

APERITIF & MENÜ





APERITIF TRADITION

Brotplatte Käse und Fleisch

Brotplatte aus diversen Bauernbrot-Brötchen:

Speck
Trockenfleisch
4 Sorten Käse
Knoblauchwurst
Rohschinken
Salami
Braten
Garnituren



Mini-Canapes Tradition

Lachs 
Walliser Käse 
Tomaten Basilikum
Chorizo
Walliser Rohschinken
Schinken

Gemüse-Dips mit Sauce

Partybrote Klassisch

Assortiment:

Trockenfleisch
Schinken
Salami
Käse 

Ab 15 Personen, Fr. 15.-/Pers.

Dieser Preis beinhaltet kein Material, Getränke oder Servicepersonal.

 vegetarisch

APERITIF DENT BLANCHE

Salzige Häppchen

Mini-Roggenstick mit Trockenspeck
 Mini-Canape Karotten 🌿
 Crevetten-Chorizo Häppchen

Mini-Canapes Tradition

Lachs
 Walliser Käse 🌿
 Tomaten Basilikum 🌿
 Chorizo
 Walliser Rohschinken
 Schinken

Salzige Häppchen VS

Mini-Roggenstick Rohschinken
 Roggen-Spitz Trockenfleisch
 Mini-Canape Walliser Käse 🌿
 Amuse-Bouche mit Ziegenkäse aus Grimsuat und Walliser Speck
 Mini-Roggenstick mit Knoblauchwürstchen
 Amuse-Bouche mit Ziger und Walliser Birnen 🌿

Mini-Canapes Land & Mer

Truthahn
 Walliser Speck
 Thunfisch
 Lachs
 Walliser Käse 🌿
 Crevetten und Mango

Mini - Schinkengipfeli



Ab 15 Personen, 8 Stück/Pers., Fr. 15.-/Pers.

Dieser Preis beinhaltet kein Material, Getränke oder Servicepersonal.

🌿 vegetarisch

APERITIF WEISSHORN

Salzige Häppchen VS

Mini-Roggenstick Rohschinken
 Roggen-Spitz Trockenfleisch
 Mini-Canape Walliser Käse 
 Amuse-Bouche mit Ziegenkäse aus Grimisuat
 und Walliser Speck
 Mini-Roggenstick Knoblauchwürstchen
 Amuse-Bouche mit Ziger und Walliser Birnen 

Salzige Häppchen Vegetarisch

Ziegenkäse Kugeln
 Ratatouille Häppchen
 Amuse-Bouche Raclette und Walliser Aprikosen
 Süsskartoffel Cracker
 Mini-Canape Ei
 Roggen-Spitz Käse

Salzige Häppchen Fisch

Mini-Canape mit Jakobsmuscheln
 Roggendreieck Lachs
 Mini-Canape Crevetten und Mango
 Herzhafte Mignardise mit Eglifilet aus dem Wallis
 Mini-Canape Thunfisch

Gemischtes salziges Blätterteigkonfekt

Spinat 
 Mini-Schinkengipfeli
 Frischkäse & Kräuter Gr.-St.-Bernhard 
 Pizza
 Trockenfleisch Senf

Partybrot / Nordisch

Feines nordisches Brot belegt mit:

Lachstartar
 Thon-Thomatenmasse
 Braten mit Sellerie-Salat

Ab 15 Personen, 13 Stück/Pers., Fr. 23.-/Pers.

Dieser Preis beinhaltet kein Material, Getränke oder Servicepersonal.



COCKTAIL-DINNER MAYA

Mini-Canapes Land & Mer

Assortiment:

Truthahn
Walliser Speck
Thunfisch
Lachs
Walliser Käse 
Crevetten und Mango

Salzige Häppchen VS

Assortiment:

Mini-Roggenstick Rohschinken
Roggen-Spitz Trockenfleisch
Mini-Canape Walliser Käse 
Amuse-Bouche mit Ziegenkäse
aus Grimisuat und Walliser Speck
Mini-Roggenstick Knoblauchwürstchen
Amuse-Bouche mit Ziger und
Walliser Birnen 

Wrap-Rouladen

Assortiment:

Chorizo
Wasabi-Pistazien 
Geräucher Lachs

Gemischtes salziges Blätterteigkonfekt

Assortiment:

Spinat 
Mini-Schinkengipfeli
Frischkäse & Kräuter Gr.-St.-Bernhard 
Pizza
Trockenfleisch Senf

Partybrot / Nordisch

Feines nordisches Brot belegt mit:

Lachstartar
Thon-Tomatenmasse
Braten mit Sellerie-Salat

Süsse Häppchen

Assortiment:

Kaffee-Eclair
Himbeere und Vanille
Passionsfrucht-Macaron
Vanille-Caramel
Zitronenmürbteig
Choco Praliné
Brownie mit Mandeln

Macarons

Assortiment:

Erdbeere
Pistazie
Zitrone
Schokolade
Vanille
Mokka



Ab 15 Personen, Fr. 34.-/Pers.

Dieser Preis beinhaltet kein Material, Getränke oder Servicepersonal.



