

## Apéro- & Menüvorschläge

Die Bergwelt Grindelwald ist die perfekte Kulisse für jeden Anlass. Hier können Sie in inspirierender Umgebung Firmen- und Familienevents feiern und sich dabei kulinarisch verwöhnen lassen.



<b>Elinor, 42m<sup>2</sup></b>	30	40	10
<b>Ostrom, 46m<sup>2</sup></b>	40	40	15
<b>Elinor Ostrom, 88m<sup>2</sup></b>	70	80	25

### Flying Buffet & Fingerfood

Bruschetta   Tomaten   Basilikum	4
Serrano-Schinken   gehobelter Parmesan	7.5
Saibling-Filet   Apfel   Gurke   rote Beete	8.5
Rindstatar   Toast	5.5
Grissini   Parmaschinken	4.5
Kleine Rindshamburger   Kartoffelpüree	7
Kleines Wienerschnitzel   Preiselbeeren	6.5
Hummer   Mais	12
Avocado   Mango	4.5
Entenbrust rosa gebraten   Blaukraut	9
Tramezzini   Thunfisch   Rucola	4
Kalbshacktätschli   Topinambur-Crème	7.5
Gebeizter Schweizer Lachs   Dill-Senf-Sauce	5.5
Pikante Thai-Currysuppe   Koriander	4.5
Lammrücken   Linsengemüse	8
Edamame   Königskrabbe	9
Beeren mit Sabayon überbacken	8.5
Pistazien Crème Brûlée   Erdbeer-Basilikum Sorbet	8.5
Zitronen-Tartelette   Mango	7.5
Blätterteigpolster   Vanillecrème   Beeren	7



**BERGWELT  
GRINDELWALD**  
ALPINE DESIGN RESORT

---

**Apéro Léger - Vorschlag**

Prosecco Extra Dry DOCG

Auswahl an Hausweinen in Weiss, Rot oder Rosé

Mineral, Bier vom Fass & frische Säfte

Chips & Nüssli

**ab CHF 30 pro Person**

---

---

**Apéro Riche - Vorschlag**

Prosecco Extra Dry DOCG

Auswahl an Hausweinen in Weiss, Rot oder Rosé

Mineral, Bier vom Fass & frische Säfte

Individuell angepasste Selektion von Häppchen & Fingerfood

**ab CHF 60 pro Person**

---

---

**Tasting Menü BG's - Vorschlag**

Simmentaler Rinds-Carpaccio

*oder*

Ceviche vom Saibling

*oder*

Saisonale Salate

Gemüsesuppe aus der Saison

*oder*

Thai-Curry-Suppe

Simmentaler Rinds-Entrecôte

*oder*

Oberländer Kalbsrücken

*oder*

Gegrilltes Lostallo-Lachsfilet

Hausgemachte Spezialitäten aus der Pâtisserie

**Menü in 3-Gängen zu CHF 89 pro Person /**

**Menü in 4-Gängen zu CHF 108 pro Person**

---