

# Menüvorschläge

(Ab 10 Personen)



## Restaurant Alpenhof

**Wir freuen uns auf Ihren Besuch**

Monika Arnold und Emil Meyer  
Alpenhof 1  
6403 Küsnacht am Rigi

Tel. 041 850 10 73  
info@restaurant-alpenhof.ch  
www.restaurant-alpenhof.ch

Dienstag Ruhetag  
November bis und mit März Montag und Dienstag Ruhetag



## **Geschätzte Alpenhofbesucher**

Kinder sind bei uns sehr willkommen!

Damit die Eltern ihren Anlass geniessen können, steht ein grosszügiger Kinderspielplatz zur Verfügung. Die Überwachung der Kinder bleibt Ihnen überlassen, wir können keine Haftung übernehmen.

Wir bitten Sie, Ihre mitgebrachten Getränke und Verpflegung im Auto zu lassen; da Sie sich in einem Restaurant befinden.

**Wir hoffen, Ihnen mit diesen Angaben dienen zu können  
und freuen uns,  
Sie im Alpenhof begrüessen zu dürfen!**

*Produkte und Preisänderungen vorbehalten, inkl. 7.7 % MwSt.*



## Apéro

## Wein

Féchy	5dl	Fr. 22.00
Chardonnay Clavien	5dl	Fr. 25.00
Arneis Langhe "Runcneuv"	7dl	Fr. 42.00

## Schaumwein

Prosecco	7dl	Fr. 46.00
----------	-----	-----------

## Hausgemachtes

Früchtebowle mit Alkohol	1 Liter	Fr. 29.50
Früchtebowle alkoholfrei	1 Liter	Fr. 23.00
Glühwein	1 Liter	Fr. 19.50

## Häppchen

- Apéroplättli ca. 70g (mit Käse und Fleisch) Fr. 9.50
- Gemüsedip mit hausgemachten Saucen Fr. 9.50
- Chäschüechli, Schinkengipfeli und Champignons mit Speck umhüllt (je 2 Stück) Fr. 10.00
- Knoblibrot Fr. 6.00
- Nüssli und Chips Fr. 2.50
- Crostinis (2 Stück) Fr. 6.50
- Gefüllte Cherrytomaten mit Kräuter Frischkäse (5 Stück) Fr. 5.50



## **Stellen Sie Ihr Wunschmenü zusammen:**

### **Vorspeise, Hauptgang und Dessert**

#### **Wir beraten Sie gerne!**

Bitte beschränken Sie sich auf ein Menü.

### **Vorspeisen**

Kleiner Menüsalat	Fr. 5.50
Melone mit Rohschinken	Fr. 13.00
Trockenfleisch vom eigenen Betrieb (nach Angebot)	Fr. 14.50
Geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum und Toastbrot	Fr. 14.50
Advocadomus mit geröstetem Körnerbrot	Fr. 11.50

### **Suppen**

Bouillon mit: (Flädli, Ei, Backerbsen oder Gemüse-Julienne)	Fr. 5.80
Saisonale Cremesuppen (z.B.: Tomaten, Lauch, Kürbis, Randen, Karotten...)	Fr. 6.00

### **Salate**

Grüner Salat	Fr. 7.50
Mischsalat	Fr. 8.00
Gemischter Salat	Fr. 11.00
Tomaten-Mozzarella-Salat an Balsamicodressing und frischem Basilikum	Fr. 11.50
Nüsslisalat mit Ei und gebratenem Speck	Fr. 13.00
Buntes Salatbouquet mit gebratenen Pouletstreifen an Balsamicodressing	Fr. 14.50



## Hauptgänge

### Vom Schwein

- |   |   |
|---|---|
| <b>01</b> Schnitzel an Champignonrahmsauce mit Nudeln und Gemüse<br>Fr. 29.50             | <b>05</b> Braten vom Hals mit Kartoffelstock und Gemüse<br>Fr. 24.50      |
| <b>02</b> Steak vom Nierstück an Steinpilzsauce mit Pommes Frites und Gemüse<br>Fr. 31.00 | <b>06</b> Carré Braten mit Kartoffelstock und Gemüse<br>Fr. 31.00         |
| <b>03</b> Saltimbocca mit Safranrisotto und Gemüse<br>Fr. 33.50                           | <b>07</b> Geschnetzeltes mit Röstli, Rahmsauce und Gemüse<br>Fr. 24.50    |
| <b>04</b> Voressen mit Kartoffelstock und Gemüse<br>Fr. 19.50                             | <b>08</b> Cordon-Bleu „Hausart“ mit Pommes Frites und Gemüse<br>Fr. 32.50 |

