



## Jungfrau-Aletsch Café

### Unser Menu- und Aperitif-Angebot

In der heutigen Zeit ist Kochen auch nicht nur mit Genuss, sondern auch mit Verantwortung und Vertrauen verbunden. Verantwortung gegenüber Ihnen lieber Gast und Vertrauen in die Lebensmittel, die wir in unserem Haus verarbeiten. Wir kochen alles von Grund auf frisch. Als Teil von Valais Prime Food spezialisieren wir uns auf die Herstellung und Zubereitung von regionalen Produkten ausschliesslich aus dem Wallis. ‚Kompromisslos Wallis‘ lautet unser Leitgedanke. Wir wollen wieder lernen, Lebensmittel zu schätzen und bewusster und gesunder zu kochen.



VALAIS  
PRIME  
FOOD

## Herzlich willkommen zum Aperitif

### Kleine, kalte Köstlichkeiten

<b>Hausgemachtes Blätterteiggebäck</b>	CHF	2.90
<b>Kalbspastete</b>	CHF	5.20
Pistazien		
<b>Reichhaltige Canapés</b>	CHF	6.80
Nach Ihrer Wahl		
<b>Rindstartar</b>	CHF	4.90
Auf Roggenbrot verfeinert mit Cognac		
<b>Hobelkäse</b>	CHF	5.50
Garniert		
<b>Valais Prime Food Platte „Zum Geniessen“</b>	CHF	9.80
Trockenfleisch, Hamma, Speck und Hauswurst		
<b>Valais Prime Food Platte „Zum Schlemmen“</b>	CHF	10.30
Trockenfleisch, Hamma, Speck, Hauswurst, Coppa und Hobelkäse reichlich Garniert		



## Kleine, warme Köstlichkeiten

### **Hausgemachte Fleischbällchen**

CHF 6.70

Mit würziger Sauce in der Kupferpfanne serviert

### **Fleischkäse**

CHF 6.20

In Würfel geschnitten in der Kupferpfanne serviert

Mit Senf und knusprigem Brot

### **Schinkengipfeli**

CHF 4.90

### **Wienerli im Schlafrock**

CHF 4.90



## Köstlichkeiten, die wir für Sie zusammengestellt haben

**„Epis Chliis zum Apéro“** CHF 6.90

Blätterteiggebäck

Hobelkäse

Bruschetta

**„Valais Prime Food“** CHF 7.90

Trockenfleisch, Hamma, Speck, Hauswurst und Coppa

Hobelkäse

Kalbspastete

**„Aletsch-Hitta“** CHF 9.70

Schinkengipfeli

Rindstartar

Wienerli im Schlaffrock

**„Grossi Aletsch–Jungfräu–Wandrig“** CHF 12.50

Trockenfleisch, Hamma, Speck, Hauswurst und Coppa

Fleischkäse

Hausgemachte Fleischbällchen

Diese Preise für alle Aperitif-Häppchen sind pro Person berechnet.



## Kalte Vorspeisen

### **Erfrischender Marktsalat saisonal garniert**

CHF 7.50

Angemacht mit unserem Hausdressing

### **Kalbsleberterrine**

CHF 10.50

Mit Portwein, Safran, Brot und Butter

### **Pâte Maison – ein traditionelles Hausrezept**

CHF 11.00

Hausgemacht Pastete aus Kalb und Schweinefleisch

Zubereitet nach einem traditionellen Valais Prime Food-

Rezept mit Sellerie und Cumberland-Sauce

### **Rinds-Carpaccio**

CHF 12.00

Carpaccio einmal etwas anders

Am Stück mariniert, angetrocknet und frisch aufgeschnitten

Mit Hobelkäse und Salat-Bouquet

### **Salatschüssel auf dem Tisch**

CHF 10.50

Zum selber schöpfen was Ihnen am liebsten ist

Mit gebratenem Speck, Eiern, Kräutern und noch vielem mehr



## Suppen

<b>Doppelte Rindskraftbrühe</b>	CHF	10.50
Mit Valfado (Portwein - Salgesch) Roggenbrotchips und Käse		
<b>Tomaten - Creme Suppe,</b>	CHF	8.60
Mit Doppelrahm verfeinert		
<b>Karotten - Creme Suppe,</b>	CHF	9.50
Mit Aprikosen verfeinert		
<b>Manäschtru Suppe</b>	CHF	10.60
Mit reichlich Karotten, Kartoffeln, Lauch und Siedfleisch		

## Vegetarisch

<b>Sämiger Weisswein - Risotto</b>	CHF	18.00
Mit feinen Gemüsewürfel und Kräuter		
<b>Gomer Cholera</b>	CHF	20.00
Im Blätterteig gebackene Kartoffeln, Apfel, Lauch		
<b>Pappardelle</b>	CHF	13.60
Mit Baumnüssen und Tomaten – Sugo		





## Die traditionellen Hauptgänge

**Schweinsgeschnetzeltes wie in Kandersteg** CHF 29.00

Mit Berner-Butter-Rösti und glasierten Karotten

**Lammracks am Stück gebraten** CHF 49.00

Trauen Sie sich, Ihren Gäste Lamm zu servieren!

