



RESTAURANT
ALPISSIMO

essen · feiern · treffen

DAS ETWAS ANDERE RESTAURANT



Haldenstrasse 49 · 6020 Emmenbrücke · Fon 041 268 73 84 · www.alpissimo.ch

BANKETT^{UND} CATERING DOKUMENTATION

Kirchfeldstrasse 25 · 6032 Emmen · Fon 041 268 50 50 · www.schlemmerei.ch



RESTAURANT
SCHLEMMEREI

schlemmen · zelebrieren · veranstalten

WO EMMEN ISST UND FEIERT.

Feiern

Gut essen und aufmerksam bedient werden, das zeichnet uns aus.

Es gibt viele gute Gründe, zusammen zu feiern und festliche Momente zu erleben: Taufessen, Apero, Hochzeitsfeiern, Familienfeste, Leidessen, Geburtstage, Hochzeitstage, der Weisse Sonntag, persönliche Jubiläen oder Firmenessen. Vor dem Haus gibt es genügend Gratis-Parkplätze.

Die Restaurants Alpissimo und Schlemmerei sind der Treffpunkt für alle: Freunde, Nachbarn, Bewohner, Angehörige, Mitarbeitende und Geschäftsleute. Unsere Saalkapazitäten von 1 bis 300 Personen stehen Ihnen sowie Vereinen und Firmen offen und verfügen über eine zeitgemässe Infrastruktur. Technische Unterstützung ist selbstverständlich, damit Ihrem Erfolg auch nichts im Wege steht.

Besprechungen

Ihre Wünsche liegen uns am Herzen.

Unser Team steht Ihnen mit Rat und Tat zur Seite und hilft Ihnen jederzeit bei der individuellen Zusammenstellung Ihrer Wünsche. Ob Bankett, Catering oder Seminar, bei uns werden Sie kompetent beraten.

Wir setzen jeweils unser ganzes Können ein, auch um Ihre kulinarischen Wünsche zu erfüllen. Zusätzlich, zu den in der Dokumentation aufgeführten Speisen, unterbreiten wir Ihnen auf Anfrage unser saisonales Angebot.

Nach telefonischer Vereinbarung besprechen wir gerne alle Einzelheiten mit Ihnen persönlich im Restaurant Alpissimo oder im Restaurant Schlemmerei und präsentieren Ihnen unsere Räumlichkeiten.

Lassen Sie uns wissen, wenn Sie ein Probeessen vor Ihrem Anlass wünschen.

Personen

Unsere Räume bieten Platz für 1 – 300 Personen. Geben Sie uns bitte 48 Stunden vor dem Anlass die genaue Teilnehmerzahl bekannt. Auf spätere Absagen geben wir folgende Kulanz:

bei 1-49 gemeldeten Personen eine Kulanz von 3 Personen
bei 50-99 gemeldeten Personen eine Kulanz von 5 Personen
ab 100 gemeldeten Personen eine Kulanz von 10%
bei Trauerfeiern geben wir eine Kulanz von 5 Personen.
Alle weiteren Differenzen werden verrechnet.

Unsere Menüvorschläge gelten ab 15 Personen, wobei Sie sich freundlicherweise bitte auf 1 Menu festlegen. Um optimal planen zu können, benötigen wir die genauen Angaben über Ankunftszeit und Dauer des Anlasses.

BANKETT.

Räumlichkeiten	<p>Unsere Teams empfangen Sie jederzeit gerne in den Restaurants Alpissimo und Schlemmerei.</p> <p>Zusätzlich bieten wir Ihnen weitere Räumlichkeiten an, welche Sie exklusiv für sich und Ihre Gäste reservieren können. Gerne senden wir Ihnen unser Raumangebot inkl. Bestuhlungsmöglichkeiten zu.</p>
Raummieten	<p>Bei einem Auftragsvolumen von über 30.00 pro Person entfällt die Raummiete.</p> <p>Bei einem Auftragsvolumen von unter 30.00 pro Person erheben wir, je nach Raumgrösse und Nutzungsdauer, eine Raummiete von 50.00 bis 500.00.</p> <p>Schlemmerei</p> <p>150.00 für 1/3 der Restaurantfläche (115 m²) 300.00 für 2/3 der Restaurantfläche (230 m²) 500.00 für die komplette Schlemmerei (345 m²) 50.00 pro ½ Tag für ein Sitzungszimmer (23 m² oder 33 m²) 50.00 für den Raum der Stille (45 m²) 50.00 für den Gymnastikraum (45 m²)</p> <p>Alpissimo</p> <p>150.00 für das Alpissimo (155 m²) 150.00 für den Panoramasaal (61 m²) oder Rigisaal (62 m²) 300.00 für Alpissimo, den Panorama- und Rigisaal (278 m²) 50.00 pro ½ Tag für ein Sitzungszimmer (28 m²) 50.00 für die Kapelle (97 m²)</p> <p>Allfällige Zusatzaufwände wie erhöhte Verschmutzung, umstellen des Raumes etc. wird mit 50/Stunde/Person in Rechnung gestellt.</p>
Mindestkonsumation	<p>Die BZE AG erhebt bei Abendveranstaltungen eine Mindestkonsumationspflicht von CHF 1'000.00. Wird der Mindestumsatz nicht erreicht, wird die Differenz als Raummiete belastet.</p>
Bestuhlung	<p>Unsere Räumlichkeiten richten wir gerne nach Ihren Wünschen ein und senden, auf Wunsch, möglich Einrichtungspläne zu. Folgende Tische haben wir im Angebot:</p> <p>Stehische Festbänke und Tische Restaurant Tische für 2 und/oder 4 Personen Runde Tische für 7-8 Personen</p>

Technik Das Alpissimo und die Schlemmerei verfügen über zeitgemässe Infrastruktur, welche wir Ihnen gerne vermieten.

