



Menüvorschläge

Restaurant Alp Altschwand

Alle Preise pro Person

Inkl. MwSt.

Suppen (Vorspeise)

Bouillon mit Ei	7Fr.
Bouillon mit hausgemachten Flädli	7.-Fr.
Bouillon mit Gemüsestreifen	7.- Fr.
Riesling Suppe	7.- Fr.
Minestrone	7.50Fr.
Tomatensuppe	7.50Fr.

Salate (Vorspeise)

Grüner Salat	8.- Fr.
Gemischter Salat	9.50 Fr.
Grüner Salat mit Käsechips	9.50 Fr.
Grüner Salat mit Speck und Brot-Croutons	11.- Fr.
Tomate Mozzarella Salat	11.- Fr.

**Über Zutaten in unseren Gerichten die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren wir Sie auf Anfrage gerne.**



Menüvorschläge

Restaurant Alp Altschwand

Alle Preise pro Person

Inkl. MwSt.

Hauptgänge

(bis 20 Personen)

Schweinssteak mit Rahmsauce, Butternudeln und Gemüse Bouquet 28.00 Fr.

(Gruppen bis 20 Personen)

Schweins Cordon Bleu mit Pommes und Gemüse Bouquet 29.50 Fr.

Schweins schnitzel mit Pommes und Gemüse Bouquet 22.50Fr.

Schweins schulerbraten, Kartoffelgratin und Gemüse Bouquet 31.- Fr.

Schweinsfilet, Rösti Croquetten und Gemüse Bouquet 34.- Fr.

Hackbraten mit Kartoffelgratin und Gemüse Bouquet 23.50 Fr.

Fleischvogel mit Kartoffelstock und Gemüse Bouquet 28.- Fr.

Zürcher Geschnetzeltes (Kalbfleisch) mit Butternudeln und Gemüse Bouquet 36.50 Fr.

Kalbsbraten mit Kartoffelstock und Gemüse Bouquet 37.50 Fr.

**Über Zutaten in unseren Gerichten die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren wir Sie auf Anfrage gerne.**



Menüvorschläge

Restaurant Alp Altschwand

Alle Preise pro Person

Inkl. MwSt.

Desserts

<i>Hausgemachtes Toblerone Mousse</i>	<i>8.50 Fr.</i>
<i>Dunkles und Weißes Schokoladenmousse</i>	<i>9.- Fr.</i>
<i>Hausgemachte Gebrannte Creme</i>	<i>8.50Fr.</i>
<i>Schoggi-Zimtfladen oder Schlorzifladen mit Vanilleglace und Rahm</i>	<i>9.- Fr.</i>
<i>Hausgemachtes Tiramisu</i>	<i>8.50 Fr.</i>
<i>Hausgemachtes Caramelköppli mit Früchten und Rahm</i>	<i>9.- Fr.</i>
<i>Fruchtsalat mit Meringues und Rahm</i>	<i>8.50 Fr.</i>
<i>Fruchtsalat mit Vanilleglace und Rahm</i>	<i>7.00 Fr.</i>
<i>Heiße Beeren mit 1 Kugel Vanilleglace und Rahm</i>	<i>7.00 Fr.</i>

Einheitlicher Coupes aus der Dessert Karte sind auch möglich.

Auf Wunsch decken wir für eine Pauschale, Weiße Tisch Tücher ein.

Groß Anlässe nur Bar oder auf Rechnung.

Über Zutaten in unseren Gerichten die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.