

UNSERE MENUVORSCHLÄGE

(Für Anlässe von 6 – 180 Personen)

Sehr geehrter Gast

wir freuen uns, Ihnen unsere zusammengestellten Menuvorschläge für

Hochzeiten
Taufen
Geburtstage
Konfirmationen
Seminare

und andere Anlässe unterbreiten zu dürfen.

In unseren gemütlichen Räumen können wir bis 200 Personen zu Ihrer vollsten Zufriedenheit verwöhnen. Sie haben die Wahl zwischen folgenden Räumlichkeiten, welche übrigens teilweise miteinander verbunden werden können:

Grüner Saal	100 Plätze
Saal Kanderfirn 1 + 2	80 Plätze
Restaurant Burestube	30 Plätze
Restaurant Au Gourmet	25 Plätze
Salon Bleu (Nichtraucher)	20 Plätze
Wintergarten	50 Plätze

In der warmen Jahreszeit bietet sich zudem unsere schöne Terrasse geradezu an für Ihr Bankett oder Ihr Aperitif.

80 Betten in neu renovierten Zimmern mit Bad oder Dusche/WC bieten Ihnen Behaglichkeit, Ruhe und jeglichen Komfort.

Unser Haus liegt abseits der Hauptstrasse (300m) in mitten eines schönen Naturparkes. Ein grosser Parkplatz steht Ihnen ebenfalls zur Verfügung.

Im Anhang finden Sie nun unsere Vorschläge sowie unsere Erklärungen und Ergänzungen. Falls Sie einmal bei sich zu Hause oder an einem anderen schönen Ort Gäste bewirten möchten, empfehlen wir Ihnen unsere Hauslieferungs- so wie die Traiteurdienste in Anspruch zu nehmen. Informationen dazu, finden Sie im Anschluss an unsere Menuvorschläge.

Erklärung der Menuvorschläge des Waldhotels Doldenhorn

Um einen effizienten Service zu garantieren, können wir maximal 2 verschiedene Menus pro Anlass servieren.

In den Preisen unserer Menuvorschläge sind folgende Leistungen inbegriffen:

Menu, weisse Tischwäsche, Stoffservietten, Blumen in kleinen Vasen, Kerzen, Menukarten, Brötli und Butter, sowie Friandises (Gebäck) zum Kaffee.

Selbstverständlich besorgen wir Ihnen spezielle Blumenarrangements nach Ihren Wünschen zum Selbstkostenpreis. Oder aber Sie bringen Ihren eigenen Blumenschmuck mit.

Vorspeisen, Suppen und Desserts können ausgetauscht werden; es entstehen eventuell Preisänderungen. **Anstelle der vorgeschlagenen Desserts bieten wir Ihnen gerne unser reichhaltiges/r Dessertbuffet oder Dessertwagen gegen einen Aufpreis von Fr. 8.– pro Person.**

Gegen einen Aufschlag von **Fr. 6.00 servieren wir Ihnen Kaffee à discrétion**, das heisst, Sie trinken soviel Kaffee wie Sie möchten.

Selbstverständlich stellen wir auch ein ganz spezielles Menu, ganz nach Ihren Wünschen und gemäss dem saisonalen Angebot (Spargeln, Melonen, Wild...) zusammen. Nehmen Sie bitte mit uns Kontakt auf.

Wir verfügen ebenfalls über ein reichhaltiges Angebot an Apéritifs, Cocktails und Weinen. Eine Idee dazu erhalten Sie in unserer Rubrik „Doldenhorn – Traiteur und Hauslieferung“. Verlangen Sie bitte auch unsere reichhaltige Weinkarte.

Für unsere kleinen Gäste offerieren wir gerne spezielle Kindermenüs oder aber gewähren eine Preisreduktion auf dem von Ihnen gewählten Menüs falls nur Teile oder kleinere Portionen gegessen werden.

Um Ihnen die Organisation Ihres Anlasses zu vereinfachen, finden Sie anschliessend eine Auswahl aus unseren Möglichkeiten, die Tische aufzuteilen.

