



## **Bankettvorschläge**

Liebe Gäste

Auf den nächsten Seiten stellen wir Ihnen unsere Menü Vorschläge für Bankette vor.  
Wir hoffen, dass Sie sich von diesen Vorschlägen angesprochen fühlen.  
Selbstverständlich können verschiedene Menuteile jederzeit geändert werden.  
Wir sind auch gerne bereit, Ihnen Ihr eigenes Menu zu offerieren.  
Zusätzlich servieren wir Ihnen je nach Jahreszeit diverse Spezialitäten.  
Sollten Sie noch Fragen haben, so rufen Sie uns doch einfach an.

Hotel Restaurant Alpenblick GmbH  
Familie Aeschlimann  
Schürchenstrasse 1, 4704 Wolfisberg  
Tel. 032 636 27 82  
[info@alpenblick-wolfisberg.ch](mailto:info@alpenblick-wolfisberg.ch)

# Einige Eckdaten zu Ihrer Feier im Alpenblick

## Lokalitäten

Gaststube	30 Personen
Speisesaal	18 Personen
Saal Unten	90 Personen
Saal Oben mit Bühne	60 Personen

Auf unserer Homepage befinden sich verschiedene Bilder unserer Räume.

## Bestuhlung

In unseren Sälen bieten sich je nach Teilnehmerzahl oder Art des Anlasses verschiedene Bestuhlungsmöglichkeiten.

## Dekoration

Die Tischdekoration kann auf Wunsch durch uns auf verschiedene Art und Weise besorgt werden. Preis auf Anfrage.

## Garderobe

Stehen ausreichend Möglichkeiten zur Verfügung.

## Bestellung

Um die von Ihnen gewünschten Speisen in erstklassiger Qualität servieren zu können, sollten wir bis spätestens 14 Tage vor der Feier im Besitze der gewünschten Menüzusammenstellung sein.

Im Weiteren benötigen wir bis 3 Tage vor der Veranstaltung die genaue, für uns verbindliche Gästezahl.

## Parkplätze

Rund um den Alpenblick sind ca. 35 Parkplätze vorhanden.

## **Weine**

In unseren Sälen servieren wir Flaschenweine in ausgesuchten Qualitäten wie auch halb Liter Flaschen. Da während des Jahres Weine und Jahrgänge ändern können, sind die Preise nur als Richtpreise zu verstehen. Bei der Auswahl der zum Menu passenden Wein beraten wir Sie gerne

## **Menu**

Unsere Menus werden ausschliesslich ab 10 Personen serviert.  
Die Preise verstehen sich zu Richtpreisen.

## **Polizeistunde**

Die Polizeistunde ist täglich um 23.30 Uhr, Freitag und Samstag um 00.30 Uhr.  
Verlängerung mit Bewilligung auf Anfrage.

## **Miete**

Sämtliche Lokalitäten stellen wir Ihnen bei Essenskonsumation selbstverständlich zur Verfügung.

## **Preise, Bezahlung**

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MwSt.  
Bitte teilen Sie uns rechtzeitig mit, an wen wir die Rechnung stellen dürfen.

## **Übernachtung**

In unserem Hotel können wir auf Vorreservation bis zu 30 Personen in 15 Doppelzimmer beherbergen.

*Preis pro Zimmer/Nacht*

Doppelzimmer Fr. 130.- / mit Etagedusche/WC Fr. 100.-

Einzelzimmer Fr. 90.- / mit Etagedusche/WC Fr. 70.-

## **Standort, Anfahrt**

Unter [www.alpenblick-wolfisberg.ch](http://www.alpenblick-wolfisberg.ch) finden Sie alle Details zum Standort des Alpenblicks.

## Apéro Ideen

Früchtebowle ohne Alkohol	pro Person	8.50
---------------------------	------------	------

Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl des passenden Weins zum Apéro

## Apérohäppchen

Chips und Nüssli	pro 10 Personen	10.—
Gemüsestangen mit Dip	pro Person	3.50
Blätterteiggebäck assortiert 5 Stk.	pro Person	5.50
Canapés:		
Schinken, Salami, Käse, Ei, Sellerie, Thon	pro Stück	4.50
Bündnerfleisch, Rauchlachs, Tatar	pro Stück	6.50
Mini Schinkengipfeli	pro Stück	2.80
Chäschüchlein	pro Stück	2.40

## APÉROBUFFET 1

Nüssli, Chips, Grissinis mit Rohschinken, Blätterteiggebäck, Gemüsedip Schinkengipfeli, Oliven	pro Person	15.—
--	------------	------

## APÉROBUFFET 2

Nüssli, Chips, Grissinis mit Rohschinken, Blätterteiggebäck, Gemüsedip, Canapés, Antipasti, Tomatenspiess, Oliven	pro Person	22.—
---	------------	------