Mietpreise pro Stück

Beamer mit Leinwand und Laptop	50.00
Visualizer	30.00
Pinnwand	10.00
Flipchart inkl. Moderatorenkoffer	15.00
Mikrofonanlage mit Handmikrofon und Headsets	20.00
Bühne maximal 4x7 Meter	100.00
Weitere Technik, Ausstattung und Dienstleistungen auf Anfrage.	

Menü Karte Das Alpissimo- und Schlemmerei Team gestalten für Sie auf Wunsch eine persönliche Menu Karte.

Herkunft unseres Fleisches Wir bevorzugen Lieferanten und Produzenten aus der Region.

Schweine-und Kalbfleisch: Zentralschweiz
Rind: Zentralschweiz und UY
Lamm: Zentralschweiz und NZ
Kaninchen: Schweiz, EU
Geflügel: Schweiz, EU
Wild: Schweiz, EU, NZ

Fleisch/Geflügel: Metzgerei Stutzer und Flüeler, Bianchi Comestibles, Kneuss

Lachs frisch: NO/GB
Lachs geräuchert: NO/GB
Riesencrevetten: SOA
Zanderfilets: D
Egli Filets: RU

Fisch: Dyhrberg AG, Bianchi Comestibles

Nachservice Unsere Menupreise sind Tellerpreise. Gerne servieren wir Ihnen gegen einen Aufschlag von 2.50 pro Person die Beilagen im Nachservice. Wünschen Sie von allen Komponenten einen Nachservice, so verrechnen wir dafür 5.00 pro Person.

**Spezial-
bezeichnungen**

-  Vegetarisches Gericht
-  Veganes Gericht
-  Laktosefreies Gericht
-  Glutenfreies Gericht

**Weine &
Getränke**

In unserer Wein- und Getränkekarte finden Sie unser Sortiment.
Es ist uns ein Vergnügen, Sie bei der Auswahl zu beraten.

Gerne schenken wir Ihren privaten Wein aus und verrechnen dafür
ein Zapfengeld von 20/Flasche.
Alle weiteren Getränke werden ausschliesslich von uns bezogen.

Dekoration

Unsere Dekorateurin zaubert Ihnen auf Wunsch eine passende
Tischdekoration. Gerne erstellen wir Ihnen ein Angebot.

Parkplätze

Es stehen Ihnen genügend hauseigene Parkplätze kostenlos zur
Verfügung. Bei freier Kapazität kann für die Schlemmerei auch der
Parkplatz des Schulhaus Emmen für 150.00 dazu gemietet werden.

Verlängerung

In Emmen beginnt die Polizeistunde um 00.30 Uhr. Ab 00.30 Uhr
verrechnen wir 200.00 für jede angebrochene Stunde.

CATERING.

Catering Das Alpissimo- und Schlemmerei Team verwöhnt Sie mit unserem Catering-Angebot

Radius Wir decken das Gebiet Emmen und nähere Umgebung ab. Sollte Ihre Örtlichkeit weiter weg liegen, fragen Sie uns an.

Einrichtung & Bestuhlung Bei einem Catering benötigen wir eine detaillierte Beschreibung über die Einrichtungen der Räumlichkeiten in Saal und Küche um Ihnen ein individuelles Angebot zu unterbreiten.
Ist die Einrichtung für Ihren Anlass vor Ort vorhanden?

Mietpreise

Steh Tisch inkl. Tischwäsche	15/Stück
Festbänke und Tische	15/Stück
Runde Tische für 7-8 Personen inkl. Tischwäsche	25/Stück
Stühle	5/Stück
Grill	100/Stück
Stoffservietten weiss	1/Stück
Stoff-Tischwäsche 1.35x1.65m weiss	5/Stück
Stoff-Tischwäsche 2.10x2.10m weiss	11/Stück
Vor- & Nachbereitung	50/Stunde/Person
Lieferung	50/Stunde/Person
Einrichten	50/Stunde/Person

Service Mit Erfahrung und Leidenschaft setzen wir auch Ihren Catering-Anlass gekonnt und stilvoll in Szene.

Chef de Service	60/Stunde/Person
Servicemitarbeitende	50/Stunde/Person
Küchenchef	60/Stunde/Person
Koch	50/Stunde/Person
Vor- & Nachreinigung	50/Stunde/Person
Vor- & Nachbereitung	50/Stunde/Person
Lieferung & Einrichten	50/Stunde/Person
Transport	0.70/Km/Fahrzeug

Gedeck Für ein Gedeck mit Geschirr, Besteck, Gläser und Serviette berechnen wir Ihnen 5.00 pro Person.

Für ein Gedeck mit Einweggeschirr, Besteck, Becher, Einwegtischrolle und Serviette berechnen wir Ihnen 4.00 pro Person.

Menü Karte Das Alpissimo und Schlemmerei Team gestaltet für Sie auf Wunsch eine persönliche Menu Karte.

