

# APERITIF & MENÜ







# APERITIF TRADITION

## Brotplatte Fleisch

### Brotplatte aus diversen Bauernbrot-Brötchen:

Speck  
Trockenfleisch  
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 10 Personen, Fr. 15.-/Pers.**

*Dieser Preis beinhaltet kein Material, Getränke oder Servicepersonal.*

 vegetarisch

# APERITIF DENT BLANCHE

## Salzige Häppchen

- 4 x Mini-Roggenstick Trockenspeck
- 3 x Mini-Canape Karotten 🌿
- 4 x 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 Knoblauchwürstchen
- Amuse-Bouche mit Ziger und Walliser Birnen 🌿

## Mini-Canapes Land & Mer

- Truthahn
- Walliser Speck
- Thunfisch
- Lachs
- Walliser Käse 🌿
- Crevetten Curry

## Mini - Schinkengipfeli



**Ab 10 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 Tintenfisch  
 Roggen-Spitz Lachs  
 Mini-Canape Crevetten Curry  
 Amuse-Bouche Lachs-Pavot  
 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 10 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 Curry

## 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:

Passion Kokos  
Vanille-Caramel  
Erdbeer-Eisenkraut  
Choco Praliné  
Zitronenmürbeteig  
Macaron Aprikose  
Toskanisch Himbeer

## Macarons

### Assortiment:

Erdbeere  
Pistazie  
Zitrone  
Schokolade  
Vanille  
Mokka



**Ab 10 Personen, Fr. 34.-/Pers.**

*Dieser Preis beinhaltet kein Material, Getränke oder Servicepersonal.*

 vegetarisch



# WARMES DINNER COCKTAIL CERVIN

## Mini Canapes Tradition Lachs

### Assortiment:

Walliser Käse   
Tomaten Basilikum   
Chorizo Nüsse  
Walliser Rohschinken  
Gekochter Schinken

## 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 Häppchen  
Frischkäse-Schinken-Küchlein  
Mini-Roggenstick mit Speck  
Mini-Canape Tapenade   
Polar Parfait Häppchen  
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

## Süsse Häppchen

### Assortiment:

Passion Kokos  
Vanille-Caramel  
Erdbeer-Eisenkraut  
Choco Praliné  
Zitronenmürbeteig  
Macaron Aprikose  
Toskanisch Himbeer



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

*Dieser Preis beinhaltet kein Material, Getränke oder Servicepersonal.*

 vegetarisch



## Menü 1

Walliser Risotto



Supreme vom gelben Poulet  
Eierschwämmensauce  
Gebratene Grenaille-Kartoffeln  
Marktgemüse



Pâtisserie « Schoko-Knusper »

**Fr. 32.-/Pers.**

## Menü 2

Lachstrilogie aus aller Welt  
(marinierter Lachs, Tataki, Rillettes)



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



Pâtisserie « Zitronensablés »

**Fr. 47.-/Pers.**

**Ab 20 Personen.**

*Dieser Preis beinhaltet kein Material, Getränke oder Servicepersonal.*







## Menü 3

Safrancreme und gebratene  
Jakobsmuscheln mit kleinem Gemüse



Schweizer Kalbslende, bei niedriger  
Temperatur gegart  
Morchelsauce

Hausgemachter Dauphinois-Gratin  
Mischung aus saisonalem Gemüse



Pâtisserie «Schoko rote Beeren»



Süsse Häppchen:  
Passion Kokos  
Vanille-Caramel  
Choco Praliné  
Zitronenmürbeteig  
Macaron Aprikose  
Toskanisch Himbeer

**Fr. 55.-/Pers.**



## Vegetarisches Menü

Carpaccio von Rande und  
Ziegenkäse vom Bauernhof mit  
Baumnussöl



Risotto mit Eierschwämmen



Pâtisserie «St.-Honoré»



Süsse Häppchen:  
Passion Kokos  
Vanille-Caramel  
Choco Praliné  
Zitronenmürbeteig  
Macaron Aprikose  
Toskanisch Himbeer

**Fr. 32.-/Pers.**

**Ab 20 Personen.**

*Dieser Preis beinhaltet kein Material, Getränke oder Servicepersonal.*







## Frühlingsmenü

Cremiges Lachstartar mit  
grünem Spargel



Schweizer Kalbslende  
Bei niedriger Temperatur gegart  
Morchelsauce  
Farandole von Wurzelgemüse  
Gebratene Grenaille-Kartoffeln



Dessert auf Teller  
«Schoko-Knusper»

**Fr. 58.-/Pers.**

**Ab 20 Personen.**

*Dieser Preis beinhaltet kein Material, Getränke oder Servicepersonal.*



## Buffet 1

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

...

Geflügelbrust mit Eierschwämmensauce  
Gemüse der Saison  
Gebratene Grenaille-Kartoffeln

...

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

**Fr. 40.-/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, Nüsse)  
Salatsortiment

...

Schweinefilet in Senfsauce nach alter Art  
Gemüse der Saison  
Kartoffelstampf

...

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

**Fr. 46.-/Pers.**

**Ab 20 Personen.**

*Dieser Preis beinhaltet kein Material, Getränke oder Servicepersonal.*



# Grillbuffet

Teigwarensalat  
Gemischter Salat  
Salat mit gegrilltem Gemüse  
Selleriesalat



Suprême vom Geflügel  
Chipolata vom Kalb  
Merguez  
Rumpsteak vom Rind

## Vegane Option

Halloumi-Gemüse-Spiess mit Paprika  
Sauce de la Grenette (3 Sorten)  
und Chimichurri-Sauce



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

**Fr. 41.-/Pers.**

**Ab 20 Personen.**

*Dieser Preis beinhaltet kein Material, Getränke oder Servicepersonal.*