

## **Menüvorschläge Bankette**

Wir freuen uns, dass Sie Ihren Anlass im Hotel Alpina durchführen möchten. Es stehen Ihnen fünf schöne Säle zur Verfügung mit Platz für 10 bis 100 Personen.

Wir verwöhnen Sie mit schmackhaften Gerichten aus regionalen Produkten, einer grossen Auswahl an alkoholfreien Getränken sowie auserlesenen Weinen.

Sie haben die Wahl zwischen klassisch weisser oder farbenfroher Tischwäsche. Auf Wunsch besorgen wir Ihnen die Tischdekoration mit Blumen und/oder Kerzen.

Die nachfolgenden Menüs verstehen sich als Vorschläge ab 10 Personen. Pro Anlass können Sie ein Menü auswählen oder selber zusammenstellen. Zu Ihrem Menü bieten wir Ihnen gerne auch eine vegetarische Variante und/oder ein Kindermenü an.

Wir setzen alles daran, dass Ihr Fest zu einem unvergesslichen Erlebnis wird. Damit alles reibungslos klappt, beraten wir Sie gerne. Ein Anruf genügt.

Mit höflicher Empfehlung

Direktion Ferien- und Familienhotel Alpina  
Heidi & René Müller



## – Aperos

### **Apero Nr. 1**

mit Wein / ohne Wein  
**CHF 7.00 / CHF 4.00**

*Adelbodner Mineralwasser und Orangensaft  
Weisswein: Aubonne La Côte  
Pommes Chips und Nüssli*

### **Apero Nr. 2**

**CHF 11.50 / CHF 7.50**

*Adelbodner Mineralwasser, Orangensaft und Multi-Vitaminsaft  
Weisswein: Aigle „La Récital“  
2 kleine Canapes mit Ei und Spargel, je 1 Mini – Sandwich mit Käse und  
Schinken, Gemüsedips mit zwei Saucen*

### **Apero Nr. 3**

**CHF 15.50 / CHF 10.50**

*Adelbodner Mineralwasser, Orangensaft und gespritzter weisser Traubensaft  
Weisswein: Chardonnay du Valais, Niklaus Wittwer  
Adelbodner Hobelkäse und Toni's Rohesswurst reichhaltig garniert  
Butterzopf und Brot*

### **Apero Nr. 4**

**CHF 15.50 / CHF 10.50**

*Adelbodner Mineralwasser und diverse Fruchtsäfte  
Weisswein: Johannisberg „Weidmannstrunk“, A. Mathier  
2 Schinkengipfeli und 1 Käseküchlein,  
2 Samosa und 2 Frühlingsrollen mit Sweet and Sour Sauce  
Gemüsedips mit zwei Saucen*

Die Preise verstehen sich pro Person und sind so berechnet,  
dass Sie anschliessend hier Ihr Menü geniessen können.  
Stellen Sie sich Ihren Lieblings-Apéro selber zusammenstellen.



