

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

Montag & Dienstag Ruhetag

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, Rinden, 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

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

Vom Rind

- | | |
|--|--|
| 09 Geschnetzeltes mit hausgemachten Knöpfli und Gemüse
Fr. 27.50 | 11 Entrecôte an Pfefferrahmsauce mit Reis und Gemüse
Fr. 44.00 |
| 10 Rindsbraten mit Kartoffelstock und Gemüse
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 Rahmgeschnetztes 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. 21.50

23 Käsefondue à discrétion
Fr. 23.50

20 Gemüseteller mit Kroketten
Fr. 22.50

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

21 Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Salat
Fr. 21.00

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

22 Raclette à discrétion mit Gschwellti 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

versch. Saucen und Kräuterbutter
Pommes Frites und Saison Gemüse

Fr. 55.50

Gemischter Salat

Pferdefilet oder Lammnierstück auf Speckstein

mit versch. Saucen und Kräuterbutter,
Pommes Frites und Gemüse

Fr. 53.50

Fondue Chinoise

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

Fr. 44.50

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

Heisser Schinken ab 20 Personen

und ein vielseitiges Salatbuffet

Fr. 29.00 pro Person

Bauernbuffet ab 30 Personen

Älplermagronen mit Apfelmus,
Bratwurst mit Rösti,
Heisser Fleischkäse mit Spiegelei,
Schweinsbraten mit Kartoffelgratin,
Rippli, Speck, Siedfleisch, Bohnen,
Sauerkraut und Salzkartoffeln

Fr. 41.00 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
Caramelköpflì mit Rahm	Fr. 6.50
Himbeermousse	Fr. 9.50
Hausgemachtes Baumnuss-Parfait	Fr. 10.50
Hausgemachtes Zimt-Zwetschgen-Parfait mit warmen Rotweinzwetschgen	Fr. 11.00
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 Person	 Fr. 3.00

Dessertbuffet (ab 20 erwachsene Personen)

Pro Person Fr. 16.00

Frühstück (Nur Mo – Sa)

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, Röstli, 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 oder beim Armbrustschiessen

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, gedörrte Früchte oder frische Saisonfrüchte, Röstli 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