Herkunft unseres Fleisches Wir bevorzugen Lieferanten und Produzenten aus der Region.

Schweine- und Kalbfleisch: Zentralschweiz

Rind: Zentralschweiz und UY

Lamm: Zentralschweiz und NZ

Kaninchen: Schweiz, EU

Geflügel: Schweiz, EU

Wild: Schweiz, EU, NZ

Fleisch/Geflügel: Metzgerei Stutzer und Flüeler, Bianchi Comestibles, Kneuss

Lachs frisch: NO/GB

Lachs geräuchert: NO/GB

Riesencrevetten: SOA

Zanderfilets: D

Egli Filets: RU

Fisch: Dyhrberg AG, Bianchi Comestibles

Nachservice Unsere Menupreise sind Tellerpreise. Gerne servieren wir Ihnen gegen einen Aufschlag von 2.50 pro Person die Beilagen im Nachservice. Wünschen Sie von allen Komponenten einen Nachservice, so verrechnen wir dafür 5.00 pro Person.

**Spezial-
bezeichnungen**



Vegetarisches Gericht



Veganes Gericht



Laktosefreies Gericht



Glutenfreies Gericht

**Weine &
Getränke**

In unserer Wein- und Getränkekarte finden Sie unser Sortiment. Es ist uns ein Vergnügen, Sie bei der Auswahl zu beraten.

Gerne schenken wir Ihren privaten Wein aus und verrechnen dafür ein Zapfengeld von 20/Flasche.

Alle weiteren Getränke werden ausschliesslich von uns bezogen.

**Nespresso-
Maschinenverleih**

Gerne vermieten wir unsere Nespresso Maschine auch ohne Service.

Dafür verrechnen wir einen Mietpreis von 50.00 pro Tag. Zusätzlich fallen die Kosten für die Kaffeekapseln von 0.75 pro Kapsel an.

Unser Kaffee Geschirr inkl. Löffel verleihen wir Ihnen gerne zu 1.50/Gedeck.

Dekoration Unsere Dekorateurin zaubert Ihnen auf Wunsch eine passende Tischdekoration. Gerne erstellen wir Ihnen ein Angebot.

Parkplätze Für die Lieferung vor die Haustüre benötigen wir einen zugeteilten Parkplatz. Allfällige Parkgebühren stellen wir Ihnen in Rechnung.

SEMINAR.

KAFFEPAUSE VORMITTAG

Individuelle Auswahl zum selber Kombinieren

- Birchermüesli 5.00/Portion
- Früchteplatte geschnitten 8.00/150 gr.
- Früchtekorb 2.50/Person
- Buttergipfeli, Vollkornkipfeli, Laugengipfeli 1.50/Stk.
- Brötli-Auswahl 1.50/Stk.
- Smoothie (Früchte-Gemüse) 6.00/3 dl.
- Frucht Joghurt 1.00/Stk.

MITTAGESSEN

Individuelle Auswahl aus der Dokumentation oder à la carte Karte

- bis 15 Personen à la carte möglich
- 3-Gang aus dem Tagesmenu Angebot
- 3-Gang Businesslunch
- Fingerfood-Stehlunch

KAFFEPAUSE AM NACHMITTAG

Individuelle Auswahl zum selber Kombinieren

- Fruchtsalat 6.00/Portion
- Proteinshake 5.00/3 dl.
- Smoothie (Früchte-Gemüse) 6.00/3 dl.
- Sandwiches 5.00/Stk.

Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne eine Kaffeemaschine in den Seminarraum und verrechnen den Kaffee nach Verbrauch.

PAUSCHALEN FÜR SEMINARE.

- **Seminarpauschale mini**
Kaffeepause am Morgen mit Gipfeli
2-Gang Menü am Mittag exkl. Getränke
Veranstaltungsraum mit technischer Grundausstattung
(1 Beamer, 1 Leinwand, 1 Laptop, 1 Flipchart, 1 Moderationskoffer)
Mineralwasser im Veranstaltungsraum
Freies WLAN
55.00/Person
- **Seminarpauschale midi**
Kaffeepause am Morgen mit Gipfeli
3-Gang Menü am Mittag exkl. Getränke
Veranstaltungsraum mit technischer Grundausstattung
(1 Beamer, 1 Leinwand, 1 Laptop, 1 Flipchart, 1 Moderationskoffer)
Mineralwasser im Veranstaltungsraum
Freies WLAN
65.00/Person
- **Seminarpauschale maxi**
Kaffeepause am Morgen mit Gipfeli
3-Gang Menü am Mittag exkl. Getränke
Kaffeepause am Nachmittag mit Gebäck
Veranstaltungsraum mit technischer Grundausstattung
(1 Beamer, 1 Leinwand, 1 Laptop, 1 Flipchart, 1 Moderationskoffer)
Früchtekorb im Veranstaltungsraum
Mineralwasser im Veranstaltungsraum
Freies WLAN
80.00/Person

FRÜHSTÜCK.

