

# 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  
Roggendreieck Trockenfleisch  
Mini-Canape Walliser Käse 🌱  
Amuse-Bouche mit Ziegenkäse aus Grimisuat 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 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
- Roggendreieck 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
- Roggendreieck Käse

## Salzige Häppchen Fisch

- Mini-Canape mit Jakobsmuscheln
- Roggendreieck Lachs
- Mini-Canape Crevetten und Mango
- 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-Tomatenmasse
- Braten mit Sellerie-Salat

**Ab 15 Personen, 11 Stück/Pers., Fr. 22.-/Pers.**

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





# APERITIF EDELWEISS



## Salzige Häppchen Vegetarisch

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

## Salzige Häppchen Vegetarisch

Rote-Bete-Törtchen mit Hummus  
Spinatbiskuit mit Ziegenkäsemousse und Walnüssen  
Blätterteigpastetli mit Auberginenkaviar  
Gegrillter Zigerkäse mit Tapenade



## Partybrot / Vegetarisch

### Feines Brot belegt mit:

Eier  
Frischkäse  
Tomaten Mozzarella  
Spargeln Mousse

## Gemüse-Dips

**Ab 15 Personen, 11 Stück/Pers., Fr. 22.-/Pers.**

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


 vegetarisch



# 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  
Roggendreieck 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   
Geräucherter 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*

 vegetarisch

# WARMES DINNER COCKTAIL CERVIN


## Mini Canapes Tradition

### Assortiment:

Lachs  
 Käse   
 Tomaten Basilikum   
 Chorizo  
 Walliser Rohschinken  
 Schinken



## Salzige Köstlichkeiten

### Assortiment:

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

## 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:

Mini-Cheeseburger  
 Caramelisierte Gambasspiessli mit Ananas  
 Pouletspiessli Panko  
 Malakoff nach Walliser Art 

## Süsse Häppchen

### Assortiment:

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



**Ab 20 Personen, Fr. 45.-/Pers.**

*Dieser Preis beinhaltet kein Material, Getränke oder Servicepersonal*

 vegetarisch



## Menü 1

Tatar von Zackenbarsch und  
Tomatentrio mit knackiger Kresse



Geflügelballotine  
Champignon-Rahmsauce  
Hausgemachte Polenta-Galette  
Bunte Variation an  
Wurzelgemüse



Apfel-Rosmarin-Crumble

**Fr. 45.-/Pers.**

## Menü 2

Risotto alla Milanese 



Rindfleisch-Tagliata auf  
Rucolabett  
mit Parmesan, Cherrytomaten  
und reduziertem Balsamico  
Rosmarin-Röstkartoffeln



Erdbeer-Crème-Brûlée

**Fr. 42.-/Pers.**


**Ab 20 Personen.**

*Dieser Preis beinhaltet kein Material, Getränke oder Servicepersonal*

 vegetarisch



## Menü 3

Roggenbrot vom Bäcker mit  
sommerlichem Gemüse und  
Ziegenkäse vom Bauernhof 



Dorade gefüllt mit Basilikum  
und getrockneten Tomaten,  
gerösteter Speck  
Sauce Vierge  
Karottenmousseline mit  
Kreuzkümmel  
Marktgemüse



Birnen-Eisenkraut-Macaron

**Fr. 50.-/Pers.**



## Vegetarisches Menü

Randen-Carpaccio mit  
Ziegenkäse vom Bauernhof und  
Baumnussöl



Risotto mit Eierschwämmen



Apfel-Rosmarin-Crumble

**Fr. 34.-/Pers.**

**Ab 20 Personen.**

*Dieser Preis beinhaltet kein Material, Getränke oder Servicepersonal*

 vegetarisch



# Frühlingsmenü

Lachs-Tatar mit Spargel



Geschmorte Lammschulter mit  
Honig und Soja  
Hausgemachtes Gratin Dauphinois  
Violetter Blumenkohl  
Glasierte Karotten mit Karottengrün  
Pastinakenmousseline mit Safran



Erdbeer-Törtchen

**Fr. 45.-/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  
Terrine von Planchamp «Marke Wallis»  
Zandertartar und Tomatentrio mit Kresse  
Käseplatte aus der Schweiz (Mont-Vully,  
Etivaz, Bleu de fribourg, Tomme aus der  
Region, Alm aus der Region, Nüsse)  
Salatsortiment



Schweinefilet in Senfsauce nach alter Art  
Gemüse der Saison  
Kartoffelstampf



Mini-Pâtisserie-Sortiment :  
Fruchttörtchen Dacquoise mit  
exotischen Früchten  
Brownie mit Caramel  
Windbeutel mit Haselnüssen Aprikosen  
Opera  
Gen-Brot Passionsfrucht-Himbeere

**Fr. 48.-/Pers.**

**Ab 20 Personen.**

*Dieser Preis beinhaltet kein Material, Getränke oder Servicepersonal*



## Buffet 3

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  
Mignardise mit Eglifilet aus dem Wallis  
Mini-Canape Thunfisch



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



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

**Fr. 52.-/Pers.**

**Ab 20 Personen.**

*Dieser Preis beinhaltet kein Material, Getränke oder Servicepersonal*



# Grillbuffet

Teigwarensalat  
Gemischter Salat  
Salat mit gegrilltem Gemüse  
Selleriesalat



Geflügel-Suprême  
Chipolata vom Kalb  
Merguez  
Rumpsteak vom Rind

## **Vegetarisch 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. 42.-/Pers.**

**Ab 20 Personen.**

*Dieser Preis beinhaltet kein Material, Getränke oder Servicepersonal*