## – Menus

### Menu Nr. 1

Gemischter Salat

\*\*\*

Berner Platte mit Salzkartoffeln,  
Sauerkraut und Dörrbohnen

\*\*\*

Gebrannte Creme mit Brätzeli  
und Adelbodner Schlagrahm

CHF 36.00

### Menu Nr. 3

Adelbodner Bio Bergheuraahmsuppe

\*\*\*

Adelbodner Kalbsbraten  
mit getrüffeltem Kartoffelstock  
und Rüeblì

\*\*\*

Heisse Himbeeren  
mit Vanilleglace

CHF 38.00

### Menu Nr. 5

Grosi's Salat  
mit Brot-, Speck- und Eiwürfeli

\*\*\*

Schweinerückensteak mit Kräuterbutter  
Knusprige Pommes frites  
Saisongemüse

\*\*\*

Coupe Dänemark  
mit Schlagrahm

CHF 37.00

### Menu Nr. 2

Feine Kraftbrühe  
mit Markklösschen

\*\*\*

Adelbodner Rindsschmorbraten  
mit Kräutern  
Kartoffelgratin und Saisongemüse

\*\*\*

Zweifarbige Schokoladenmousse

CHF 37.00

### Menu Nr. 4

Gebrannte Griesssuppe

\*\*\*

Schweinsrahmschnitzel  
mit Butternudeln und Saisongemüse

\*\*\*

Frischer Fruchtsalat  
mit Sorbet

CHF 35.00

### Menu Nr. 6

Tomaten-Mozzarella Salat  
mit Basilikum im Glas

\*\*\*

Pouletbrust an Wildkräutersauce  
Rot-weisser Reis  
Saisongemüse

\*\*\*

Coupe Niesen  
mit Baileys und karamellisierten  
Baumnüssen

CHF 34.00

### **Festmenu Nr. 1**

Salatteller  
mit Apfelstreifen, Pinienkernen und Tête de Moine

\*\*\*

Adelbodner Bio Bergheurahmsuppe

\*\*\*

Schweinefilet im Kräuter-Teigmantel  
mit Kartoffelgratin und Saisongemüse

\*\*\*

Marquise au Chocolat  
mit scharfem Passionsfruchtsorbet und Bananen-Minzpesto

CHF 45.00

### **Festmenu Nr. 2**

Räucherlachsroulade gefüllt mit Merrettich-Joghurtfrischkäse  
und Kräutern auf Salatbett

\*\*\*

Berner Gelberbsensuppe mit Speckchips

\*\*\*

Adelbodner Kalbsrückensteak an Morchelsauce  
mit hausgemachten Pommes frites und Zucchettiblüte

\*\*\*

Apfel-Blätterteigrosen mit Tonkabohnencreme

CHF 55.00

### **Festmenu Nr. 3**

Vitello tonnato vom Adelbodner Kalb

\*\*\*

Bergkräutercremesuppe mit Adelbodner Trockenfleischstreifen

\*\*\*

Saisonsorbet

\*\*\*

Kalbs-Ossobuco mit Tessiner Polenta  
und gebackenen Zucchettiblüten

\*\*\*

Adelbodner und Lenker Käse mit Birnenbrot

\*\*\*

Grand-Marnierparfait mit Schokolade  
und Safran-Orangensalat

CHF 66.00 mit Käse / CHF 58.00 ohne Käse



## – Gerichte

zum selber Zusammenstellen

### Vorspeisen

Gemischter Salat <i>Saisonale Salate mit unserem Hausdressing</i>	CHF 7.00
Grosi's Salat <i>Nüsslisalat mit Brot-, Speck- und Eiwürfeli</i>	CHF 7.50
Bergbauern - Salat <i>Bunter Blattsalat mit Hobelfleisch, Hobelkäse &amp; Ei</i>	CHF 9.50
Alpina - Salat <i>Salatteller mit geräucherter Entenbrust, Dörrobst, Nüssen und Kernen</i>	CHF 10.50
Randencarpaccio <i>mit Salatbouquet, Himbeerdressing und Adelbodner Hobelkäsesplitter</i>	CHF 9.50

### Suppen

Kraftbrühe mit Flädli oder Backerbsen	CHF 5.00
Bio Bergheurahmsuppe	CHF 6.00
Saisonsuppe (Spargel-, Kastanien-, Kürbisrahmsuppe)	CHF 6.00

### Fleischlose Alternativen

Gerne ergänzen wir Ihr ausgewähltes Menu mit einer fleischlosen Alternative. Als Fleischersatz können wir Ihnen Folgendes anbieten:

- Gemüseschnitzel
- Blumenkohlgaletten
- Röstirollen mit Frischkäsefüllung
- Panierter Adelbodner Panier
- Pasta mit Sojabolognaise und Adelbodner Bergkäse
- Käse – Lauch Muffin mit Sauerrahm-Kräuterdip und Salatgarnitur
- Spinat-Ricotta Cannelloni
- Gemüseteller mit Ei
- Gemüsestrudel

## Hauptgerichte

Gebratenes Blausee Forellenfilet <i>mit Tomatenwürfeli und Kräuterbutter, Dampfkartoffeln und Blattspinat</i>	CHF 25.00
Sautierte Eglifilets mit Mandelbutter <i>Salzkartoffeln, Aromatomen und Jungspinat</i>	CHF 26.00
Pochiertes Lachsfilet <i>an Passionsfrucht – oder Weissweinsauce, Reis und Broccoli</i>	CHF 26.00
Adelbodner Rindsgoulasch <i>mit Griessspätzli und Saisongemüse</i>	CHF 26.00
„Suure Mocke“ vom Adelbodner Rind <i>an Pflaumenjus mit Kartoffelstock und Romanesco</i>	CHF 26.00
Toni's Grillbratwurst an Zwiebelsauce <i>mit Butterrösti und Gemüse</i>	CHF 19.50
Adelbodner Rindsgeschnetztes Stroganov <i>mit Kräuterreis</i>	CHF 24.00
Schweinefilet an Morchelsauce <i>mit Butternudeln und buntem Gemüse</i>	CHF 27.00
Adelbodner Kalbs-Cordon bleu <i>mit Pommes frites und Saisongemüse</i>	CHF 28.00
Kalbsbraten aus Adelboden an Tymianjus <i>mit Kartoffelstock und Saisongemüse</i>	CHF 26.00
Adelbodner Hackbraten (Kalb und Rind) <i>an Kräuterjus mit Kartoffelstock und Erbsli</i>	CHF 24.00
Pouletgeschnetztes an Currysauce <i>mit Reis und exotischen Früchten</i>	CHF 21.00
Maispouardenbrust an Passionsfrucht-Balsamicojus <i>gefüllt mit Tomaten und Basilikum <b>oder</b> Trauben, Pinienkerne, Frischkäse und Kräutern Urdinkelnudeln und Peperonigemüse</i>	CHF 24.00
Rindsentrecôte aus Adelboden an Bérnaisesauce <i>mit Pommes frites und buntem Gemüse</i>	CHF 32.00
Lammentrecôte mit Kräuterkruste <i>Kartoffelgratin und Saisongemüse</i>	CHF 33.00