Normalerweise haben wir bis 23.30 Uhr, am Freitag und Samstag bis 00.30 Uhr geöffnet. Gerne holen wir eine Überzeitbewilligung bis 2.00 Uhr ein. Bis zu dieser Stunde darf selbstverständlich auch Ihre Musikkapelle spielen.

Falls Sie weiter Fragen haben, rufen Sie uns bitte unter der Nummer 033 675 81 81 an oder kommen Sie persönlich bei uns vorbei.

LES MENUS D'AIFFAIRES

Sie können sich gerne eine Vorspeise,
Hauptgang und Dessert aus diesen
Vorschlägen selbst zusammenstellen.
(Bitte bei der Bestellung, nicht erst am Tisch)

3 Gang MENU Fr 55.— (am Mittag)

VORSPEISEN

KÖSTLICHKEITEN VOM BLAUSEE

(Geräuchertes Blauseeforellenfilet, Lachsforellentartar und Forellenmousse)

Délices du lac bleu

oder

SCHWARZWÄLDERSCHINKENTERRINE AN RUCCOLASALAT

Terrine de jambon cru Salade rucola

oder

NÜSSLISALAT MIT SPECK, EI und CROUTONS

Salade doucette aux lardons avec oeuf

oder

ZUGEDECKTE KANDERSTEGE

BERGHEUSUPPE MIT LAMMCARPACCIO

Crème de foin de Kandersteg sous croûte avec carpaccio d'agneau

HAUPTGÄNGE

MAISPOULARDENBRÜSTCHEN AN PETERSILIENSAUCE AUF SPARGELRAGOUT MIT TOAMTEN-FRISCHKÄSERAVIOLI GEMÜSEAUSSWAHL

Magret de poulet de mais au jus au thyn

Ravilois au fromage frais

oder

SCHWEINSSTEAK AN WALDPILZSAUCE HAUSMACHER NUDELN UND GEMÜSE

Steak de porc, Sauce aux champignons des bois

Nouilles Maison, Légumes

oder

SALTIMBOCCA MIT PESTOSCHAUM UND SAFRANRISOTTO AN

GLACIERTEN CHERRY TOMATEN

Saltimbocca au Pesto, Risotto au Safran Tomates etuvées

DESSERTS

ALTENGLISCHER SCHOKOLADENKUCHEN MIT FLÜSSIGEM RAHM *

Gâteau au chocolat à l'anglaise

oder

PRALINÉEHALBGEFRORENES MIT BAILYSSCHAUM

Parfait glacé au Baily's

oder

SORBETKOMPOSITION

Composition de sorbets

Menubeispiel

Köstlichkeiten Vom Blausee

*Geräuchertes Blauseeforellenfilet, Lachsforellentartar und
Forellenmousse*

Schweinssteak An Waldpilzsauce

Hausmacher Nudeln

Gemüse

Pralinéehalbgefrorenes mit Bailysschaum

Fr 55.-

Käsewagen + Fr 8.-

LES MENUS TRADITION

Sie können sich gerne eine Vorspeise, Suppe, Hauptgang
und Dessert aus diesen Vorschlägen selbst
zusammenstellen

(Bitte bei der Bestellung, nicht erst am Tisch)

