ustchen an Alpenkr auternsauce

Hausgemachte Sp atzli und Marktgemüse

Suprême de poulet grill e, sauce aux fines herbes des Alpes

Coupe Danemark

CHF 38. --

Menu 5

Melone mit Rohschinken (CH)

Melon au jambon cru

Perlhuhnsuprême an Steinpilzsauce

Safranrisotto und Marktgemüse

Suprême de pintade, sauce aux bolets

Risotto au safran et légumes du marché

Schokoladen-Baileys Mousse

Mousse chocolat-Baileys

CHF 42. --

**zusätzlich Gemischter Salat oder Suppe als Vorpeise CHF 3.50*

avec salade mêlée ou soupe supplémentaire en entrée

Auswahlmenüs

Bitte teilen Sie uns die genaue Anzahl Fisch- und Fleischmenüs bis 5 Tage vor dem Anlass

Menu 6

Gemüsecremesuppe

Gespickter Rindsbraten an Rotweinjus

Hausgemachter Kartoffelstock

Marktgemüse

oder

Zanderfilet „Grossmutter Art“ an Weissweinsauce

mit Champignons und Croûtons

Salzkartoffeln und Marktgemüse

Meringue de Botterens mit Greyezer Doppelrahm

CHF 36.--

Menu 7

Gemischter Salat nach Art des Hauses

Schweins-Cordon Bleu

Bratkartoffeln und Marktgemüse

oder

Felchenfilet „Neuenburger Art“ an Weissweinsauce

mit Kapern, Silberzwiebeln, Tomatenwürfel und Reis und Marktgemüse

Panna Cotta mit Beerencoulis und Früchtegarnitur

CHF 39.50

Menu 8

Sautierte, lauwarmer Felchenfilets auf Blattsalat an Balsamicodressing

Artischockencremesuppe mit weissem Trüffelöl verfeinert

Schweinsfiletmignons im Speckmantel an Morchelrahmsauce

Kartoffelgratin und Marktgemüse

Carpaccio von marinierter Ananas

mit Zitronensorbet

CHF 55.--

Menu 9

Räucherlachs „Scotland“ an Limettenvinaigrette

Grilliertes Kalbssteak mit Bearnaise Sauce

Gratin Dauphinois und Marktgemüse

oder

„Fischhochzeit“ Felchen- und Eglifilets in Weisswein gedämpft

Risotto und Marktgemüse

Dessertvariation

CHF 67.--

Salat anstatt Lachs CHF 61.--

Menu 10

Tatar von geräucherter Forelle an Apfel-Meerrettichschaum

Karotten-Ingwersuppe mit Rahmhaube

Im Ofen gebratener Kalbshohrücken mit Thymianjus

Kartoffelkroketten und Marktgemüse

oder

Pochiertes Sailblingsfilet an Kerbelbittersauce

Reisduo und Marktgemüse

Tobleronemousse mit Früchtespiegel

CHF 69. --

Menu 11

Blattsalat mit Ziegenkäse-Toast

Pochierte Lachstranche an Pommery-Senfsauce auf „Du Puy“ Linsen

Zitronensorbet mit Gewürztraminer

Rindsfilet am Stück im Ofen gebraten

an Bearnaise Sauce Gratin Dauphinois, Gemüsebouquet

Dessertvariation

CHF 82. --

Schweizer Spezialitätenbuffet

ab 40 Personen

Tessiner Minestrone

Schweizer Rauchfischplatte

Oberländer Fleischplatte

(Simmentaler Trockenfleisch, Rohesspeck, Salami, Hobelkäse)

und reichhaltige Salatauswahl

Zürcher Geschnetzeltes

Felchenfilet "Neuenburger Art"

Fischknusperli

Äplermakkaroni

Rösti, Nudeln und Marktgemüse

Brönnti Crème, Schoggimousse,

Meringues de Botterens, Glace mit Rahm

CHF 58.-- pro Person

Buffetergänzungen:

Burehamme CHF 3.-- pro Person

Rippli Sauerkraut und Dörrbohnen CHF 3,50 pro Person

Hörnli mit gehacktem Rindsfleisch und Apfelmus CHF 3.-- pro Person

Schweizer Käseplatte CHF 2,50 pro Person

Zvieriplättli

serviert zwischen 14.00 und 17.00 Uhr

Kartoffelsalat mit einem Paar Schweinswürstli CHF 16.50

Kartoffelsalat mit Burebratwurst und Zwiebelsauce CHF 21.50

Ein Stück Pastetli (Pouletfleisch und Champignons) CHF 21.50

Gemischter Salat CHF 21.50

Beinschinken mit Kartoffel-, Tomaten- und grünem Salat und Züpfle CHF 24.50

Des Alpesteller

Rohschinken, Trockenfleisch, Rohesswurst und Hobelkäse CHF 24.50

Getränke

Früchtebowle - leicht alkoholhaltig
(Weisswein, Holunderblütensirup
Sekt und Saisonfrüchten) 1 Liter CHF 35. --
Früchtebowle alkoholfrei
(Holunderblütensirup, Rimus
und Saisonfrüchten) 1 Liter CHF 28. --
Prosecco 7 dl CHF 48. --
Bier im Partyfass 10 Liter CHF 76. --
Orangensaft 1 Liter CHF 12. --
Traubensaft rot / weiss 1 Liter CHF 16. --
Mineral 1 Liter CHF 10. --

WEINKARTE

WEINE IM OFFENAUSSCHANK

1/10

2/10

3/10

5/10

WEISS

CEP BLANC "HUSWY"	3.80	7.60	11.40	19.00
L'ARQUEBUSE, BONVILLAR	4.20	8.40	12.60	21.00
YVORNE	4.60	9.20	13.80	23.00
FENDANT DU VALAIS	4.40	8.80	13.20	22.00
SPIEZER RIESLING				<u>35.00</u>

ROSÉ

ROSÉ VAUDOIS, CEP ROSÉ	4.00	8.00	12.00	20.00
------------------------	------	------	-------	-------

ROT

GAMAY, CEP ROUGE "HUSWY"	3.80	7.60	11.40	19.00
DÔLE	4.20	8.40	12.60	21.00
PINOT NOIR	4.40	8.80	13.20	22.00
YVORNE	4.40	8.80	13.20	22.00
PRIMITIVO				

SCHWEIZER FLASCHENWEINE

WEISS 7,5DL

L'ARQUEBUSE BONVILLARS CHF 35.00

FENDANT DU VALAIS CHF 37.00

DÉZALEY CHF 38.00

ROSÉ 7,5DL

L'ARQUEROSE, ROSÉ DE PINOT GAMAY CHF 37.00

SPIEZER BLAUBURGUNDER GARANOIR CHF 40.00

ROT 7,5DL

PINOT-NOIR VAUDOIS, VIN DES CROISES CHF 38.00

DÔLE SALQUENEN CHF 37.00

AIGLE ROUGE, PINOT NOIR 7 DL CHF 46.00

SPIEZER BLAUBURGUNDER BARRIQUE CHF 50.00

FRANZÖSISCHER ROTWEIN 7,5DL

CHATEAUNEUF-DU-PAPE A.C. CHF 45.00

MÂCON MOMMESIN A.C. CHF 45.00

Apérovorschläge

Canapés

Schinken, Salami, Bündnerfleisch ,Rohschinken CH ,Crevettencocktail, Ei mit Mayonnaise, Brie

Hüttenkäse mit frischen Kräutern p. Stk. CHF 2.50

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettich ,Rauchlachs mit Wasabi ,Roastbeef mit Tatarsauce p. Stk. CHF 3.50

Dipp-Gemüse mit Sauerrahmkräutersauce 100g CHF 4.50

Sbrinzwürfeli 100g CHF 8.50

Hobelkäse 100g CHF 15. --

Oliven 100g CHF 3.50

Mini Frühlingsrollen (25g) vegetarisch p. Stk. CHF 1.20

Pouletspiessli „Teriyaki“ p. Stk. CHF 2.20

Riesenkrevetten Tempura mit Süss-Sauer Dipp p. Stk. CHF 2. --

Samosas Dreieck p. Stk. CHF 1.20

Schinkengipfeli p. Stk. CHF 2.20

Mini Pizza p. Stk. CHF 2.00

Mini-Flammkuchen p. Stk. CHF 2.00

Käseküchlein p. Stk. CHF 2.20

Chips & Nüssli p.Pers. CHF 2.50

Oberländer Plättli 1 kg CHF 100. --

Käse- & Fleischplatte mit Mostbröckli, Salami, gekochte Eier

Rohschinken „Grand Cru“ CH, Hobelkäse, Berner Alpkäse,

Lenker Bergtummeli Kräuter, inbegriffen sind Brot und Zopf

Gerne machen wir Ihnen weitere Vorschläge. Wir können auch einen Fixpreis pro Person inkl. Getränke vereinbaren.