## Kinder Gerichte

bis 12 Jahre

Spaghetti „Tomato oder Bolognaise“	CHF 9.00
Schni – Po – Erbsli & Rüebl	CHF 11.00
Chicken Nuggets mit Teigwaren <i>Mayonnaise, Ketchup und wenig Gemüse</i>	CHF 9.50
Hamburger im Brötli <i>mit Pommes frites und Salat</i>	CHF 9.00
Fischstäbli mit Mayonnaise, <i>Salzkartoffeln und Rahmspinat</i>	CHF 9.00



## – Buffets

### Grill-Buffer

Reichhaltiges Salatbuffet  
*mit Melonen und bunten Garnituren*

\*\*\*

Schweins- und Pouletschnitzel,  
Adelbodner Rindfleisch,  
Lammkotelettes  
und Toni's Grillbratwurst  
*Hausgemachte Kräuterbutter*  
Folienkartoffeln mit Kräuterquark  
Grilliertes Gemüse

\*\*\*

Erfrischender Fruchtsalat  
*mit Sorbet nach Wahl*

CHF 48.00 pro Person

### Italienisches Buffet

Antipasti – Vorspeisenbuffet  
*mit Tomaten-Mozzarella Salat,  
Gebratene Auberginen und Zucchetti,  
Pflaumen im Speckmantel und Ciabatta Brot*

\*\*\*

Ossobuco, Saltimbocca  
und Piccata Milanaise  
Polenta oder Weissweinsrisotto  
Saisongemüse

\*\*\*

Tiramisu, Panna Cotta, Zabaione  
und verschiedene Glacesorten

CHF 48.00 pro Person

### Fondue Chinoise *bis 30 Personen*

Reichhaltiges Salatbuffet  
*mit bunten Garnituren und Saucen*

\*\*\*

Schweins-, Rind- und Trutenfleisch  
*mit feiner Fleischbrühe*  
Reis und Pommes frites  
Erbsli & Rüebl

\*\*\*

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleglace

CHF 48.00 pro Person

## Nachspeisen

Alpina Schoggimousse <i>Zweifarbige Schoggimousse mit Schlagrahm</i>	CHF	7.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	CHF	7.00
Eiercognac-Guggelhopf <i>mit marinierten Erdbeeren</i>	CHF	8.00
Feiner Windbeutel <i>mit Sauerkirschen und Adelbodner Schlagrahm</i>	CHF	8.00
Rüeblitortensoufflée <i>mit Orangenragout und hausgemachter Joghurtglace</i>	CHF	8.00
Kürbiskernparfait mit Aceto Balsamico <i>und Sesam-Ingwer Florentiner</i>	CHF	8.00
Beerencrumble mit Vanilleglace	CHF	8.00
Coupe Niesen <i>mit Baileys und karamellisierten Baumüssen</i>	CHF	8.00
Griessflammerie mit Heidelbeerragout	CHF	8.00
Hausgemachtes Tiramisu mit Amaretto <i>Wahlweise mit Himbeeren, Erdbeeren, Waldbeeren oder Classic</i>	CHF	8.00
Dessertteller Alpina <i>Lassen Sie sich überraschen!</i>	CHF	9.00

## Dessertbuffet Alpina

Frischer Fruchtsalat, Schoggimousse,  
Himbeer Tiramisu, Gebrannte Creme  
Meringue mit Glacen & Sorbets  
Brätzeli und Brownies  
Schlagrahm

pro Person CHF 15.50