

Niesenkette

Gruppenmenüs ab 15 Personen – Saison 2023

Bei grösserer Anzahl Personen ist ein Menü vom Buffet möglich.

Die Menüs können mit weiteren Gängen gegen Aufpreis erweitert werden.

Vorspeisen	<ul style="list-style-type: none"> – Tagessuppe – Grüner Salat – Gemischter Salat (plus CHF 3.–) <p>Bitte wählen Sie für die ganze Gruppe eine Vorspeise aus</p>	
Steischlaghore 2321 m	Hausbratwurst (Schweinsbratwurst mit Mostbröckli) Zwiebelsauce und Röstli	30.50
Gsür 2708 m 	Älpler Makkronen mit Apfelmus	29.—
Mägisserhore 2347 m 	Cremiges Käse - Risotto Tagesgemüse	29.—
Wyssi Flueh 2354 m	Kalbsgeschnetzeltes mit Eierschwämmchensauce Edelweissteigwaren	42.50
Niesen Kulm 2362 m	Rindsentrecôte mit grüner Pfeffersauce Röstikroketten und Tagesgemüse	50.50
Albristhorn 2762 m	Pouletbrust gefüllt mit Dörrfrüchten Butternudeln und Tagesgemüse	35.—
Laveygrat 2248 m	Suure Mocke (hausgebeizt) Kartoffelstock und Tagesgemüse	41.50

 vegetarisch

 vegan

Preise in CHF, inkl. MWST

Desserts	<ul style="list-style-type: none"> – Brönnti Crème – Warme Beeren mit Vanilleglace – Dunkles Schoggimousse – Coupe Dänemark – Apfelküechli mit Vanillesauce – Fruchtsalat mit Rahm <p>Bitte wählen Sie ein Dessert für die ganze Gruppe aus!</p>	
----------	--	--

Niesenkette – Gruppenmenüs ab 15 Personen – Saison 2023

Bitte bestellen Sie für Ihre Gruppe maximal ein Fleisch- und ein Vegimenü – wir bereiten die aufgeführten Menüs extra für Sie zu. Menüs für Allergiker im Voraus anmelden.

Weitere Menüs können aus dem à la carte Angebot zusammengestellt werden. Wir beraten Sie gerne.

Wir berücksichtigen Lieferanten aus der Umgebung und verarbeiten Schweizer Fleisch. Ausnahmen werden deklariert.

Bitte beachten Sie: Bestellte Menüs werden in Rechnung gestellt. Bitte mindestens drei Tage vor dem Anlass die genaue Anzahl Teilnehmer mitteilen. Besten Dank.