

KULINARISCHE HOCHGENÜSSE AUF 2190 M.Ü.M



MENÜVORSCHLÄGE FÜR GESELLSCHAFTEN

Sie planen, gemeinsam mit Freunden, mit Ihren Arbeitskollegen oder der Familie, ein Fest durchzuführen. Wir beraten Sie persönlich und erstellen Ihnen ein Angebot ganz nach Ihren Wünschen. Kontaktieren Sie uns - gerne nehmen wir Ihre Anfrage entgegen.

Stockhornbahn AG
3762 Erlenbach i.S.
Tel. 033 681 21 81
gruppen@stockhorn.ch
www.stockhorn.ch mit Live-Kamera

SEHR GEEHRTE GÄSTE

Das **Panoramarestaurant Stockhorn**, auf 2190 m. ü. M, bietet den idealen Rahmen für Familienfeste, Firmenessen, Hochzeiten und Jubiläen. Bis zu 150 Personen können im hellen und freundlich gestalteten Restaurant bedient werden.



Für den speziellen Apéritif bietet sich unser „**Grotto**“ in der Gipfalgalerie mit **den Stockhorn-Augen** als ideale Lokalität an. (Gesellschaften bis max. 50 Personen)



Das **Restaurant Chrindi** in der Mittelstation hat Platz für 140 Personen. Ein abtrennbarer gemütlicher Raum mit 70 Sitzplätzen eignet sich für Feiern, Sitzungen oder andere Veranstaltungen.



Um einen reibungslosen Ablauf am Anlasstag zu garantieren, bitten wir Sie folgende Punkte zu beachten:

- ❖ Wir bitten Sie, sich auf ein einheitliches Menü zu beschränken. Unsere vegetarischen Gäste können selbstverständlich fleischlose Alternativen bestellen.
- ❖ Die Menüauswahl ist mind. **10 Tage vor Anlass** mitzuteilen.
- ❖ Wir verwenden **Schweizer Fleisch und Produkte aus der Region**, andernfalls wird es entsprechend deklariert.
- ❖ Die **Mindestpersonenzahl** während dem Tagesbetrieb ist 10 Personen und bei Abendfahrten 20 Personen.
- ❖ Die uns bis **48 Stunden vor dem Anlass** gemeldete Personenzahl ist massgebend für die Rechnungsstellung. Abweichende Personenanzahlen werden verrechnet (siehe AGB's).
- ❖ **Annulationen** bis 30 Tage vor dem Anlass sind kostenlos
Absage 0 – 5 Tage vor dem Anlass: 100% der bestätigten Leistungen (exkl. Getränke)
Absage 6 – 14 Tage vor dem Anlass: 50% der bestätigten Leistungen (exkl. Getränke)
Absage 15 – 30 Tage vor dem Anlass: 20% der bestätigten Leistungen (exkl. Getränke)
- ❖ Alle Preise in Schweizer Franken, inkl. 7,6 % Mwst. Preisänderungen bleiben vorbehalten.

ZUR EINSTIMMUNG

Hausgemachtes Blätterteiggebäck 	pro Person CHF	4.50
Knackige Gemüsestreifen mit zwei Saucen 	pro Person CHF	5.50
Simmentaler Hobelkäse im „Gebsti“	pro Person CHF	10.00
Tomaten-Mozzarella Spiessli 	pro 2 Stück CHF	4.50
Mit Rauchlachs gefüllte Crêpes-Rouladen	pro 2 Stück CHF	4.50
Mit Frischkäse gefüllte Blätterteigpastetli 	pro 2 Stück CHF	5.50
Mini Frühlingsrollen mit Sweet Chili Sauce	pro 2 Stück CHF	5.50
Regionale Fleischplatte „Chrindi“	pro Person CHF	15.50
Fleisch- und Käsespezialitäten „Stockhorn“	pro Person CHF	16.50
Apéro „Riche“	pro Person CHF	16.50
Fitnessapéro 	pro Person CHF	12.50

UNSER HIGHLIGHT – GOURMET-GIPFEL

Jeder Löffel ein Meisterwerk

- Liebevoll angerichtet und dekoriert
- Fleisch- und Käsespezialitäten
- Feine Mousses und Aufstriche

Der Gourmet-Gipfel ist mit 120 Löffeln für kleine wie auch grosse Gruppen geeignet und lässt sich sehr gut mit weiteren Spezialitäten kombinieren.



SALATE, SUPPEN UND VORSPEISEN

Stockhorn Minestrone (Klare Gemüsesuppe)	pro Person CHF	5.00
Kräftige Rindsbouillon mit Kräuterflädli	pro Person CHF	5.00
Berner Zwiebelsuppe	pro Person CHF	5.00
Weissweincrèmesuppe mit Alpenkräuter	pro Person CHF	5.00
Pilzcrèmesuppe	pro Person CHF	5.00
Grüner Salat mit Hausdressing	pro Person CHF	5.00
Gemischter Salat mit Hausdressing	pro Person CHF	6.50
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons	pro Person CHF	8.00
Salatbouquet mit ...		
... frischen Tomaten, Mozzarella und Basilikum	pro Person CHF	8.00
... Rauchlachs gefüllte Crêpes-Roulade	pro Person CHF	8.00
... marinierten Alpkäsewürfeln und Birnenschnitzen	pro Person CHF	8.00
... Hobelkäsesplittern und Balsamicodressing	pro Person CHF	8.00
Melonensalat mit Simmentaler Trockenfleisch	pro Person CHF	9.00
Siedfleisch-Sülzli mit mariniertem Grillgemüse	pro Person CHF	11.00
Trockenfleisch-Carpaccio mit Hobelkäse	pro Person CHF	13.00