- **Frühstück**
Kaffee, Tee, Milch, Orangensaft, verschiedene Brote,
Zopf und Gipfeli, Butter, Honig sowie Konfitüre,
Birchermüesli und Fruchtsalat 15.00/Person
- **Frühstücksbuffet mini**
Kaffee, Tee, Milch, Orangensaft, verschiedene Brote,
Zopf und Gipfeli, Butter, Honig sowie Konfitüre,
Birchermüesli und Fruchtsalat, Aufschnitt- und Käseplatte 17.50/Person
- **Frühstücksbuffet midi**
Kaffee, Tee, Milch, Orangensaft, verschiedene Brote,
Zopf und Gipfeli, Butter, Honig sowie Konfitüre,
Fruchtjoghurt, Birchermüesli und Fruchtsalat, Aufschnitt- und Käseplatte,
gebratener Speck, Rührei, Rösti
Auf Wunsch 3-Minuten Ei, Spiegelei 26.00/Person
- **Frühstücksbuffet maxi**
Kaffee, Tee, Milch, Orangensaft, verschiedene Brote,
Zopf und Gipfeli, Butter, Honig sowie Konfitüre,
Fruchtjoghurt, Birchermüesli, Aufschnitt- und Käseplatte,
gebratener Speck, Rührei, Rösti und kaltes Roastbeef
Auf Wunsch 3-Minuten Ei, Omelette, Spiegelei,
gebrannte Crème, Fruchtwähe, Merinques mit Rahm
und frischer Fruchtsalat 38.00/Person
- **Brunch**
Kaffee, Tee, Milch, Orangensaft, verschiedene Brote,
Zopf und Gipfeli, Butter, Honig sowie Konfitüre,
Fruchtjoghurt, Birchermüesli, Aufschnitt- und Käseplatte,
Rauchlachs, Rührei, gebratener Speck,
Weisswurst mit süssem Senf
Hörnli und Gehacktes
Knuspriger Sonntagsbraten
Rösti, Buntes Gemüse

Gebrannte Crème, Fruchtsalat, Cremeschnitten,
Panna Cotta, Cake, 42.00/Person

APERÖ.

SALZIGES

- Salzstangen 5.00/250 gr.
- Erdnüssli 10.00/500 gr.
- Paprika Chips 10.00/500 gr.
- Nature Chips 10.00/500 gr.

- Partybrötli gedeckt 2.80/Stk.
 - Baumnussbrötli mit Brie 
 - Feigen- Senfbrötli mit Greyerzer 
 - Olivenbrötli mit Tomate/Mozzarella 
 - Roggenbrötli mit gekochtem Schinken
 - Laugenbrötli mit Salami
 - Weggli mit Ei 

- Partybrötli deluxe gedeckt 3.20/Stk.
 - wahlweise mit
 - Briochebrötli mit Rauchlachs
 - Tomatenbrötli mit Beef Tatar
 - Tomaten-Olivenbrötli mit Thon Mousse
 - Roggenbrötli mit Rohschinken

- Partybrötli-Platte assortiert 20 Stück 50.00 Platte
 - Brie, Ei, gekochter Schinken, Rauchlachs, Tomate-Mozzarella

- Wrap gefüllt mit 3.00/Stk.
 - Thon
 - Poulet-Curry
 - Roastbeef
 - Anti Pasti Mousse 

- Grissini mit Rohschinken 2.50/Stk.
- Tomaten-Mozzarella-Spiessli  2.80/Stk.
- Käse-Trauben-Spiess  2.80/Stk.
- Wakame Algensalat mit Riesencrevette 3.00/Stk.
- Avocado mit Heissrauchlachs 3.50/Stk.
- Oliven  6.00/100gr
- Sbrinzmöckli  8.00/100gr
- Kernser Nusswurst 8.00/100gr
- Fleischplatte mit Aufschnitt, Schinken und Trockenfleischspezialitäten dazu Brotauswahl 15.00/100gr
- Käseplatte garniert  mit Hart- und Weichkäse dazu Brotauswahl 12.00/100gr

APERÖ.

WARM

- Meatballs mit BBQ Sauce 1.50/Stk.
- Pikante Jalapenos mit Frischkäsefüllung  2.00/Stk.
- Mini Frühlingsrolle mit süsser Pflaumensauce  2.00/Stk.
- Schinken Gipfeli 2.00/Stk.
- Chäschüechli  2.00/Stk.
- Mini Pizza 2.00/Stk.
- Samosa (gefüllte asiatische Teigtaschen)  2.00/Stk.
- Poulet-Satay mit Erdnussauce 2.50/Stk.
- Poulet-Innenfilet paniert mit Currymayonnaise 2.50/Stk.
- Cipolata im Speckmantel 2.50/Stk.
- Mini Hamburger 2.50/Stk.
- Dattel mit Frischkäse und Speck 2.50/Stk.
- Tomate-Chili-Kokos Suppe im Weck Glas  2.80/Stk.
- Kalte Melone mit Martini Suppe im Weck Glas  2.80/Stk.
- Weisswurst mit süsssem Senf 3.80/Stk.
- Riesencrevette mit Knoblauch und Sweet Chili 3.00/Stk.
- Flammkuchen Classic mit Speck und Zwiebeln 14.00/Stk.
- Flammkuchen Vegi mit Grillgemüse und Mozzarella  15.00/Stk.
- Flammkuchen mit Birnen, Bratkäse und Rauchwurst 16.00/Stk.

SÜSS

- Mini Berliner 1.00/Stk.
- Mini Crèmeschnitte 2.00/Stk.
- Mini Donuts 2.00/Stk.
- Mini Plunder 2.50/Stk.
- Frucht Spiessli 3.00/Stk.

VORSPEISEN.

