

Apéro- &
Menüvorschläge
für Gruppen ab
10 Personen

GRUPPEN-MENÜS

Das moderne Restaurant des Berghotels Engstligenalp verwöhnt dich mit köstlichen, regional inspirierten Gerichten. Die sorgfältig zusammengestellte Weinkarte bietet dir die perfekte Begleitung zu jedem Menü. Im stilvollen Gastraum finden bis zu 90 Personen Platz. Für Übernachtungen stehen dir gemütliche Hotelzimmer im Alpenchic-Stil zur Verfügung – ideal, wenn du deinen Aufenthalt verlängern möchtest, zum Beispiel als Teil einer Gesellschaft.

Kapazität: Sitzplätze für bis zu 90 Personen | Im separaten Stübli bis zu 30 Personen

Bitte beachten: Das Restaurant bedient neben Gesellschaften auch Tages- und Hotelgäste.

Verfügbarkeit: Auf Anfrage, abhängig vom Restaurantbetrieb und der Saison

Zusatzkosten: Je nach Aufwand bis CHF 250.– (z. B. für Einrichtung, Tischwäsche oder Dekoration)

Nachfolgend findest du unsere Auswahl an Apéro- und Menüvorschlägen für Gruppen ab 10 Personen mit Voranmeldung.

Damit wir euch den Gruppenpreis anbieten können, bitten wir euch, euch auf ein gemeinsames Menü festzulegen. Teile uns bitte auch mit, wie viele Personen in eurer Gruppe besondere Essenswünsche haben (z. B. vegetarisch, vegan, Kindermenü oder Unverträglichkeiten), damit wir das Menü entsprechend anpassen können.

Falls du individuelle Kombinationen der angebotenen Gerichte wünschst, ist dies auf Anfrage gerne möglich. Die Preise verstehen sich exklusive Getränke.

Wir freuen uns darauf, dich bald bei uns auf der Engstligenalp zu begrüßen und dir einen genussvollen Aufenthalt zu bereiten.

Herzlichst,
dein Berghotel-Team

APÉRO

AB 2 PERSONEN

CHF

Chips und Nüssli 5.00

Blätterteiggebäck 6.00

Engstligenplättli 29.00

Trockenfleisch | Hauswurst | Speck | Käse | Hobelkäse | reich garniert
(für ca. 2 Personen)

Speck-Zwiebel Flammkuchen 20.00

Käse-Lauch Flammkuchen 20.00

AB 10 PERSONEN

Sennen-Platte 20.00

Trockenfleisch | Hauswurst | Speck | Hobelkäse | reich garniert

Enzian-Platte  vegan 20.00

Gemüsesticks | Kichererbsenbällchen | Tomaten | Tofupesto | Oliventapenade

Apéro Riche 32.00

Reichhaltiges Buffet quer durch unser Apéroangebot



UNSERE KLASSIKER

	CHF
Gemischter Salatteller	13.50
Engstligen-Burger mit Salat Zwiebeln Essiggurken Tomaten Honig-Barbecue-Sauce	17.50
Engstligen-Cheeseburger mit Salat Zwiebeln Essiggurken Tomaten Bergkäse Honig-Barbecue-Sauce	18.50
Beilage Pommes Frites	5.00
Kalbsbratwurst mit Pommes oder Salat	21.50
Schnitzel mit Pommes oder Salat	25.00
Äplermakkaroni mit Speck	24.00
Äplermakkaroni vegetarisch 	24.00
Alprösti mit Käse	21.00
Engstligenrösti mit Käse Speck Spiegelei	24.00

GRILL BUFFET À DISCRÉTION

nur während der Sommersaison verfügbar

Geniesst gemeinsam eine köstliche Auswahl vom Grill, frische Beilagen und alpine Gemütlichkeit.