4 Gang MENU Fr 69.--

VORSPEISEN

ORANGENLACHSTERINE MIT SALATBUKETT

Terrine de saumon à l'orange

oder

GEMISCHTER BLATTSALAT MIT
LUFTGETROCKNETER ENTENBRUST UND
SAUCE CUMBERLAND

Salades au magret de canard séché

oder

LAMMCARPACCIO MIT TRÜFFELMARINADE
UND SALATBUKETT, IN DER
PARMESANHIPPE

Carpaccio d'agneau avec bouquet de salades

SUPPEN

VERLORENE PAPRIKASUPPE

Crème de poivrons perdu

oder

CONSOMME MIT FLÄDLI UND
GEMÜSEJULIENNE

Consommé Celestine

oder

SPIEZER RIESLINGSUPPE

Soupe au vin de Spiez

oder

ZUGEDECKTE STEINPILZCREMESUPPE

Crème de bolets couverte

HAUPTGÄNGE

ENTRECOTE UNTER DER MARKKRUSTE MIT
RASSIGER PFEFFERSAUCE

DAUPHINESKARTOFFELN UND GEMÜSE

*Entrecôte sous croûte à la moelle, Sauce au poivre,
Pommes Dauphines, Légumes*

oder

SCHWEINSFILET IM PARMASCHINKENMANTEL
MIT BAROLOSAUCE

HAUSGEMACHTE NUDELN UND
GEMÜSEAUWAHL

Filet de porc enrobé de jambon de parme

Nouilles maison Légumes du marché

oder

IM BERGHEU GEBRATENES STUBENKÜCKEN
MIT ROSMARINSABAYON UND

RATATOUILLE IM KARTOFFELNEST

Poussin rôti au foin des alpes Sabayon au romarin

Ratatouille en nid de pommes de terre

DESSERTS

HAUSGEMACHTE EISTORTE MIT
FRUCHTCOULIS *

Tourte glacée au coulis de fruits

oder
SOUFLEE GLACE GRAND MARNIER

Soufflé glacé grand Marnier

oder

ITALIENISCHE DESSERTTRILOGIE

Panna cotta, Tiramisu, Cassataparfait

oder

SCHWARZWÄLDER TÖRTCHEN

Tartelette foret noir

Menubeispiel

Orangenlachsterrine mit Safran und

Salatbukett

Verlorene Paprikasuppe

Schweinsfilet im Parmaschinkenmantel mit

Barolosauce

Hausgemachte Nudeln und

Gemüseauswahl

Italienische Desserttrilogie

Panna Cotta, Tiramisu, Cassataparfait

Fr 65.-

Käsewagen + Fr 8.-

LES MENUS INNOVATION

Sie können sich gerne eine Vorspeise, Zwischengang,
Hauptgang, Käse und Dessert aus diesen Vorschlägen
selbst zusammenstellen

(Bei der Bestellung, nicht erst am Tisch)

5 Gang MENU Fr 85.--

VORSPEISEN

WACHTELROULADE an SELLERIE-APFELSALAT
UND CASSIS SAUCE

*Roulade de caille, Salade de sellerie et pommes, Sauce
Cassis*

oder

VERSCHIEDENE KALTE VORSPEISEN REICH
GARNIERT

Assiette Hors d'oeuvre

oder

POCHIERTE ENTENLEBER mit Brioche

Foie de canard, Brioche

Zwischengänge

HAUSGEMACHTE TRÜFFELNUDELN

Nouilles aux truffes

oder

POT AU FEU VON MARKTFRISCHEN FISCHEN

Bouillabaise

oder

FLUSSKREBSSAVARIN

Savarin de sandre et écrevisses de rivière

oder

GEBRATENES ZANDERFILET MIT
KARTOFFELSCHUPPEN AUF BLATTSPINAT UND
ZITRONENGRASSAUCE

Filet de sandre sur épinards en branches, Sauce au citron

HAUPTGÄNGE

ROASTBEEF SAUCE ABERDEEN

KARTOFFELROULADEN UND

GEMÜSEAUWAHL

*Roastbeef, Sauce Aberdeen, Roulade de pommes de
terres, Légumes*

oder

KALBSSTEAK MIT MORCHELSAUCE

KARTOFFELSTANGEN

Gemüseauswahl

Steak de veau aux morilles

Pommes Batonnettes Légumes du marché

oder

ZWEI FILET DOLDENHORN (Rind und Schweinsfilet)
MIT 2 SAUCEN

KARTOFFELPRALINEN UND GEMÜSE

*Les Deux filets Doldenhorn, Pralinés de pommes de terres,
légumes*

KÄSE

GROSSE KÄSEPLATTE ZUM AUSSUCHEN

Plat de fromages u choix

oder

MALAKOFF (Militärkäseschnittchen) MIT

FEIGENCHUTNEY

Malakoff, Chutney de figues

oder
GEBACKENER ZIEGENKÄSE MIT
HONIGMARINADE IM FILOTTEIG
Fromage de chèvre frit mariné au miel