- Bunte Blattsalate mit Rucola und Croutons  7.50
- Gemischte Saisonsalate mit Randen, Gurke, Mais, Rüebl, Blattsalat 8.50
- Bunter Blattsalat mit Speck und Ei an Balsamico Dressing  9.00
- Blattsalate mit Rüebl und Gurke an Balsamico Dressing  9.50
- Cäsar Salat
grüne Blattsalate mit Pouletbrust Würfel, Parmesan und Croutons 12.00
- Gebackene Zander-Knusperli in Bierteig
serviert mit Salatbouquet und Wasabi-Mayonnaise 17.00
- Italienisches Gemüse-Anti Pasti
mit Sbrinz und feinem Rohschinken 18.00
- Mild geräucherte Lachsforelle
dazu bunte Blattsalate an Meerrettich-Knoblauch Dressing 18.00

SUPPEN.

- Rinderbouillon, Geflügelbouillon oder klare Gemüsebouillon mit:
 - Flädli 6.50
 - Fideli 6.50
 - Gemüsestreifen 6.50
 - Backerbsen 6.50
 - Eierstich 6.50
 - Streifen von Wurzelgemüse  6.50
- Tomatencremesuppe mit Wodka  8.50
- Tomatensuppe  8.00
- Tomaten-Kokossüppchen mit Chili
mit Poulet-Satay Spiessli 8.50
10.00
- Rassige rote Currysuppe
mit gebratener Riesencrevette 8.50
10.00
- Kräuter Crèmesuppe mit Mostbröckli 9.50
- Süssmostsuppe mit geräucherter Nusswurst 10.00
- Thailändische Kokos-Zitronengrassuppe
mit Galanga, Chili und Gemüse 12.00

HAUPTGÄNGE.

GEFLÜGEL

- «Fitnessteller»
Zartes Pouletbrüstli im Sesammantel
mit buntem Salatbouquet und Melone 23.00
- Halbes Poulet 500 gr. aus dem Ofen 18.50
- Piccata von der Trutenbrust
mit Tomatensauce 22.00
- Poulet Geschnetzertes «Casimir»
mit Currysauce und Früchten serviert 24.00
- Pouletstreifen «Stroganoff»
mit Peperoni, Rande und Pilzen 25.00
- Pouletbrust
mit grüner Curry-Gemüsesauce 26.00
- Gefüllte Maispouardenbrust mit Feigen-Frischkäse
auf Rosmarinjus 26.00
- Rotes Thai Curry mit Pouletbrust
dazu Mais, Bambus, Thai Auberginen,
Schlangenbohnen und Thai Basilikum 26.00

HAUPTGÄNGE.

SCHWEIN

- Hackbraten an Pfeffersauce 19.50
- Warmer Beinschinken garniert mit Kartoffelsalat und bunten Gartensalaten 20.00
- Piccata vom Schwein «Milanaise» 22.00
- Schweinshalsbraten an Biersauce 24.00
- Schweinshalssteak vom Grill mit Kräuterbutter 24.00
- Paniertes Schweineschnitzel 24.00
- Schweinerückensteak an Pilzrahmsauce 26.00
- Cordon bleu vom Schwein classic mit Bergkäse und Schinken 26.00
- Cordon bleu vom Schwein mit Brie, Knoblauch und Schinken 27.00
- Cordon bleu vom Schwein mit Dörrfrüchten und Frischkäse 26.00
- Schweinsfilet am Stück gebraten mit Speck an Balsamico Sauce 34.00

HAUPTGÄNGE.

RIND

- Rindsschmorbraten
an kräftiger Merlot Sauce 32.00
- Rindsfiletwürfel
an Whisky-Senfsauce 34.00
- Hohrücken vom Weiderind
aus dem Ofen mit Sauce Bearnaise 36.00
- Rindsfilet
am Stück gebraten mit Pfeffersauce 46.00
- Duo von Rindsfilet und Black Tiger Riesencrevette 48.00

KALB

- Blätterteig Pastetli
mit Kalbsbrät-Kügeli 18.00
- Zürcher Kalbsgeschnetzertes
an Champignonsauce 32.00
- Obwaldner Kalbshohrücken am Stück gebraten
mit Waldpilzsauce 38.00
- Saltimbocca vom Kalb
mit Rohschinken und Salbei gebraten 38.00
- Kalbrückensteak
an Morchel Sauce 44.00

FISCH

- Schottisches Lachsschnitzel
an Limettensauce 31.00
- Zanderfilet
an Weisswein-Specksauce 27.00
- Wolfsbarsch Mediterrane
mit Oliven, Kräutern und Tomate 28.00

BEILAGEN.

Bitte wählen Sie eine Stärke- und eine Gemüsebeilage aus.
Zusätzliche Beilagen servieren wir Ihnen gerne für 2.50/Sorte.

STÄRKEBEILAGEN

- Salzkartoffeln
- Rösti Krokette
- Kartoffelstock
- Kartoffelgratin
- Pommes frites
- Spätzli
- Risotto
- Jasmin Reis
- Feine Nudeln
- Polenta
- Chia-Polenta

GEMÜSEBEILAGEN

- Mischgemüse
- Grillgemüse
- Rüebli
- Erbsli & Rüebli
- Bohnen
- Brokkoli
- Blumenkohl
- Blattspinat

HAUPTGÄNGE.