### Vom Rind

- |  |  |
|--|--|
| <b>09</b> Geschnetzeltes mit hausgemachten Knöpfli und Gemüse<br>Fr. 27.50 | <b>11</b> Entrecôte an Pfefferrahmsauce mit Reis und Gemüse<br>Fr. 44.00 |
| <b>10</b> Rindsbraten mit Kartoffelstock und Gemüse<br>Fr. 32.50           |  |

### Beilagen:

Bratkartoffeln	Country Cuts
Kartoffelgratin	Kartoffelstock
Kroketten	Nudeln
Pommes Frites	Reis
Röstli	Spätzli

# Hauptgänge



## Vom Kalb

**12** Schnitzel vom Nierstück mit Champignonrahmsauce, Nudeln und Gemüse  
Fr. 45.50

**13** Rahmgeschnetzeltes mit Röstli und Gemüse  
Fr. 33.50

**14** Cordon-Bleu „Hausart“ mit Pommes Frites und Gemüse  
Fr. 46.00

**15** Steak an einer Morchelsauce mit Nudeln und Gemüse  
Fr. 48.50

**16** Pastetli mit Brätchügeli, Pommes Frites, Erbsen und Karotten  
Fr. 21.50

## Vom Huhn

**17** Gebratene Pouletbrust mit Hausgemachter Kräuterbutter Country Cuts und Gemüse  
Fr. 29.50

**18** Riz Casimir garniert mit frischen Früchten  
Fr. 24.50

## Fleischlos

**19** Äplermagronen mit Apfelmus  
Fr. 20.50

**23** Käsefondue à discrétion  
Fr. 23.50

**20** Gemüseteller mit Kroketten  
Fr. 21.50

**24** Käsefondue mit „Gschwelli“ und Früchten à discrétion  
Fr. 27.50

**21** Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Salat  
Fr. 21.00

**25** „Gschwelli“ mit Käse (min. 8 Sorten) versch. hausgemachte Saucen Früchte, Essiggemüse, Silberzwiebeln  
Fr. 29.50

**22** Raclette à discrétion mit Gschwelli Essiggemüse, Früchte und hausgemachte Knoblisauce  
Fr. 28.50

### Herkunft Fleisch:

Schwein, Rind, Kalb, Huhn: Schweiz  
Pferd: Kanada, USA, Frankreich



## Öpis Speziells

Gemischter Salat

\*\*\*\*

Rindsentrecôte  
auf Speckstein mit versch.  
Saucen und Kräuterbutter,  
Pommes Frites und Saison Gemüse  
Fr. 50.50

Gemischter Salat

\*\*\*\*

Rindsfilet auf Speckstein mit  
versch. Saucen und Kräuterbutter,  
Pommes Frites und Saison Gemüse  
Fr. 55.50

## Buffet

### Grillbuffet ab 20 Personen

Vielfältiges Salatbuffet, mit versch.  
Saucen. Grillfleisch: Rindsentrecôte,  
Pferdefilet, Pouletbrust, Schweinefleisch,  
Würste, Grillgemüse  
Kartoffelgratin und Country Cuts  
Fr. 53.50 pro Person

### Bauernbuffet ab 30 Personen

Äplermagronen mit Apfelmus,  
Bratwurst mit Rösti,  
Heisser Fleischkäse mit Spiegelei,  
Schweinsbraten mit Kartoffelgratin,  
Rippli, Speck, Siedfleisch, Bohnen,  
Sauerkraut und Salzkartoffeln  
Fr. 41.00 pro Person

