

Harder Kulm TOP OF INTERLAKEN

GRUPPEN MENÜS 2021

Top 5 vegetarische Menüs

- | | |
|--|---------------------|
| <p>21 Zucchini Cremesuppe

Blumenkohl nuggets mit Käsepanade
Pommes Frites und Knoblauch Dip

Mangosorbet</p> | <p>29.—</p> |
| <p>22 Kleiner gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing

Militär Käseschnitte

Panna Cotta mit Schlagrahm</p> | <p>28.—</p> |
| <p>23 Tomatencremesuppe

Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln

Mango Joghurt Creme</p> | <p>27.50</p> |
| <p>24 Kleiner grüner Salat mit hausgemachtem Dressing

Bean Masala Curry
serviert mit Reis und Naan Brot

Schockoladencreme</p> | <p>28.50</p> |
| <p>25 Tomatensuppe

Panierter Mozzarella mit grünen Blattsalaten
und hausgemachtem Dressing

Frischer Fruchtsalat</p> | <p>27.50</p> |

Vegetarische Spezialitäten

- | | |
|--|--------------------|
| <p>Kleiner gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing

Makkaroni Äpler Art

Vanillecreme mit Schlagrahm</p> | <p>27.—</p> |
|--|--------------------|

Top 3 Fisch Menüs

- | | |
|--|---------------------|
| <p>26 Karottensalat

Lachsfilet an Kräuterrahmsauce
mit Gemüseis

Orangen-Süsmostcreme</p> | <p>33.50</p> |
| <p>27 Kleiner gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing

Pangasius Filet an Limettensauce
Saisonaem Gemüse und Butterreis

Panna Cotta mit Schlagrahm</p> | <p>31.50</p> |
| <p>28 Gemüseboullion mit Gemüsestreifen

Zander mit Kohlrabi-Kartoffelstock

Mangosorbet</p> | <p>33.50</p> |

Vegane Spezialitäten

- | | |
|--|---------------------|
| <p>28 Avocado Feldsalat mit hausgemachtem Dressing

Gebratener Kräutertofu
Salzkartoffeln und Blattspinat

Honig-Quark Dessert</p> | <p>32.50</p> |
| <p>30 Cherrytomatensalat mit Balsamico Vinaigrette

Gebackener Feta mit grünem Blattsalat
und italienischem Dressing

Vegane Kokosnussglace mit frischen Beeren</p> | <p>31.50</p> |

Suppe/Salate & Dessert sind austauschbar.

Diese Menüvorschläge gelten für Gruppen
ab 15 Personen. Reiseleiter und Busfahrer essen gratis.



Harder Kulm – Highlight Menü 1

Trockenfleisch **39.—**

 Raclette Teller, garniert mit Sauergemüse und kleinen Kartoffeln

 Käsefondue Harder Art
 serviert mit Brot, kleinen Kartoffeln,
 Essiggurken und Perlzwiebeln

Harder Kulm – Highlight Menü 2

Kleiner grüner Salat mit hausgemachtem
 französischem Dressing **32.—**

 Schweinsgeschnetzeltes Züricher Art
 mit Rösti und saisonalem Gemüse

 Hausgemachte gebrannte Creme

Swiss Highlight Menü

Gemüsebouillon mit Einlage **31.—**

 Rösti Älpler Art
 (Rösti mit Schinken, überbacken mit Raclettekäse
 darüber ein Spiegelei)

 Panna Cotta mit Schlagrahm

International Highlight Menü

Kleiner grüner Salat mit hausgemachtem
 französischem Dressing **43.50**

 Grilliertes Rindssteak
 Sauce Hollandaise
 Sommergemüse und Pommes Frites

 Gemischtes Eis mit Rahm

Top 5 Budget Menüs

01 Gemüsecrèmesuppe **29.—**

 Grillierte Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce
 mit Kartoffelstock

 Panna Cotta mit Schlagrahm

02 Bouillon mit Gemüsestreifen **30.50**

 Grillierte Pouletbrust an Champignonrahmsauce
 mit Butternudeln

 Mango Joghurt Creme

03 Karottensalat **33.50**

 Schweineschnitzel nach Wiener Art
 Pommes Frites und saisonalem Gemüse

 Mangosorbet mit Schlagrahm

04 Kleiner grüner Salat **36.—**

 Pouletbrust mit Paprikarahmsauce
 serviert mit Reis

 Frischer Fruchtsalat

05 Kleiner gemischter Salat **29.—**

 Ghackets mit Hörnli und Apfelmus

 Panna Cotta mit Schlagrahm

Top 5 Harder Kulm Menüs

06 Kleiner gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing **33.50**

 Schweinsrahmschnitzel an Champignonrahmsauce
 Gemüsebouquet und Butternudeln

 Vanillecreme mit Schlagrahm

07 Kleiner grüner Salat **34.50**

 Gespickter Rindsbraten an Bratenjus
 Sommergemüse und Kartoffelstock

 Schokoladencreme mit Schlagrahm

08 Bouillon mit Gemüsestreifen **38.50**

 Schweins Cordon Bleu
 Sommergemüse und Pommes Frites

 Hausgemachte gebrannte Creme

09 Gurkensalat **31.50**

 Hähnchenunterschenkel
 Pommes Frites und saisonalem Gemüse

 Kugel Vanilleeis mit Rahm

10 Gemüsecremesuppe **29.—**

 Rösti mit Ananas, Schinken
 und Käse überbacken

 Vanillecreme

Top 5 Special Swiss Menüs

11 Kleiner gemischter Salat **31.50**

 Fondue moitié-moitié
 Sauergemüse, kleine Kartoffeln, Brot

 Mango Joghurt Creme

12 Gemüsecrèmesuppe **35.50**

 Raclette à discrétion
 Sauergemüse, kleine Kartoffeln

 Panna Cotta mit Schlagrahm

13 Kleiner grüner Salat mit hausgemachtem
 französischem Dressing **32.50**

 Geschnetzeltes Rindfleisch an Jägersauce
 mit Kartoffelstock

 Hausgemachte gebrannte Creme

14 Kleiner grüner Salat mit hausgemachtem
 französischem Dressing **29.—**

 Käsekuchen gesalzen mit Lauch

 Mango Joghurt Creme

15 Bouillon mit Gemüsestreifen **33.50**

 Kalbsbratwurst mit Rösti und Zwiebelsauce

 Hausgemachte gebrannte Creme

Top 5 Internationale Menüs

16 Gemüsecrèmesuppe **39.50**

 Schweinsfilet an Pfeffersauce
 Gemüse garnitur und Pommes Frites

 Orangen-Süsmost Creme

17 Karottensalat **48.50**

 Grilliertes Kalbssteak an Rahmsauce
 Sommergemüse und Pommes Frites

 Mangosorbet

18 Bouillon mit Gemüsestreifen **33.50**

 Gebratene Pouletbrust mit Kräuterbutter
 Saisonalem Gemüse und Pommes Frites

 Süsmostcreme

19 Bohnensalat **38.—**

 Spareribs mit Barbecue Sauce
 und Pommes Frites

 Panna Cotta mit Schlagrahm

20 Tomatencremesuppe **27.—**

 Frühlingsrollen mit Pouletfleisch
 und Basmatireis

 Frischer Fruchtsalat

Alle Preise in CHF