Feines vom Grill

Grill-Cervelat | Bratwurst | Pouletbrust | Schweine- und Rindssteaks
Halloumi Käse | Maiskolben

Beilagen

Ofenkartoffeln | Salatbuffet | diverse Saucen

Erwachsene	49.00
Kinder (4-12 Jahre)	25.00

2-GANG MENÜS

	CHF
Menü 21 Blattsalat Cherry Tomaten Radieschen Croûtons Nüsse Dressing: Französisch Italienisch Himbeeren-Walnuss *** Goldbrasse Bratkartoffeln Cherry Tomaten rote Zwiebeln Feta Oliven	37.00
Menü 22 Eisbergsalat Pouletstreifen gehacktes Ei Parmesan Croûtons Kapern Caesar-Dressing *** Linguine Eierschwämme Thymian Pistazien Burrata	37.00
Menü 23  Tomaten-Aprikosen Suppe Pistazien *** Capuns Mangold Bouillon Käsesauce	37.00
Menü 24 Miso-Suppe Edamame Shiitake Sesam Reismudeln Ei *** Ossobuco Tagliatelle Kohlrabi Karotten Brokkoli Mandeln	39.00
Menü 25 Spareribs BBQ Süsskartoffeln Cheddar Speck *** Schoggi Crème Baiser Erdbeeren	39.00

3-GANG MENÜS

	CHF
Menü 31 Blattsalat Cherry Tomaten Radieschen Croûtons Nüsse Dressing: Französisch Italienisch Himbeeren-Walnuss *** Schweins-Saltimbocca Cognac Sauce Portobello Zucchini Risotto *** Vanillecrème Apfel Bananen Löffelbiskuit	42.00
Menü 32 Karotten-Zitronengras Suppe Kokosschaum *** Mistkratzerli Speck Ofenkartoffeln Trüffel Käse Cherry Tomaten *** Toblerone-Mousse Aprikose Krokant	42.00

Menü 33

42.00

Rauchlachs | Safrancrème | Zitrone | Dill | Knoblauchbrot

Maispoulet | Parmesan | Kräutersauce | Polenta | Zitrus-Grillgemüse

Himbeercrème | Kiwi | Meringues

Menü 34

42.00

Gemischter Salat | Karotten | Randen | Sellerie | Kräuter | Crostini

Dressing: Französisch | Italienisch | Himbeeren-Walnuss

Zanderfilet | rotes Pesto | Kartoffeln | Paprika | Kräuterseitling

Schoggi-Brownie | Salz-Karamell-Sauce

Menü 35

49.00

Tomaten-Aprikosen Suppe | Pistazien

Hausgemachte Gnocchi | Trüffel | Burrata | Cherry Tomaten

Käseplättli | Baumnüsse | Chutney | Trauben

Menü 36

49.00

Miso-Suppe | Edamame | Shiitake | Sesam | Reismudeln | Ei

Geräucherte Forelle | Süsskartoffeln Rösti | Crème fraîche

Schnittlauch | Zitronen | Blumenkohlcrème

Panna Cotta | Vanille | Grillierte Ananas

Menü 37

57.00

Mezze | Randen-Falafel | Couscous | Tomate | Aubergine | Pita Brot

Entrecôte vom "Grand Cru"-Schwein | Salsa Verde | Pastinaken | Süsskartoffeln

Zitrusfrüchte | Salz | Olivenöl | Vanille Glace

Menü 38

57.00

Grillpaprika Suppe | Jalapeñocrème | Halloumi Käse

Kalbsbäggli | Portwein Sauce | Spätzli | Wurzelgemüse

Zitronen-Quark Törtchen

4-GANG MENÜS

Menü 41

CHF
67.00

Sellerie-Zitronen Suppe | Zwiebel-Chips

Risotto | Pilze | Rucola | Birnen

Seelachs Royale | Beurre Blanc | Salzkartoffeln | Vanille-Rüebli

Himbeercrème | Kiwi | Meringues

Menü 42

72.00

Rindstartar | Rucola | Cornichons | Toast

Pappardelle | Trüffel | Burata | Getrocknete Tomaten

Spareribs | BBQ | Süsskartoffeln | Cheddar | Speck

Duo von der Nougat- und Mascarpone-Crème | Pistazien | Hippenmasse

Menü 43

67.00

Eisbergsalat | gehacktes Ei | Parmesan | Croûtons | Kapern
Caesar-Dressing

Tomaten-Aprikosen Suppe | Pistazien

Schweinsbäckli geschmort | Portwein | Spätzli | Wurzelgemüse

Warmes Schoggimousse | Banane | Karamell

Menü 44

82.00

Gebratener Thunfisch | Sojasauce-Sesam-Marinade | Avocado
Frühlingszwiebel | Limette | Knoblauch | Rucola | Peperoncini

