

Menuvorschläge  
für Gruppen ab  
10 Personen

EngstligenAlp

## APÉRO-VORSCHLÄGE

### AB 2 PERSONEN

Chips und Nüssli CHF 5.- pro Person


Blätterteiggebäck CHF 6.- pro Person

### FÜR 2-9 PERSONEN

Engstligenplättli: Rohschinken, Mostbröckli, Schinken, Salami,  
Ballenbergwurst, Landjäger, Brie, Bergkäse, Butter und Brot  
CHF 29.- pro Person

### AB 10 PERSONEN


Sennen-Platte: Trockenfleisch, Hauswurst, Speck und Hobelkäse, reich garniert  
CHF 20.- pro Person

Enzian-Platte  vegan: Gemüsesticks, Kichererbsenbällchen  
CHF 20.- pro Person

Apéro Riche: Reichhaltiges Buffet quer durch unser Apéroangebot  
CHF 32.- pro Person

## VORSPEISEN

Karotten-Ingwer-Suppe 

Heusuppe mit Croûtons 

Saisonaler grüner Salat   
mit Hüttenkäse und Feigensenfdressing

Tomatensalat mit Zwiebeln und getoastetem Brot 

Kartoffelsuppe mit Speckwürfeln

Kosten pro  
Vorspeise  
und Person  
ohne Getränke  
CHF 11.-

## MENU-VORSCHLÄGE

Kosten pro  
Menu  
und Person  
ohne Getränke  
CHF 26.-

Schweinsgeschnetzeltes an  
einer Pilzrahmsauce  
mit Rösti und glasierten Karotten

Rindsschmorbraten mit Rosmarinjus,  
Kartoffelgratin und Broccoli

Schweinskotelette mit Bratensauce, Nudeln und Mischgemüse


Rindsragout mit Speck und Silberzwiebeln,  
mit Kartoffelstock und glasierten Karotten

Saltimbocca alla Roma mit Weissweinrisotto und Ratatouille


Schweinsrahmschnitzel mit Nudeln und Mischgemüse

## VEGETARISCHE MENU-VORSCHLÄGE

Gefülltes Gemüse   
an einer Béchamelsauce mit Rösti Kroketten

Rösti mit Tomaten und Champignons,   
überbacken mit Bergkäse

Gemüseragout mit Nudeln und Kräuteröl 

Kichererbsenragout mit Gemüse,   
Crème Fraîche und Trockenreis

Falafel-Balls mit Weissweinrisotto und Ratatouille 


Kosten pro  
Vegi-Menu  
und Person  
ohne Getränke  
CHF 24.-

## SPEZIALANGEBOTE


Globi Burger  
mit Salat, Zwiebeln, Essiggurken, Tomaten und Cocktailsauce  
CHF 17.50 pro Person

Globi Cheesburger  
mit Salat, Zwiebeln, Essiggurken, Tomaten, Bergkäse und Cocktailsauce  
CHF 18.50 pro Person

Beilage Pommes Frites  
zusätzlich CHF 5.- pro Person

Veganer Flammkuchen   
CHF 20.- pro Person

## DESSERTS

Panna Cotta mit Früchtekompott 

Apfelküchlein mit Vanilleglace 

Schokoladenkuchen 

Dunkles Schokoladenmousse 

Gebrannte Creme 

Kosten pro  
Dessert  
und Person  
ohne Getränke  
CHF 9.50

Alle Preise sind in Schweizer Franken inkl. 8.1 % MwSt.  
Die aufgeführten Speisen sind im Berghotel für Gruppen auf Voranmeldung erhältlich.  
Um die Gruppenpreise zu gewährleisten, können die Menüs nicht untereinander  
kombiniert werden. Es muss ein einheitliches Gruppenmenü festgelegt werden,  
mit Ausnahme einer zusätzlichen vegetarischen Variante.  
Unverträglichkeiten müssen bei der Bestellung angegeben werden.