



BERGRESTAURANT FÜRENALP 1.850 m.ü.M

Kulinarische Bankett-Menuvorschläge

Immer beste Aussichten

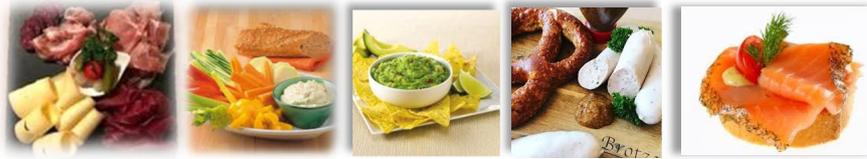
- ...auf ein marktfrisches Menü
- ...auf gemütliches Beisammensein
- ...auf ein gelungenes Familientreffen
- ...auf ein einmaliges Hochzeitsfest
- ...auf ein Vereins- oder Firmenessen

Wir empfehlen uns idealerweise für Anlässe
im Rahmen zwischen 20 bis 50 Personen

Bankettmenüs am Mittag servieren wir Ihnen bereits ab 10 Personen
Für exklusive Abendanlässe ausserhalb der Öffnungszeiten ab 18:00 Uhr
setzen wir eine Mindestteilnehmerzahl von 20 Personen voraus, da wir an eine
Seilbahn gebunden sind.

Exklusive Abendanlässe unter 20 Personen führen wir auf Anfrage gerne durch und
berechnen einen Mindestumsatz für Restaurantkonsumationen von CHF 1.000.—
inkl. Getränke (exkl. Seilbahn)

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Apéro

Engelberger Hobelwurst und Sälmis Sbrinz
mit Huusbrot
pro Teller 25.00

Gemüse-Dipp mit 2 verschiedenen Haussaucen
pro Teller 18.00

Würzige Guacamole mit Tortilla Chips
pro Teller 20.00

« Weisswurst Apéro »

1 Weisswürstl mit Brezn, Weisswurstsenf und 0.25 l Gläsli Bier

11.50 pro Person

«Prosecco Apéro «

mit 2 Lachsbrötchen und 1 dl Prosecco

15.00 pro Person



Alp Menu

Bouillon mit Flädli
und einem Schuss Sherry

8.50

Dädis Hackdätschli mit feinem Jus
Kartoffelstock und saisonalem Gemüse

22.00

Frutiger Meringues mit Vanilleglacé und frischem Rahm

8.50

Hütten Menu

Bunter Hüttensalat mit Sprossen
angemacht mit Hausdressing
in der grossen Schüssel serviert zum selber schöpfen

8.50

Urchige Älplermagronen mit Knusperzwiebeln
begleitet von Apfelschnitze

19.50

Ein Stück Aprikosenkuchen vom Blech
mit einer Kugel Vanilleglacé und Rahmtupf

9.50

Fest Menu

Rotkrautsüppchen mit kleinem Grillwürstchen
dazu eine Blätterteig-Zimtstange

11.50

Ganzes Schweinsfilet im Ofen gebraten
mit würziger Senfrahmsauce
dazu servieren wir kleine Rösti Medaillon und saisonales Gemüse

36.80

Früchte-Parfait garniert
mit Knusperereffekt

11.80

Vegetarisches Menu

Würzige Gemüsecremesuppe mit Käsekuchenwürfel

9.50

Mit Rahm- und Tomatensauce überbackene Cannelloni
gefüllt mit Ricotta und Broccoli

24.00

Joghurtglacé auf gemischtem Beerenragout
serviert mit gezuckerter Blätterteigstange

10.50

Fondue oder Raclette Menu

Bunte Saison-Blattsalate mit Hausdressing angemacht
in der grossen Schüssel serviert zum selber schöpfen

8.50

Engelberger Käsefondue (Kloster Engelberg)
mit Fondue Brot und traditionellen Beilagen

26.50

mit kleinen Kartoffeln und Fondue Brot 30.00

Saisonales Früchtesorbet
verfeinert mit einem dazu passenden Güggs

10.50

Über den Gotthard

Trockenfleisch Carpaccio und lokaler Hobelkäse
mariniert mit
Zitronenolivenöl und Pfeffer

15.00

«Osso Bucco»

Geschmorte Kalbshaxe mit feinem cremigen
Morchel – Risotto und
saisonaem Gemüse

39.00

Tessiner Marronikuchen begleitet von Joghurt - Grappa Glacé

10.50

Der Wirtin's Liebling

Würziges Heusüpli
serviert mit einer Chilli-Käselaugenstange

12.50

«Entrecôte Double «

Am Tisch tranchiertes Entrecôte mit Chef's Kräuterbutter
gebratene kleine Rosmarin-Kartoffeln
Saison Gemüse

45.00

Schoggiparfait auf Chriesiragout
mit halbgeschlagene Nidlä

12.50



Organisation

Unsere Vorschläge sollen Ihnen helfen, problemlos ein passendes Menu für Ihren Anlass auszuwählen. Wir haben eine schöne Auswahl an Weinen, die Sie der Weinkarte entnehmen können.

Spezielle Wünsche, die nicht in unseren Menuvorschlägen enthalten sind, versuchen wir Ihnen gerne zu erfüllen.

Für eine individuelle Beratung, weitere Informationen und Reservation stehen wir Ihnen jederzeit sehr gerne zur Verfügung.

Wir sind Ihnen dankbar, wenn Sie uns Ihren Besuch telefonisch unter 041 637 39 49 anmelden, damit wir sicher Zeit für Sie finden.

Bankettbestellung

Personenzahlen/Verrechnung: Wir bitten Sie, uns Ihre Menubestellung bis spätestens 10 Tage vor Ihrem Anlass bekannt zu geben. Auf Wunsch schreiben wir Ihnen gerne ein Menukärtchen.

Unsere Vorbereitungen werden auf die von Ihnen gemeldete Personenzahl ausgeführt. Verrechnungsbasis. Es besteht kein Anspruch auf eine Reduktion für zu spät abgemeldete oder nicht angereiste Gäste aufgrund bereits vorbereiteter Speisen und Getränke. Dafür danken wir Ihnen für Ihr Verständnis.

Rechnungsstellung

Auf Wunsch nehmen wir die gesamte Restaurantkonsumation sowie die Berg- und Talfahrt auf eine Gesamtrechnung.

Es werden Barzahlung, Maestro, Visa, Mastercard sowie Rechnungszustellung mit Einzahlungsschein, zahlbar innert 10 Tagen akzeptiert.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und sichern Ihnen bereits jetzt schon unsere beste Aufmerksamkeit zu.

Urs und Josefa Portmann mit Fürenalp-Team