



Berghaus Elsigenalp

ab 10 Personen

da grauslets im Buch

APÉRO AUF VORBESTELLUNG

DÖRRZWETSCHGEN I SPECK
3 STÜCK PRO PERSON
CHF 5.00

GEMÜSE DIP 
MIT 3 SORTEN GEMÜSE
CHF 5.00 PRO PERSON

CHÄSCHÜECHLI 
3 STÜCK PRO PERSON
CHF 6.50

MINI BURGER
2 STÜCK PRO PERSON
CHF 7.00

HOBELKÄSE 
60G KÄSE MIT BUTTERZOPF PRO PERSON
CHF 13.00

ELSIGENPLÄTTLI (220G)
ROHSCHINKEN I TROCKENFLEISCH I HAUSWÜRSTE I
ELSIGENALP BERG- UND HOBELKÄSE I RUCHBROT
CHF 29.00

FOCACCIA 
• OLIVEN/ROSMARIN
• TOMATEN/ZWIEBEL
CHF 7.00 PRO PERSON

ZOPF I SPECKZOPF
CHF 5.00 PRO PERSON

FEUERSCHALENAPERO
IM WINTER: PUNSCH ODER GLÜHWEIN (2.5DL)
IM SOMMER: 1 GLAS WEISSWEIN ODER ORANGENSAFT
3 TAGESANGEBOT-HÄPPCHEN
CHF 15.00 PRO PERSON

Zum Schnorze

APÉROVARIANTEN AUF VORBESTELLUNG

“GLÖGGLITAL”

ELSIGENALPPLÄTTLI MIT ROHSCHINKEN I
TROCKENFLEISCH I ELSIGENALP BERG- UND
HOBELKÄSE
SPECKZOPF UND NORMALE ZÜPFE
GEMÜSE-DIP UND DÖRRZWETSCHGEN IM
SPECKMANTEL

CHF 18.00 PRO PERSON

“STAND”

KLEINE CHÄSCHÜECHLI
GEMÜSE-DIP
CHIPS UND NÜSSLI

CHF 12.00 PRO PERSON

“FIRST”



HAUSGEMACHTES ROSMARIN FOCACCIA
GEMÜSE-DIP
ELSIGENALP-HOBELKÄSE

CHF 16.00 PRO PERSON

“ELSIGHORE”

ELSIGENALPPLÄTTLI MIT ZÜPFE
TOMATEN-ELSIGENALPBERGKÄSE-SPIESSLI
CROSTINI MIT KRÄUTERFRISCHKÄSE
FRÜCHTESPIESSLI
GEMÜSE-DIP

CHF 20.00

GRUPPENMENÜS

PREISE INKL. VORSPEISE + DESSERT

FÜR KLEINERE GRUPPEN BIS 20 PERSONEN BIETEN WIR GERNE AUCH EIN 2-GANG-MENÜ MIT VORSPEISE UND HAUPTGANG AN. DAS DESSERT KANN ANSCHLIESSEND GANZ NACH WUNSCH VOR ORT AUS UNSERER À-LA-CARTE-KARTE AUSGEWÄHLT WERDEN.

EINE VORSPEISE WÄHLEN

GRÜNER SALAT
GEMISCHTER SALAT + 3.00
SAISONSALAT AUF ANFRAGE
WEITERE VORSPEISEN AUF ANFRAGE

SUPPEN

TOMATEN-APRIKOSENCRÈME
KAROTTEN-INGWERCRÈME
SELLERIE-APFELCRÈME
SPARGELCRÈME (NUR SAISONAL)
KARTOFFEL-LAUCHCRÈME
CHAMPIGNONSCRÈME
STEINPILZCRÈME
CURRY-KOKOSCRÈME
KÄSE-WEISSWEINCRÈME
GEMÜSECRÈME
KÜRBISCRÈME