Gemischter Salat

\*\*\*\*

Pferdefilet **oder** Lammfilet auf Speckstein  
mit versch. Saucen und Kräuterbutter,  
Pommes Frites und Saison Gemüse  
Fr. 53.50

### Fondue Chinoise

vier Sorten Fleisch frisch geschnitten,  
versch. Saucen Essiggemüse  
und Früchte  
zur Vorspeise kleiner Salat  
Fr. 44.50

### Grillpavillon max. 10 Personen

Auswahl an Salaten  
Fleischplatte à discrétion zum  
selber Grillen mit: Rindsentrecôte,  
Pferdefilet, Pouletbrust, Würste,  
Schweinefleisch, Grillgemüse.  
Dazu servieren wir 2 Beilagen:  
Pommes Frites, Country Cuts oder  
Bratkartoffeln an Sauerrahmsauce  
und hausgemachten Saucen  
Fr. 53.50 pro Person

### Heisser Schinken ab 20 Personen

und ein vielseitiges Salatbuffet  
Fr. 29.00 pro Person

### Spagetti-Plausch ab 20 Personen

und ein vielseitiges Salatbuffet  
versch. hausgemachten Saucen  
Fr. 28.00 pro Person



**Als Zusatz zu Ihrem Menü empfehlen  
wir Ihnen einen Blick in unsere  
„gluschtige“ Dessertkarte zu werfen!**

**Weitere Dessertmöglichkeiten** *(auf Vorbestellung)*

Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr. 7.50
Frischer Fruchtsalat mit Glace und Rahm	Fr. 9.00
Gebrannte Crème mit gerösteten Mandeln	Fr. 7.00
Caramelköpfler mit Rahm	Fr. 6.50
Himbeermousse	Fr. 9.50
Zimt-Zwetschgen-Parfait mit warmen Rotweinzwetschgen	Fr. 9.50
Vacherin Glace	Fr. 8.50
Braunes Schokoladenmousse	Fr. 10.00
Weisses Tobleronemousse	Fr. 11.00
Panna cotta mit heissen Waldbeeren	Fr. 9.50
Apfelstrudel mit hausgemachter Vanillesauce	Fr. 8.50
Für mitgebrachten Kuchen pro Teller	Fr. 3.00

**Dessertbuffet** (ab 20 erwachsene Personen)

Pro Person Fr. 16.00





## Frühstück (Mo – Fr, Samstag auf Anfrage)

### Alpenhofbrunch (ab 20 Personen)

Kalte / warme Milch, Ovo, Schoggi, Kaffee, Tee, Mineral, Orangenjus, Süssmost, Gipfeli, Mutschli, Zopf, versch. Brote, Butter, versch. Konfitüren, Käse/Fleischplatte, Jogurt, Cerealien, Rösti, Spiegeleier

Das Buffet steht Ihnen zwei Stunden zur Verfügung!

Kinder bis 2 Jahre	gratis
Kinder 2 bis 5 Jahre	Fr. 9.50
Kinder 6 bis 15 Jahre	Fr. 20.50
Erwachsene	Fr. 38.00

### Eidgenössäzmorgä (ab 20 erwachsenen Personen)

Dauer ca. 4 Stunden inkl. Dessertbuffet

Zur Begrüssung: **Ein Glas „Öpfel-Schämpis“ oder ein Glas Süssmost**

Zum „Z'morgä“

kalte / warme Milch, Ovi, Schoggi, Kaffee, Tee, Mineral, Orangenjus, Orangenmost, Süssmost, Gipfeli, Mutschli, Zopf, verschiedene Spezialbrote, Butter, verschiedene Konfitüren, Honig, Käse / Fleischplatte, verschiedene Jogurt, frischer Fruchtsalat, Cerealien, gedörnte Früchte oder frische Saisonfrüchte, Rösti mit Speck und Spiegeleier

Zum Dessert

Gerne überraschen wir Sie mit unserem hausgemachten Dessertbuffet!

Man schaue, geniesse und staune...

exkl. Getränke

Kinder bis 2 Jahre	gratis
Kinder 2 bis 5 Jahre	Fr. 15.00
Kinder 6 bis 15 Jahre	Fr. 32.00
Erwachsene	Fr. 55.00