

Niesenkette

Menus de groupe à partir de 15 personnes - saison 2025

Si le nombre de personnes est plus important, il est possible d'opter pour un menu de type buffet.

Les menus peuvent être complétés par d'autres plats moyennant un supplément.

Vorspeisen

- Soupe du jour
- Salade verte
- Salade mixte (plus CHF 3.–)

Veillez choisir **une** entrée pour tout le groupe

Steischlaghore 2321 m	Saucisse à rôtir maison (saucisse de porc avec Mostbröckli) Sauce aux oignons et rösti	33.-
Gsür 2708 m 	Macarons des Alpes avec compote de pommes	31.-
Mägisserhore 2347 m 	Gnocchi de pommes de terre avec sauce à la crème aux herbes et légumes	31.-
Wyssi Flueh 2354 m	Emincé de veau avec sauce à la crème aux champignons, Spätzle et légumes	45.-
Niesen Kulm 2362 m	Médallions de filet de porc enrobés de lard, sauce aux champignons, nouilles au beurre et légumes	51.-
Albristhorn 2762 m	Poitrine de poulet farcie de fromage frais et d'épinards avec sauce au thym, riz et légumes	40.-
Laveygrat 2248 m	«Suure Mocke» Rôti de boeuf avec purée de pommes de terre et légumes variés	45.-

 végétarien

Sur demande, nous vous préparons aussi volontiers des plats végétaliens

Prix en CHF, TVA incl. T.V.A.

Desserts

- Baies chaudes avec glace à la vanille
- Coupe pyramide (Café glacé)
- Coupe Dänemark
- Galettes de pommes avec sauce à la vanille et crème fraîche
- Salade de fruits à la crème chantilly,
- Brownie avec glace à la pistache et crème chantilly

Veillez choisir un dessert pour tout le groupe !

NIESEN

Niesenkette – Menus de groupe à partir de 15 personnes - saison 2025

Veillez commander pour votre groupe au maximum un menu viande et un menu végétarien - nous préparons les menus mentionnés spécialement pour vous. Les menus pour personnes allergiques doivent être annoncés à l'avance.

D'autres menus peuvent être composés à partir de l'offre à la carte. Nous vous conseillons volontiers.

Nous tenons compte des fournisseurs de la région et travaillons avec de la viande suisse. Les exceptions sont déclarées.

Veillez noter : les menus commandés sont facturés. Veuillez communiquer le nombre exact de participants au moins trois jours avant l'événement. Merci beaucoup.