



GLACIER DU RHONE

Gletsch, im Frühjahr 2018

Sehr geehrte Gäste

Wir freuen uns, dass Sie sich für einen Anlass im geschichtsträchtigen Grand Hotel Glacier du Rhône interessieren. Vor traumhafter Bergkulisse auf 1759m inmitten der Grimsel und Furka, steht bei uns der Gast im Mittelpunkt. Unser Motto ist es mit Ihnen zusammen die Zutaten herauszuarbeiten, welche am besten zu Ihrem Anlass passen. Aus diesem Grund bieten wir keine fixen Menus an, sondern überlassen Ihnen Gerichte zur Auswahl, damit Sie flexibel Ihr Menu gestalten dürfen.

Wir bitten Sie, je nach Menüfolge und Anzahl der Gänge, die für Sie und Ihren Anlass passenden Speisen auszuwählen (Sollte Ihnen etwas Besonderes fehlen, sprechen Sie uns darauf an). Für Ihre Gruppe können Sie für alle Teilnehmer eine Auswahl pro Gang treffen. Anderweitige Wünsche werden wir gerne mit Ihnen besprechen. Etwaige Allergien, Intoleranzen oder Diäten sind uns rechtzeitig vor dem Anlass (mindestens 4 Wochen vorher) mitzuteilen. Ansonsten können wir hierfür keine Alternativen vor Ort zur Verfügung stellen.

Bitte beachten Sie auch unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen, welche bei einer Buchung zum Tragen kommen.

Und nun viel Spass beim Auswählen!

Herzlichst

Mark und Tobias Winkelmann



GLACIER DU RHONE

Vorspeisen

Kleiner Blattsalat Garniert mit Kernen und Gemüsestreifen	7.00
Kleiner gemischter Salat	9.00
Gommer «Cholera» (150g) an Salatbouquet (Vegetarisch)	16.50
Randentartar mit Trockenfleisch an Salatbouquet mit Hobelkäse und Orangenvinaigrette	17.00
Honigmelonen Fächer mit Trockenfleisch	17.00
Ceasar Salat Mit Pouletstreifen, Speck, Croutons und Bergkäse	22.50
Walliserteller Trockenfleisch, Speck, Hamme, Hobelkäse, Essiggemüse (Kann auch auf mehreren Platten auf dem Tisch zum Selbstbedienen verteilt werden)	26.50
Canapés zum Apéritif (Preis und Gestaltung auf Anfrage, ab CHF 2.90 pro Stück)	



GLACIER DU RHONE

Suppen

Rindsbouillon mit Gemüsestreifen	8.50
Karotten-Vanille Suppe	8.50
Tomatensuppe mit Croutons	8.50
Kartoffel-Lauch Suppe	8.50
Gulaschsuppe	9.50
Gerstensuppe mit Trockenfleisch	12.00



GLACIER DU RHONE

Hauptgänge

Schwein

Schweinshalsbraten
mit Kartoffelstock und Gemüse 22.50

Schweinsvoressen in Honig-Senf Sauce
mit Reis und Gemüse 24.50

Walliser Schweinssteak mit Tomaten und Käse überbacken
mit Herzoginkartoffeln und Gemüse 28.50

Poulet und Kalb

Pouletbrust
Mit Tomatenrisotto und Ruccola 26.50
Mit Parmesanrisotto und Gemüse 28.00

Kalbsragout
mit Spätzli und Gemüse 29.50

Rind

Rindsschmorbraten
mit Pommes Duchesse und Gemüse 29.50

Tessiner Rindsragout
mit Bramata Polenta 31.00



GLACIER DU RHONE

Vegetarisch

Tomatenrisotto mit Alpkäse und Rucola 21.00

Randenristotto mit Ziegenfrischkäse 26.50

Spezialitäten

Hackbraten «Glacier du Rhône»
mit Pilzrahmsauce, Kartoffelstock und Gemüse 26.00

Gommer «Cholera» (300g)
Garniert mit Salat 30.00

Dessert

Fruchtsalat mit Sorbet 9.50

Caramelköppli mit Früchten und Rahm 9.50

Gebrannte Creme mit Rahm 9.50

Tarte Tartin mit Vanilleglace 14.50

Petit Fours zum Kaffee auf Anfrage (ab 2.90 pro Stück)



GLACIER DU RHONE

Für das kleine Budget/ Für Unentschlossene

Gerne können Sie auch ein 2- oder 3-Gang Menu buchen zu je CHF 27.00 oder CHF 31.00 pro Person. Dieses beinhaltet dann:

Kleiner grüner Salat oder Tagessuppe

Tagesteller (Fleisch oder Vegetarisch)

Dessert

Bitte beachten Sie, in der Zeit bis 18Uhr bieten wir keine à la carte Gerichte an. Sollten Sie sich gegen eine Buchung mit Menu für Ihre Gruppe entscheiden, bieten wir unser modernes Selbstbedienungsrestaurant an. Hier können Sie sich am reichhaltigen Salat- und Dessertbuffet bedienen und einfache warme Gerichte und Grilladen können in der Showküche bestellt und mitgenommen werden. Alle Speisen und Getränke sind ausgepreist und werden direkt eingekassiert.