GRUPPENMENÜS
PREISE INKL. VORSPEISE + DESSERT

HAUPTGÄNGE

SCHRÖCKELIG
GUET

GESPICKTER RINDSBRATEN
THYMIANSAUCE | SELLERIE-
KARTOFFELPÜREE | GEMÜSE
CHF 41.00

SCHWEINEFILET IM TEIG
ROSMARINSAUCE
KARTOFFELGRATIN | GEMÜSE
CHF 46.00

UFERSICHTIG

KE MURBENA

POULETBRUST
GEFÜLLT MIT FRISCHKÄSE UND
TROCKENFLEISCH
KRÄUTERRAHMSAUCE
BUTTERNUDELN | GEMÜSE
CHF 40.00

KALBSNIERSTÜCK
THYMIANSAUCE
KROKETTEN | GEMÜSE
CHF 43.00

MIT MUTTECHÖLM

NID GGRINGS

KALBSGESCHNETZELTES
SENFSAUCE
RÖSTIGALETTEN | GEMÜSE
CHF 41.00

GRUPPENMENÜS

PREISE INKL. VORSPEISE + DESSERT

HAUSGEMACHTES
CORDON BLEU
POMMES I GEMÜSE
CHF 42.00

JA TEEÄCH!

MIT CHRÜTTENI

SCHWEINSNIERSTEAK
KRÄUTERSAUCE
COUNTRY CUTS ODER
SÜSSKARTOFFELPOMMES I GEMÜSE
CHF 45.00

RAHMSCHNITZEL
HAUSGEMACHTE SPÄTZLI ODER
BUTTERNUEDELN
GEMÜSE
CHF 42.00

GING UMI FEIN

GRÜÜSELIG ZART

POULET-CURRY
REIS I GEMÜSE
CHF 36.00

FRUTIGER BIO-TOFU
CURRY-GEMÜSEREIS
CHF 29.00



HED CHUSCHT

MIT CHEEÄS

SPÄTZLI-GEMÜSEPFANNE
GRATINIERT MIT ALPKÄSE
CHF 32.00



ÄLPLERMAGRONEN
APFELMUS I RÖSTZWIEBELN
CHF 32.00
+ CHF 2.00 MIT SPECK



CHENNLIIG'S

GRUPPENMENÜS

PREISE INKL. VORSPEISE + DESSERT

DESSERTVORSCHLÄGE

DREIERLEI-ÜBERRASCHUNG ODER...

COUPE DÄNEMARK
MIT RAHM

APFELCRUMBLE
MIT VANILLEGLACE UND RAHM

SCHOGGI-KOKOSKUCHEN MIT VANILLEGLACE UND
RAHM

HIMBEER-SCHOKOLADENMOUSSE
MIT RAHM

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL
MIT VANILLESAUCE

ERDBEERTÖRTLI MIT RAHM
(NUR SAISONAL, SONT MIT SAISONFRÜCHTEN)

FÜR KLEINERE GRUPPEN BIS 20 PERSONEN BIETEN WIR
GERNE AUCH EIN 2-GANG-MENÜ MIT VORSPEISE UND
HAUPTGANG AN. DAS DESSERT KANN ANSCHLIESSEND
GANZ NACH WUNSCH VOR ORT AUS UNSERER À-LA-
CARTE-KARTE AUSGEWÄHLT WERDEN.

Zum lang dorfte

WINTERSPEZIALITÄTEN

RACLETTE

TAGESSALAT

RACLETTE I SCHMID KÄSE ADELBODEN
KARTOFFELN I BROT I CHAMPIGNONS I
TOMATEN I ESSIG GEMÜSE I SPECKWÜRFELI

DESSERT ÜBERRASCHUNG (DREIERLEI)
CHF 48.00 PRO PERSON

KÄSEFONDUE

TAGESSALAT

FONDUEMISCHUNG I SCHMID KÄSE
ADELBODEN
KARTOFFELN I BROT I CHAMPIGNONS I
TOMATEN I ESSIG GEMÜSE I SPECKWÜRFELI

DESSERT ÜBERRASCHUNG (DREIERLEI)
CHF 48.00 PRO PERSON

Zum Lang derffe

BUFFETVARIANTEN AB 30 PERSONEN

GRILLBUFFET

SALATBUFFET MIT 5 SALATEN

ZWEI SALATSAUCEN

*FRANZÖSISCH I ITALIENISCH I CURRY I HAUSDRESSING
(HIMBEER)*

KLEINE SALZIGE UND SAURE ZUGABEN

GRILLADEN

SCHWEINSHALSSTEAK I POULETBRUST I BRATWURST I
GRILLKÄSE I RINDSKARTOFFELN I RINDSHUFT I
CREVETTES-SPIESSE (AUCH GLUTEN-UND
LAKTOSEFREI)