MENÜ VARIATIONEN

Menü Stockenfluh

Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons

Hackbraten nach Grossmutter's Art, Spätzli und Gemüse

Zitrone- und Erdbeereis mit Fruchtsalat

Preis pro Person CHF 34.00

Menü Chrindi

Grüner Salat

Simmentaler Rindfleischvogel mit Pommes-Frites und Gemüse

Süssmostcrème mit Meringues-Streussel

Preis pro Person CHF 36.00

Menü Solhorn

Berner Zwiebelsuppe

Kalbs- und Schweinsbraten, Bratenjus, Kroketten und Gemüse

Gebrannte Crème

Preis pro Person CHF 38.00

Menü Rotplatte

Salatbouquet mit marinierten Alpkäsewürfeln und Birnenschnitzen

Alphornsteak mit Dijon-Senfsauce, Kroketten und Gemüse

Zwetschgensorbet mit „Vieille Prune“

Preis pro Person CHF 44.00

Menü Stockhorn

Salatbouquet mit frischen Tomaten, Mozarella und Basilikum

Kalbsrahmschnitzel mit Champignonsauce, Butternudeln und Gemüse

Mini Coupe Danmark

Preis pro Person CHF 46.00

HAUPTGÄNGE VOM SCHWEIN

Hackbraten nach Grossmutter's Art	pro Person CHF	22.00
Schweinsrahmschnitzel mit Champignonsauce	pro Person CHF	24.00
Alphornsteak mit Dijon-Senfsauce	pro Person CHF	27.00
Schweinskotelette mit Kräuterbutter	pro Person CHF	28.00

HAUPTGÄNGE VOM RIND UND KALB

Simmentaler Rindfleischvogel hausgemacht	pro Person CHF	24.00
Feuriges Rindsragout	pro Person CHF	26.00
Suure Mocke (Rindssauerbraten)	pro Person CHF	28.00

Kalbsgeschnetzeltes im Blätterteigpastetli	pro Person CHF	24.00
Kalbs- und Schweinsbraten mit Balsamico-Bratenjus	pro Person CHF	26.00
Kalbsrahmschnitzel an einer Champignonsauce	pro Person CHF	32.00

HAUPTGÄNGE VOM POULET UND FISCH

Pouletgeschnetzeltes „Süss-Sauer“	pro Person CHF	24.00
Pouletbrüstchen an Zitronengrassauce mit Ananasstückli	pro Person CHF	24.00
Gebratene Forellenfilets mit Mandeln	pro Person CHF	28.00

Eine Beilage nach Wahl und Gemüsebouquet sind im Preis inbegriffen:

Jede weitere Beilage pro Person CHF 3.00 pauschal.

- Butternudeln
- Kartoffelrösti
- Butterspätzli
- Kroketten
- Pommes-Frites
- Gemischter Salat
- Trockenreis

Nachservice

Gerne servieren wir Fleisch, Beilagen sowie Gemüse nach. Preis pro Person CHF 2.00 pauschal.

FLEISCHLOSE HAUPTGERICHTE

Kartoffelrösti mit Tomaten, Käse und Ei	pro Person CHF	21.00
Spätzli-Pfanne (Eintopf Gericht) an Zitronengrassauce mit Ananas und Gemüse	pro Person CHF	21.00
Hausgemachte, gefüllte Maultaschen	pro Person CHF	24.00

Käsespezialitäten, urchige Fondues und Buffetvariationen entnehmen Sie bitte der Abendkarte.

SÜSSE VERSUCHUNGEN

Hausgemachter Kuchen mit Früchten der Saison	pro Person CHF	6.00
Emmentaler Meringues mit Vanilleeis und Rahm	pro Person CHF	7.00
Gebrannte Crème	pro Person CHF	7.00
Süssmostcrème mit Meringues-Streussel	pro Person CHF	7.00
Nougatmousse mit dunklen Schokolade-Splittern	pro Person CHF	8.00
Zitronensorbet mit Wodka	pro Person CHF	9.00
Zwetschgensorbet mit „Vieille Prune“	pro Person CHF	9.00

MINI COUPES – ERFRISCHEND KÜHL

Alle Coupes sind mit Rahm!

Stockhorn	Vanille- und Schokoladeneis mit Eiercognac	pro Person CHF	6.00
Chrindi	Zitrone- und Erdbeereis mit Fruchtsalat	pro Person CHF	6.00
Danmark	Vanilleeis mit Schokoladensauce	pro Person CHF	6.00
Heisse Liebe	Heisse Beeren mit Vanilleeis	pro Person CHF	6.00
Wiener Eiskaffee	Kalter Kaffee mit Vanilleeis	pro Person CHF	6.00

Alle Glacesorten sind von „BAUERNHOF-GLACE“ der Familie Knutti, Reichenbach.