PASTA

- Älpler Magronen
mit Apfelmus  17.00
- Hörnli und Gehacktes
mit Apfelkompott 18.00

VEGETARISCH

- Austernpilz-Piccata
auf Tomaten-Spaghetti mit Brokkoli  21.00
- Rotes Gemüse-Curry
mit Siam Reis  24.00
- Mariniertes Tofu Spieß
auf gebratenem Asia Gemüse  24.00

HAUPTGÄNGE.

VEGAN

- Gemüsecurry mit Gebratenem Tofu Spiess  21.00
- Veganes Chili
senza Carne mit Reis  23.00
- Ragout von Waldpilzen
mit Spaghetti  23.00
- Hackbällchen an Tomatensauce
mit Spaghetti  23.00

LOW CARB (Kohlenhydrate reduziert)

- Bunt gemischte Blattsalate
an Hüttenkäse Dressing 7.50
- Gemüse-Frucht-Smoothie 3 dl. 6.00
- Halbroh gebratener Sushi Thon im Sesammantel
auf Wakame-Glasnudelsalat 36.00
- Im Ofen gebratenes Poulet Brüstchen
auf Grillgemüse 26.00
- Tatar von Avocado und Rauchlachs
auf Gemüse-Carpaccio 26.00
- Frische Mango mit Vanille-Quark 10.00

HAUPTGÄNGE.

LAKTOSEFREI

- Involtni vom Schwein mit Rohschinken und Salbei
Tomaten Spaghetti und Grillgemüse  26.00
- Streifen vom Poulet
an Kokos-Currysauce mit asiatischem Gemüse und Siam Reis  26.00
- Gebratenes Egli Filet „Müllerin Art“
Dampfkartoffeln und Blattspinat  28.00

GLUTENFREI

- Kalbsschnitzel auf sautiertem Wok Gemüse
mit Edamame Nudeln  38.00
- Schottisches Lachssteak im Zucchetti Mantel
auf Safran Risotto mit kleinem Gemüse  34.00
- Truten Paillard auf Grillgemüse
mit kleinen Bratkartoffeln  26.00

Leiden Sie unter einer Unverträglichkeit oder haben Sie eine Allergie?
Unser Küchenteam ist bestrebt, Ihr Wunschmenu für Sie zuzubereiten. Bitte bringen Sie
Ihre Wünsche frühzeitig an. Je nach Aufwand können extra Kosten anfallen.

MENUS.

- **Menu 1**
Gemüsecrèmesuppe mit Croûtons

Hackbraten an Pilzsauce
dazu Kartoffelstock
und Saisongemüse

Schokoladenköpfli mit Eierlikörrahm 27.00

- **Menu 2**
Rinderbouillon mit Fideli und Gemüse

Kügeli-Pastetli mit Champignons an Rahmsauce
serviert mit Pommes Frites
Erbsli und Rüeblli

Gebrannte Crème 28.00

- **Menu 3**
Gemischter Salat

Poulet Geschnetzelt Casimir
mit Currysauce und Früchten
serviert mit Reis

Griessköpfli mit Fruchtsauce und Rahm 33.00

- **Menu 4**
Saisonsalat an Haus-Dressing

Gebratene Pouletbrust
an Champignonrahmsauce
mit Butternudeln und Gemüse garnitur

Caramel Köpfli mit Rahm 35.00

- **Menu 5**
 Weisswein-Käsesuppe mit Croutons

 Saftiges Schweinshalssteak mit Chili-Pfefferbutter
 gebratenen Kräuterkartoffeln
 Grillgemüse

 Ananas-Mango Salat mit Kokosglace 37.00

- **Menu 6**
 Bunte Blattsalate mit Nüssen, Mostbröckli und Sbrinz

 Schweinsfiletmedaillons auf gedünsteten Apfelringen
 mit Mostsauce
 serviert mit Rösti Kroketten
 und Gemüsebouquet

 Gebrannte Crème parfümiert mit Kirsch 51.00

SAISON DEZEMBER, JANUAR, FEBRUAR.

VORSPEISE

- Schwarzwurzel-Pastinaken Suppe
mit Trüffelbutter und Trockenwurstspiess 9.50
- Carpaccio von geräuchertem Hirsch-Entrecote & Rehschinken
mit süss-sauer grilliertem Kürbis 16.00

HAUPTGANG

- In Merlot geschmorte Rindsbacke
serviert mit Kartoffel-Zwiebelstock
dazu buntes Wintergemüse 36.00

DESSERT

- Marroni-Zwetschgen-Parfait
mit Merinques und Mandarinenkompott 9.00

SAISONMENU

Carpaccio von geräuchertem Hirsch-Entrecote und Rehschinken
mit süss-sauer grilliertem Kürbis

—————

Schwarzwurzel-Pastinaken Suppe
mit Trüffelbutter und Trockenwurstspiess

—————

In Merlot geschmorte Rindsbacke
serviert mit Kartoffel-Zwiebelstock
dazu buntes Wintergemüse

—————

Marroni-Zwetschgen-Parfait
mit Merinques und Mandarinenkompott 65.00

SAISON MÄRZ, APRIL, MAI.