Erbsensuppe | Gorgonzola | Minze | Knoblauch

Lammkoteletts | Balsamico - Honig | Bratkartoffeln | Feta | Oliven | Rote Zwiebeln

Brownie-Baileys Crème | Nüsse | Erdbeeren

Menü 45

82.00

Miso-Suppe | Edamame | Shiitake | Sesam | Reismudeln | Ei

Ossobuco | Tagliatelle | Kohlrabi | Karotten | Brokkoli | Mandeln

Zitronen-Quark Törtchen

Käseplättli | Baumnüsse | Chutney | Trauben

FINE DINING

Dein Anlass verdient nur das Beste.

Mit unserem Fine-Dining-Menü entführen wir dich in eine Welt voller Raffinesse und kulinarischer Perfektion. Jeder Gang wird mit erlesenen Zutaten und meisterhafter Handwerkskunst kreiert – ein Erlebnis, das nicht nur deinen Gaumen, sondern auch deine Sinne verzaubert. Ob elegantes Dinner, besonderes Jubiläum oder stilvolles Zusammenkommen: Wir schenken deinem Anlass den Rahmen, den er verdient.

Zweierlei vom Ei | Senf Hollandaise | Shiitake | Wildsalat
Weinbegleitung: Spiezer Rosé, Thunersee, AOC

Geräucherter Stör | Safran | Wasabi | Erdbeeren | Kresse
Weinbegleitung: Petit Arvine, Salgesch, AOC

Alpenkräutersorbet | Kiwi | Limoncello

Kalbsbäggli | Aprikosen | Pflaumen | Peperoncini
Kartoffeln-Mousseline | Wildbrokkoli
Weinbegleitung: Merlot Terre Alte, Mendrisio, DOC

Ingwer-Gin-Mousse | Rhabarber
Kaffee oder Tee

Regionaler Käse Teller
Digestiv: Vieille Prune, Studer

CHF 99.00 pro Person

CHF 139.00 pro Person inkl. Weinbegleitung | Kaffee oder Tee | Digestiv



KINDERMENÜ

Für Kinder von 4 – 12 Jahren

CHF

Teigwaren | Tomatensauce

9.00

Chicken Finger | Pommes Frites

11.00

Fischknusperli | Pommes Frites

11.00

Äplermakkaroni

12.00

Globi-Burger mit Essiggurke und Ketchup

14.00

Schnitzel | Pommes Frites

19.00

DESSERT

Globi-Glace

4.00

Schokolade | Stracciatella | Kaugummi



ALLERGENE

Lieber Gast

Informationen zu Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhältst du gerne auf Nachfrage bei unserem Serviceteam.

FLEISCHDEKLARATION

SCHWEIN / RIND / KALB / POULET – IP-Suisse SCHWEIZ

BEEFBURGER – SCHWEIZ

MISTKRATZERLI – SCHWEIZ

LAMM - Neuseeland

CHICKEN FINGER / MAIS-POULET – FRANKREICH

SERRANOROHSHINKEN – SPANIEN

FORELLE – ITALIEN

THUNFISCH – PAZIFIK

GOLDBRASSEN – GRIECHENLAND (AQUAKULTUR)

ZANDER – POLEN

SEELACHS – PAZIFIK

BROT UND FEINBACKWAREN

Produktionsland – SCHWEIZ

Bei Abweichungen wird die Information schriftlich kommuniziert.

Alle Preise sind in Schweizer Franken inkl. 8.1 % MwSt und verstehen sich pro Person.
Unverträglichkeiten müssen bei der Bestellung angegeben werden.

Bergbahnen Engstligenalp AG, Engstligenstrasse 75, 3715 Adelboden
events@engstligenalp.ch | Tel. +41 33 673 34 51