Dazu gibt es cremige Polenta und Peperonata und Jus

**Schweinssteak überbacken** CHF 25.00

Mit Käse und Tomaten

Weisswein-Risotto und glasiertes Gemüse

**Ganz gebratener Kalbsstotzen nach Grindelwaldner Art** CHF 35.00

Mit Rosmarinjus, Kartoffelgratin und glasiertem Gemüse

Auf Wunsch im Saal präsentiert und tranchiert

**Rosa gebratenes Rumpstaek** CHF 39.00

Sauce Hollandaise, glasiertes Gemüse

Bratkartoffel mit Thymian verfeinert

**Schweinsfilet nach Wellington Art** CHF 41.50

Schweinsfilet, umhüllt von einem feinen Pilzmantel

Gebacken im zarten Blätterteig, Kräuterjus und

Glasiertes Gemüse



**Beinschinken veredelt von der eigenen Räucherei** CHF 25.00

Mit Rosmarin Jus

Dazu gibt es cremige Kartoffelstock

und glasiertes Gemüse

**Fleischkäse aus der zugehörigen Metzgerei** CHF 21.00

Mit Enzian Jus

Kartoffelsalat Garniert

**Natischer Manästruchoch** CHF 20.00

Das traditionelle Siedfleisch Gericht

Reis, Kartoffeln, Gemüse

**Gomer Cholera** CHF 20.00

Im Blätterteig gebackene

Kartoffeln, Apfel, Lauch





## Unsere süssen Speisen

<b>Gebrannte Creme</b>	CHF	8.60
Mit Schlagrahm und Früchten		
<b>Dreierlei Schokoladenterrine</b>	CHF	10.90
Mit Orangensalat		
<b>Meringue nach Haslitaler Art von Meiringen</b>	CHF	10.50
Serviert mit Doppelrahm		
<b>Cremeschnitte von der Bäckerei Kronig Charly in Mörel</b>	CHF	13.60
Garniert mit Früchten		

## Unsere Empfehlung

<b>Dessertbuffet</b>	CHF	22.00
Auf Wunsch machen wir alles möglich		
<b>Dessertbuffet mit Käse</b>	CHF	27.00
Wir flambieren Früchte und beraten Ihre Gäste mit der Käseauswahl direkt am Buffet		



## Seminare / Kaffeepausen

<b>Kaffee Gipfeli</b>	CHF	5.50
<b>Kaffeepause Vormittag</b>	CHF	6.50
Kaffee, Gipfeli, ganze Früchte		
<b>Kaffeepause Vormittag</b>	CHF	7.50
Kaffee, Gipfeli, Brownies		
<b>Kaffeepause Vormittag</b>	CHF	9.50
Kaffee, Gipfeli, Brownies, Birchermüesli, ganze Früchte		
<b>Kaffeepause Nachmittag</b>	CHF	6.50
Kaffee, Früchtekuchen		
<b>Kaffeepause Nachmittag</b>	CHF	9.50
Kaffee, Roggenbrot, Hauswurst, Hobelkäse		
<b>Kaffeepause Nachmittag</b>	CHF	10.50
Kaffee, Sandwiches „Käse, Trockenfleisch, Rohschinken“, ganze Früchte		



## Seminare / Stehlunch

**Steh-Lunch/Aperitif mit einheimischen Spezialitäten**

**Life Koch Stationen**

**Durchschnitt** CHF 43.00

### **1. Station**

Valais Prime Aperero Platte zum Schlemmen

Aperero Platte mit div. Trockenfleisch, Hauswurst, Coppa,

Hamma, div. Weich- und Hart-Käse aus der Region

### **2. Station**

Raclette mit Gschwellti, klassisch nach alter Schmidja Art

### **3. Station**

Cholera nach gommer Art Kartoffel, Lauch, Äpfel

### **4. Station**

Dessert mit Walliser Aprikosenkuchen“, ganze Früchte



## Seminare / Stehlunch

**Steh-Lunch/Aperitif mit einheimischen Spezialitäten**

**Life Koch Stationen**

**Durchschnitt** CHF 54.00

### **1. Station**

Valais Prime Aperero Platte zum Schlemmen

Aperero Platte mit div. Trockenfleisch, Hauswurst, Coppa,

Hamma, div. Weich- und Hart-Käse aus der Region

### **2. Station**

Raclette mit Gschwellti, klassisch nach alter Schmidja Art

### **3. Station**

Cholera nach gommer Art Kartoffel, Lauch, Äpfel

### **4. Station**

Natischer Manästruchoch, Siedfleisch Kartoffeln Reis

### **5. Station**

Dessert mit Walliser Aprikosenkuchen“, ganze Früchte



## Seminare / Stehlunch ab 80 Personen

**Steh-Lunch/Aperitif mit einheimischen Spezialitäten**

**Life Koch Stationen**

**Durchschnitt** CHF 64.00

### **1. Station**

drei verschieden Suppen

Randen Fenchel, Karotten Orange , Doppelte Kraftbrühe

### **2. Station**

- frisch aufgeschnittenes Rindscarpaccio mit einer Salatauswahl

### **3. Station Manästruchoch**

Siedfleisch Kartoffeln Reis

### **4. Station Fleischkäse**

Klassisch und anders nach alter Schmidja Art

### **5. Station Beinschinken**

Kartoffelsalat Senf

### **6. Station Cholera nach gommer Art**

Kartoffeln Lauch Äpfel

### **7. Station**

- Dessert mit grossem Früchtebuffet und Crème brûlée



Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

Gerne Beraten wir Sie persönlich damit für Sie der Anlass unvergesslich wird.

Bitte Teilen Sie uns Ihre konkreten Wünsche und Vorstellungen mit.

Remo Jossen, Geschäftsführer Jungfrau-Aletsch Café