DESSERTS

SCHOKOLADENEIER AUS DEM HÜHNERSTALL
VON FRITZ

Les œufs au chocolat du poulailler de Fritz

oder

TRILOGIE VOM KAREMELL MIT EINGELEGTEN
BALSAMICO KIRSCHEN

Trilogie de caramel avec cerises au balsamico

oder

DESSERTTELLER

Assiette de desserts

Menubeispiel

Verschiedene kalte Vorspeisen reich garniert

Hausgemachte Trüffelnudeln

Zwei Filet Doldenhorn (Rind und Schweinsfilet)

mit 2 Saucen

Kartoffelpralinen

Gemüse

Käseplatte

Dessertteller

fr 85-

Dessertbuffet + 8.-

LES GRAND MENUS

KLEINES MENU GASTRONOMIQUE FR 115.--

HUMMERCOCKTAIL MIT CHAMPIGNONS
UND TOAST

Cocktail de homard aux champignons

TRÜFFELRAVIOLI

Ravioli aux truffes

CASSISSORBET MIT PROSECCO

Sorbet de cassis au Gin

**KALBSRÜCKEN MIT POMMERYSENF-SAUCE AN
GLACIERTEN ERBSEN IM NEST**

KARTOFFELGRATIN

Selle de veau Sauce à la Moutarde de Pommery

Gratin dauphinois Petits Pois en nid

KÄSEWAGEN

Chariot de fromages

DESSERTTELLER

Assiette de desserts

ENTENLEBERLASAGNE

Lasagne de foie de canard

KIRSCHSORBET MIT ALTEM KIRSCH

Sorbet de cerises au vieux Kirsch

LAMMRÜCKEN PROVENCALE

MIT KRÄUTERSABAYON

KENJABOHNEN UND

TESSINER POLENTA

Carré d'agneau Provencale

Haricots fins

Polenta tessinoise

KÄSEWAGEN

Chariot de fromages

DESSERTBUFFET

Buffet de desserts

MENU GASTRONOMIQUE

FR 125.--

**DREIERLEI VON DER ENTENLEBER IM
APFELMANTEL MIT PFEFFER-FEIGEN UND
SALATBUKETT**

La composition de foie de canard

**HEILBUTT-LACHSROULADE MIT
HUMMERBISQUE UND KARTOFFELSTROH**

Roulade de saumon et flétan dans sa bisque

LIMONENSORBET MIT WODKA

Sorbet de limons à la vodka

**POCHIERTES RINDSFILET AUF
ROTWEINRISOTTO mit Saisongemüse
UND SAUCE PERIGOURDINE**

*Filet de boeuf poché, Sauce Perigourdine
sur Risotto au vin rouge Légumes de saison*

KÄSEWAGEN

Chariot de fromages

DESSERTBUFFET

Buffet de desserts

VEGETARISCHES MENU

Fr 70.--

DREIERLEI VON DER AVOCADO

Composition d'avocats

TRÜFFELRAVIOLI IM EIGENEN RAHM

Ravioli aux truffes

KIRSCHSORBET MIT ALTEM KIRSCH

Sorbet de cerises au vieux Kirsch

**GEBACKENER CHICORÉE AUF RAHMHIRSE MIT
ROTWEINBUTTER UND LAUCHSTROH**

Chicoré frit sur millet à la crème

KÄSEWAGEN

Chariot de fromages

DESSERTBUFFET

Buffet de desserts

GERNE STELLEN WIR IHNEN AUCH EIN
INDIVIDUELLES, AUF DIE JAHRESZEITEN
ABGESTIMMTES MENU
ZUSAMMEN.

GRAND MENU GASTRONOMIQUE

FR 145.--

**CARPACCIO VOM RINDSFILET MIT
NUSSBALSAMICO-MARINADE UND
RUCCOLASALAT**

Carpaccio de boeuf aux balsamico de noix

Salade ruccola

HALBER HUMMER „ANNE“

Demi homard „Anne“