BEILAGEN

COUNTRY CUTS I SOMMERGEMÜSE I SALZIGE
MAISKOLBEN

HAUSGEMACHTE SAUCEN

BBQ, KNOBLAUCH, COCKTAIL, CURRY

CHF 58.00 PRO PERSON

FONDUE RUSTIQUE

TAGESSALAT

RIND I SCHWEIN I POULET I IN WÜRFELN
IN WÜRZIGER BOUILLON I HAUSGEMACHTE SAUCEN
(FRUCHTIG - PIKANT) I BUTTERREIS I POMMES I
SAISONALES GEMÜSE I FURTIGTALER TOFU

DESSERT ÜBERRASCHUNG (DREIERLEI)

CHF 54.00 PRO PERSON

Zum lang der ffe

DESSERTBUFFET AB 30 PERSONEN

HAUSGEMACHTE MINI-DESSERTS

SCHOGGITROUM-BROWNIES
SCHWARZWÄLDER
CARAMELKÖPFLI
SCHOGGI-KOKOSKUCHEN
MERINGUES MIT RAHM
TIRAMISU (PASSIONSFRUCHTVARIANTE MÖGLICH)
FRUCHTSALAT
CRÊMESCHNITTEN
STREUSELKUCHEN MIT SAISONFRÜCHTEN
FRISCHE SAISONFRÜCHTE MIT RAHM
SCHOKOLADENMOUSSE
KAFFEEMOUSSE
SÜSSMOSCHTMOUSSE
STRACIATELLAMOUSSE
FRÜCHTEMOUSSE
GLACEKUGELN
PANNACOTTA
SAISON-MINI-DESSERTVARIANTEN (AUF ANFRAGE)

WÄHLEN SIE BIS 8 SORTEN FÜR IHR DESSERTBUFFET
AUS.

CHF 18.50 PRO PERSON

Är fletta hiesigs

REGIONAL & SAISONAL

FLEISCH

METZGEREI LENGACHER, AESCHI

METZGEREI MERRAT, BERN

H&R GASTRO, BEO METZGEREI, INTERLAKEN

DEKLARATION FLEISCH

ALLES AUS DER SCHWEIZ

MILCHPRODUKTE

KÄSE SCHMID, ADELBODEN

JUDITH WYSSEN, ELSIGENALP

BACKWAREN

BÄCKEREI MICHEL, ADELBODEN

BÄCKEREI RUBIN, REICHENBACH

ÜBRIGE LIEFERANTEN

GOURMADOR, UNTERSEEN

ALLE PREISE INKL. 8.1% MWST.

Usgeewänds Zsäge

KINDER

GERNE SERVIEREN WIR EINE KLEINE PORTION DES GEWÄHLTEN MENÜS ODER SIE BESTIMMEN EIN MENÜ AUS UNSERER KINDERKARTE.

ALLERGIEN

BITTE MELDEN SIE UNS VORGÄNGIG UNVERTRÄGLICHKEITEN. WIR BIETEN "GLUSCHTIGE" ALTERNATIVEN FÜR GLUTEN-, LAKTOSE- UND ANDERE INTOLERANZEN.

ANNULLATIONS- BEDINGUNGEN

BIS 30 TAGE VORHER KOSTENLOS

29-8 TAGE VORHER 50% VOM
BESTELLTEN ESSEN

7-0 TAGE VORHER 100% VOM
BESTELLTEN ESSEN

KLEINERE ANPASSUNGEN DER
GRUPPENGROSSE SIND BIS 3 TAGE
VORHER MÖGLICH