WARMES DINNER COCKTAIL CERVIN

Mini Canapes Tradition Lachs

Assortiment:

Walliser Käse 
Tomaten Basilikum 
Chorizo Nüsse
Walliser Rohschinken
Gekochter Schinken

Süsse Häppchen

Assortiment:

Kaffee-Eclair
Himbeere und Vanille
Passionsfrucht-Macaron
Vanille-Caramel
Zitronenmürbteig
Brownie mit Mandeln

Salzige Köstlichkeiten

Assortiment:

Windbeutel mit Frischkäse und Haselnüsse 
Mini-Eclair mit geräuchertem Lachs
Tataki vom Thunfisch mit Sesam und Wasabi
Roastbeef tonnato, Gänseleber auf Lebkuchen

Salzige Häppchen

Assortiment:

Crevetten-Chorizo
Ziger-Mousse 
Mini-Roggenstick mit Speck
Mini-Canape Karotten 
Polar mit Coleslaw und Putenfleisch
Amuse-Bouche mit Trockenfleisch

Warme Aperitifs Klassisch

Assortiment:

Pouletflügeli mit Kräuter vom
Grossen St-Bernhard
Mini-Törtchen mit Käse 
Mini-Törtchen mit Lachs und Spinat
Chorizo Polenta



Ab 20 Personen, Fr. 40.-/Pers.

Dieser Preis beinhaltet kein Material, Getränke oder Servicepersonal.

 vegetarisch



Menü 1

Chorizo-Creme und gegrillte Gambas



Pouletballotine gefüllt mit
Champignons de Paris
Sauce mit Eierschwämmen
Karottenpüree mit Kreuzkümmel
Variation von Wurzelgemüse



Pâtisserie
« Opéra »

Fr. 47.-/Pers.

Menü 2

Safrancreme und gebratene
Jakobsmuscheln mit kleinem Gemüse



Rindsnierstück, bei niedriger
Temperatur gegart
Grüne Pfeffersauce
Hausgemachte Polenta-Galette
Mischung aus Wurzelgemüse



Pâtisserie
« Zitronensablés »

Fr. 54.-/Pers.

Ab 20 Personen.

Dieser Preis beinhaltet kein Material, Getränke oder Servicepersonal.





Menü 3

Sauté von Sot-l'y-laisse und
Champignons an Petersilie



Gefüllte Dorade
Getrocknete Tomaten, Basilikum
und Speck
Sauce vierge
Karottenpüree mit Kreuzkümmel
Saisonale Gemüse Mischung



Pâtisserie
« Schoko rote Beeren »

Fr. 48.-/Pers.



Vegetarisches Menü

Bauernhof-Ziegenkäse auf
Roggenbrot mit Wintergemüse



Risotto mit Eierschwämmen



Pâtisserie
« St.-Honoré »

Fr. 33.-/Pers.

Ab 20 Personen.

Dieser Preis beinhaltet kein Material, Getränke oder Servicepersonal.





Wintermenü

Blätterteiggebäck mit Waldpilzen



Lammhaxe mit Honig-Soja-Sauce "Langsam gegart"

Pastinakenpüree mit Safran

Variation von Wurzelgemüse



Pâtisserie

« Schoko rote Beeren »

Fr. 48.-/Pers.

Ab 20 Personen.

Dieser Preis beinhaltet kein Material, Getränke oder Servicepersonal.



Buffet 1

Kaltes Buffet:

Roastbeef mit hausgemachter
Tartarsauce
Saisonale Terrine aus dem Haus
Planchamp
Crevetten-Cocktail
Salatsortiment

...

Warmes Buffet:

Geflügelbrust mit Eierschwämmensauce
Gemüse der Saison
Gebratene Grenaille-Kartoffeln

...

Tortenbüffet:

2 halbe Schnitten pro Person
(Framboisine, Mousse aux 2 chocolats,
Passionsfrucht, Schwarzwäldertorte,
Caramel Roggen)

Fr. 42.-/Pers.

Buffet 2

Kaltes Buffet nach Walliser Art:

Carpaccio aus Trockenfleisch
Terrin von Planchamp «Marke Wallis»
Zandertartar und Tomatentrio mit Kresse
Käseplatte aus der Schweiz
(Mont-Vully, Etivaz, Bleu de fribourg,
Tomme aus der Region
Salatsortiment

...

Warmes Buffet:

Schweinefilet in Senfsauce nach alter Art
Gemüse der Saison
Kartoffelstampf

...

Mini-Pâtisserie-Sortiment:

Fruchttörtchen
Dacquoise mit exotischen Früchten
Brownie mit Karamell
Windbeutel mit Haselnüssen Aprikosen
Opera
Passionsfrucht-Himbeere

Fr. 48.-/Pers.

Ab 20 Personen.

Dieser Preis beinhaltet kein Material, Getränke oder Servicepersonal.



Buffet 3

Terrin von Planchamp «Marke Wallis»
Lachstartar mit Mango
Käseplatte aus der Schweiz
(Mont-Vully, Etivaz, bleu de Fribourg, Alpkäse aus der Region, Baumnüsse)
Carpaccio von Roter Bete und Ziegenfrischkäse
Tataki vom Rind mit Sesam



Schweizer Kalbslende
Bei niedriger Temperatur gegart
Grüne Pfeffersauce
Hausgemachter Dauphinois-Gratin
Gemüse der Saison



Tortenbuffet:
2 halbe Schnitten pro Person

Fr. 59.-/Pers.

Ab 20 Personen.

Dieser Preis beinhaltet kein Material, Getränke oder Servicepersonal.



Fondue Chinoise

Salatbuffet:
Rote Wurzeln
Griechisch
Taboulé
Caesar



Buffet Fondue Chinoise:
Rumpsteak vom Rind und Geflügel
Sauce de la Grenette
(4 Saucen zur Auswahl)
Reis



Mini-Pâtisserie-Sortiment:
Fruchttörtchen
Dacquoise mit exotischen Früchten
Brownie mit Caramel
Windbeutel mit Haselnüssen Aprikosen
Opera
Pain de Gênes Passionsfrucht-Himbeere

**Preis inklusive Caquelon und Fonduegabeln:
Fr. 40.-/Pers.**

Ab 20 Personen.

Dieser Preis beinhaltet kein Material, Getränke oder Servicepersonal.