VORSPEISE

- Cremesuppe von Frühlingszwiebeln
mit Focaccia Croutons 9.00
- Avocado-Lachs-Wrap
auf Gartensalaten mit Sauerrahmdressing 14.50

HAUPTGANG

- Französische Maispouardenbrust
auf Ragout von Spargel mit Bärlauch und Cantadou
dazu gebratene neue Kartoffeln 27.00

DESSERT

- Kokos-Zitronengras Panna Cotta
mit Mango und Papaya 9.00

SAISONMENU

Avocado-Lachs-Wrap
auf Gartensalaten mit Sauerrahmdressing

Crèmesuppe von Frühlingszwiebeln mit Focaccia-Croutons

Französische Maispouardenbrust
Ragout von Spargel mit Bärlauch und Cantadou
dazu gebratene neue Kartoffeln

Kokos-Zitronengras Panna Cotta mit Mango und Papaya 55.00

SAISON JUNI, JULI, AUGUST.

VORSPEISE

- Asiatische, scharfe Kokos-Zitronengrassuppe 9.00
- Lauwarmer Gemüsesalat an Sesam Dressing
mit frittierten Gemüseravioli und Riesencrevetten 14.00

HAUPTGANG

- Kalbfleisch-Involtini mit Anti Pasti-Füllung
auf Pesto Spaghetti mit Datteltomaten 37.00

DESSERT

- Mascarpone-Rhabarber-Cantuccini Crème auf Erdbeerkompott 9.00

SAISONMENU

Lauwarmer Gemüsesalat an Sesam Dressing
mit frittierten Gemüseravioli und Riesencrevetten

Asiatische Kokos-Zitronengrassuppe

Kalbfleisch-Involtini mit Anti Pasti-Füllung
Pesto Spaghetti mit Datteltomaten

Mascarpone-Rhabarber-Cantuccini Crème auf Erdbeerkompott 65.00

SAISON SEPTEMBER, OKTOBER, NOVEMBER.

VORSPEISE

- Kürbis-Amaretto Suppe
mit Cantuccini 8.50
- Herbstliche Blattsalate an Balsamico Dressing
mit gebackenen Pilzravioli und karamellisierten Birnen 14.00

HAUPTGANG

- Hirschfilet im Speckmantel an Hagebuttensauce
serviert mit Gorgonzola-Nuss-Gnocchi
Rotkabis mit Zwetschgen 36.00

DESSERT

- Trauben-Mostcrème mit Grappa parfümiert 8.50

SAISONMENU

Herbstliche Blattsalate an Balsamico Dressing
mit gebackenen Pilzravioli und karamellisierten Birnen

—————
Kürbis-Amaretto Suppe mit Cantuccini

—————
Hirschfilet im Speckmantel an Hagebuttensauce
serviert mit Gorgonzola-Nuss-Gnocchi
Rotkabis mit Zwetschgen

—————
Trauben-Mostcrème mit Grappa parfümiert 61.00

BUFFETS.

- Bunt es Vorspeisen- Salatbuffet
mit z.B. Rübli, Gurken, Mais, Tomate/Mozzarella, Sellerie, Randen,
Cole Slaw, Peperoni, Algen, Bohnen, Kichererbsen und Blattsalaten 12.50
- Reichhaltiges Vorspeisen Buffet
mit Trockenfleisch, Rauchfischen, Meeresfrüchten, Rauchlachs, Pastete,
Roastbeef, Anti Pasti, Bunten Salaten, Melone 24.00
- Chäs-Fondue mit Brot und Kartoffeln
dazu verschiedene Garnituren 24.00
- Spaghetti-Plausch mit dreierlei Saucen
Wählen Sie aus folgenden Saucen:
Tomaten, Bolognese, Pesto, Knoblauch,
Chilirahm, Wodka oder Carbonara 22.00
- Grill-Buffet
mit verschiedenen Wurst- und Fleischsorten
dazu Variation vom Salatbuffet
mit Gemüseragout und kleinen Rosmarin Kartoffel Preis nach Angebot
- Fondue Chinoise
mit Rind-, Kalb- und Schweinefleisch
dazu Kartoffel-Wedges, Reis und Chinagemüse
mit Cocktail-, Knoblauch-, Curry- und Tartarsauce 43.00
- Thai-Hauptgang Variationen
mit rotem Poulet Curry, grünem Curry mit Rindfleisch,
Crevetten mit süssem Chili und Knoblauch
dazu gebratenes Gemüse
und Siam Reis 45.00

DESSERT.

- Vanille-Crèmeschnitte 4.80
- Caramel Köpfl
mit Früchtegarnitur 7.00
- Gebrannte Crème
mit Kirsch 7.00
- Nidwaldner Süssmostcrème 7.00
- Panna Cotta mit Fruchtspiegel 🍷 8.50
- Panna Cotta mit Mango Sauce 8.50
- Gebratene Ananas
mit Granatapfel und Passionsfruchtsorbet 🍷 10.00
- Schwarzwälder Tiramisu
mit Kirschen und Schokostreusel 9.50
- Schokoladenmousse
mit Krokant und Baileys 11.00
- Exotischer Fruchtsalat
mit Mango Sorbet und Kokoslikör 11.00
- Zuger Kirschtorte 5.00
- Dessertvariation
mit Schokomousse, Fruchtörtchen, Sorbet, Gebäck,
Früchtegarnitur, Lassi 14.00
- Dessert Buffet
mit Saisonfrüchten, Meringue, Rahm, Glace und Sorbet, Schokomousse,
Mini-Gebäck, Panna Cotta, Cremeschnitten
Mango-Lassi, Gebrannte Crème und Caramel Köpfl 22.00
- Käseteller
mit Bergkäse, Sbrinz, Brie, Gorgonzola, Früchtebrot 11.00
- Käse-Platte
mit geschnittenen Hart und Weichkäse
und Früchtebrot 12.00/100 gr.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN (AGB).

