

Gruppenmenüs 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 Menüs 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 für weitere Konsumationen angerechnet.

Vorspeisen

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

Suppen

- Walliser Weissweinsuppe
- Hausgemachte Rosmarinsuppe
- Kraftbrühe mit Fideli

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

Serviert mit einer Gemüse garnitur und einer Stärkebeilage nach Wahl:

- Spaghetti
- Pommes Frites
- Kartoffelgratin

Fleischlose Hauptgänge

- Rösti „Beni“ mit schwarzen Trüffeln und Spiegelei
- Aglio oglio Spaghetti
- Gegrillte Riesencrevetten an pikanten aglio oglio Spaghetti
- 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 69.00 – CHF 95.00 pro Person

4 – Gang CHF 79.00 – CHF 112.00 pro Person