## **Kalte Vorspeisen**

### **Hors - d'euvre froids**

Saisonsalat „Alpenblick“ mit frischen Champignons und lauwarmen Brot- und Speckwürfeli	12.—
Frischer Salat mit geräuchertem Lachs an Nussöldressing	16.50
Salatbouquet mit gebratenen Kalbsleberwürfeln	17.50
Hors - d'euvre Teller	19.50
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerretichschaum Brot und Butter	15.—
Geräucherter Lachs garniert, Toast und Butter	19.—
Crevettencocktail mit Gemüsestreifen, Nussölmarinade	18.—
Melone mit Rohschinken	16.—

## **Warme Vorspeisen**

### **Hors - d'euvre chauds**

Käsekuchen	9.—
Champignonschnitte	12.50
Morchelrahmschnitte	13.50
Seezungenfilet an Weissweinsauce, Wildreis	18.50
Seezungenfilet an Safransauce mit kleinen Gemüsen, Trockenreis	26.—
Forellenfilets an Weissweinsauce mit Schnittlauch, Trockenreis	19.—

### **MENU 1**

Tagessuppe

\*

Schweinssteak an Steinpilzsauce

Butternudeln

Gemüsegarntur

\*

Menüdessert

CHF 39.—

### **MENU 2**

Tagessuppe

\*

Gemischter Salat

\*

Beinschinken im Brotteig

Überbackene Kartoffeln

\*

Menüdessert

CHF 38.—

### **MENU 3**

Tagessuppe

\*

Rindschmorbraten Burgunder Art

Kartoffelstock

Gemüsegarntur

\*

Menüdessert

CHF 42.—

### **MENU 4**

Tagessuppe

\*

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art

Butterröschi

\*

Menüdessert

CHF 48.—

### **MENU 5**

Tagessuppe

\*

Kalbsrahmschnitzel mit Champignonsauce

Butternudeln

Blattspinat

\*

Menüdessert

CHF 48.—

### **MENU 6**

Tagessuppe

\*

Kalbpiccata Tessiner Art

Risotto mit Pilzen

Blattspinat

\*

Menüdessert

CHF 49.—

### **MENU 7**

Tagessuppe

\*

Kalbs- und Schweinsbraten

Kartoffelkroketten

Gemüse garnitur

\*

Menüdessert

CHF 44.—

### **MENU 8**

Tagessuppe

Schweinskarre im Ofen gebraten

Emmentaler Kartoffeln

Gemüse garnitur

\*

Menüdessert

CHF 39.—

### **MENU 9**

Tagessuppe

\*

Kalbssteak mit Morchelrahmsauce

Mandelreis

Blattspinat, gedämpfte Tomate

\*

Menüdessert

CHF 58.—

### **MENU 10**

Tagessuppe

\*

Kalbskarre im Ofen gebraten

Kartoffelgratin

Broccoli mit Mandeln, glasierte Karotten

\*

Menüdessert

CHF 59.—

### **MENU 11**

Tagessuppe

\*

Kalbsfilet an Basilikumrahmsauce

frische Butternudeln

Gemüse garnitur

\*

Menüdessert

CHF 58.—

### **MENU 12**

Tagessuppe

\*

Rinds- und Kalbsfilet Royal

Kartoffelkroketten

Gemüse garnitur

\*

Menüdessert

CHF 64.—



### **MENU 13**

Tagessuppe

\*

Kalbs-, Rinds- und Schweinsfilet nach Art des Chefs

Frittierte Kartoffelkrapfen

Verschiedene Gemüse

\*

Menüdessert

CHF 72.—

### **MENU 14**

Tagessuppe

\*

Rindsfiletsteak an Rotweinsauce

Markt Kartoffeln

Gemüsebeilage

\*

Menüdessert

CHF 59.—

### **MENU 15**

Tagessuppe

\*

Roastbeef englisch gebraten

Bearner-Sauce

Emmentaler Kartoffeln

Gemüsegarnitur

\*

Menüdessert

CHF 52.—

## **MENU 16**

Landterrinen mit grünem Pfeffer

\*

Tagessuppe

\*

Salmsteak an Vermouthrahmsauce

Wildreis

\*

Kalbskarre im Ofen gebraten, Morchelrahmsauce

Kartoffelgratin

Gemüsebeilage

\*

In- und Ausländischer Käseteller

\*

Menüdessert

CHF 89.—

## **MENU 17**

Frischer Saisonsalat mit Rauchlachs Streifen

\*

Tagessuppe

\*

Forellenfilet an Krebsrahmsauce

Wildreis

\*

Kalbs- und Rindsfilet Royal

Frittierte Kartoffelkräpfen

Frühlingsgemüse

\*

Saint Albray mit Schwarzbrot

\*

Menüdessert

CHF 96.—

Tagessuppe und Menüdessert nach Absprache!  
Nachservice Beilagen inbegriffen.

Nachservice Schweinefleisch

Fr. 5.—

Nachservice Rindfleisch

Fr. 6.—

Nachservice Kalbfleisch

Fr. 7.—

Pro Person