Geltungsbereich Sämtliche Catering-, Bankett-, oder Seminar- Leistungen des Alpissimo und der Schlemmerei werden ausschliesslich auf der Basis der vorliegenden allgemeinen Geschäftsbedingungen und der vom Auftraggeber unterzeichneten Auftragsbestätigung erbracht. Mit der Bestellung einer Dienstleistung erklärt sich der Kunde mit diesen AGBs ausdrücklich und vorbehaltlos einverstanden. Allfällige AGBs des Kunden, andere Dokumente oder abweichende Vereinbarungen heben die AGBs nicht auf.

Leistung Das Alpissimo und die Schlemmerei verpflichten sich, Catering-, Bankett- und Seminaranlässe professionell und in sorgfältiger Weise durchzuführen. Das Alpissimo und die Schlemmerei legen grossen Wert auf Qualität in allen Bereichen und prüft und überarbeitet diese daher regelmässig.

Offerte & Bestätigung Gestützt auf die Angaben des Kunden unterbreitet das Alpissimo und die Schlemmerei dem Kunden eine detaillierte Offerte mit den für seinen Anlass zu erbringenden Leistungen. Diese Offerte ist weder für den Kunden noch für das Alpissimo und die Schlemmerei verbindlich. Eine beidseitig verbindliche Vereinbarung kommt zustande, sobald wir vom Kunden eine rechtsgültig, unterzeichnete Auftragsbestätigung vorliegen haben.

Änderung der Auftragsbestätigung Veränderungen der Anzahl der Personen, welche am Anlass teilnehmen, müssen bis spätestens 48 Stunden vor dem Anlass gemeldet werden. Auf spätere Absagen gelten unsere Kulanzrichtlinien. Alle weiteren Differenzen werden verrechnet. Vom Kunden gewünschte sonstige Änderungen können nach dem unterzeichnen der Auftragsbestätigung angenommen werden, bedürfen allerdings einer bereinigten Auftragsbestätigung, welche erneut unterzeichnet werden muss.

Annullierung Ab 48 Stunden vor dem Anlass berechnen wir 100% des Bestellpreises.

Optionsdaten für Reservationen Optionsdaten sind für beide Parteien verbindlich. Das Alpissimo und die Schlemmerei sind berechtigt nach Ablauf der Optionszeit die reservierten Termine freizugeben.

**Gewährleistung
& Haftung**

Das Alpissimo und die Schlemmerei gewährleisten einwandfreie Qualität der zu erbringenden Leistungen. Der Kunde ist verpflichtet, allfällige Einwände oder Mängel gegen die Leistungen während oder unmittelbar nach dem Anlass geltend zu machen. Danach gelten sämtliche Leistungen als genehmigt. Eine Haftung für Mangelfolgeschäden ist ausgeschlossen. Für Einflüsse höherer Gewalt, welche die Erbringung der Leistungen stören oder unmöglich machen, kann das Alpissimo und die Schlemmerei nicht haftbar gemacht werden. Wir lehnen jede Haftung, Diebstahl und Beschädigungen an Kleidern sowie mitgebrachten Gegenständen der Veranstaltungsteilnehmenden ab.

**Zahlungs-
Konditionen**

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken. Der Rechnungsbetrag wird ohne Abzug innert 30 Tagen nach Rechnungserhalt zur Zahlung fällig. Bei Eintritt des Zahlungsverzuges beträgt der Verzugszins 5%. Das Alpissimo und die Schlemmerei sind berechtigt, vom Veranstalter nach Vereinbarung eine Vorauszahlung zu verlangen.

**Beginn & Ende
der Veranstaltung**

Beginn und Ende einer Veranstaltung werde vertraglich festgehalten. Änderungen der vereinbarten Zeiten bedürfen der Zustimmung des Alpissimo und der Schlemmerei.

Dekoration

Ohne ausdrückliche Zustimmung des Alpissimo und der Schlemmerei darf kein zusätzliches Dekorationsmaterial verwendet werden. Der Veranstalter ist verantwortlich, dass das verwendete Dekorationsmaterial den feuerpolizeilichen Vorschriften entspricht. Vom Veranstalter mitgebrachtes Material muss nach Ende der Veranstaltung abgeholt werden oder wird auf Kosten des Veranstalters vom Alpissimo oder der Schlemmerei entsorgt.

Speis & Trank

Speis und Trank sind grundsätzlich vom Alpissimo und der Schlemmerei zu beziehen. Ausnahmsweise und mit Zustimmung des Alpissimo oder der Schlemmerei kann der Veranstalter Getränke selbst organisieren, wobei wir eine Servicegebühr und Zapfengeld in Rechnung stellen.

**Rücktritt durch das
Alpissimo oder
die Schlemmerei**

Das Alpissimo und die Schlemmerei behalten sich das Recht vor, entschädigungslos vom Vertrag zurückzutreten:

- Im Falle höherer Gewalt, auf behördliche Anordnung hin sowie bei Nichteinhaltung der vertraglich vereinbarten Vorauszahlung.
- Wenn für das Alpissimo und die Schlemmerei Grund zur Annahme besteht, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Alpissimo oder der Schlemmerei zu gefährden droht.