Spycher
flambe- & grillrestaurant

Gruppenmenus ab 10 Personen

Pro Gruppe ist **ein einheitliches Menu** auswählbar, sowie eine vegetarische Variante.

Gerne können Sie nach Ihren Wünschen ein Menu zusammenstellen.

Konditionen:
Der Gesamtbetrag der Menus ist im Voraus zu bezahlen.
Kostenlose Stornierungen:
- gesamte Gruppe bis 96 Stunden im Voraus
- 1-3 Personen bis 24 Stunden im Voraus

Nach Ablauf der Frist ist der Gesamtbetrag geschuldet und wird nicht angerechnet.

Vorspeisen

- Walliser Salat mit Nüssen, Aprikosen und Alpkäse
- Gemischter Salat
- Rindstatar mit Trüffel

Suppen

- Heusuppe
- Weissweinsuppe
- Currysuppe

Hauptgang

- Rosagebratener Kalbsrundermocken an Estragonsauce
- Am Stück grilliertes und flambiertes Rinderfilet „Chateaubriand“ an drei Saucen
- Flambiertes Lamm - Rack mit Kräuterbutter und Lamm Jus
- Rindsentrecote am Stück gebraten

GILDE Restaurants
Gilde etablierter Schweizer Gastronomen

Serviert mit einer Gemüsegarnitur und einer Stärkebeilage nach Wahl:

- Tagliatelle
- Pommes Frites
- Kartoffelgratin

Fleischlose Hauptgänge

- Rösti „Beni“ mit schwarzen Trüffeln und Spiegelei
- Trüffel Tortellini an Trüffelschaum
- Gebratener Zander mit frischem Gemüse und Reis
- Ziegenkäse mit Trüffelhonig und Salatbukett
  (auch als Vorspeise möglich)

Dessert

- Marinierte Früchte mit „Fior di latte“ Eis
- Schokoladen Trilogie „Alex“ (Mousse, Kuchen und Eis)
- Parfait Grand Marnier
- Coupe Valaisanne
- Coupe Admiral (Vanilleeis mit Whisky)

3 – Gang CHF 65.00 – CHF 89.00 pro Person

4 – Gang CHF 79.00 – CHF 98.00 pro Person