



GLACIER DU RHONE

Gletsch, im Frühjahr 2019

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

Bitte beachten Sie, dass wir tagsüber 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 einkassiert.



GLACIER DU RHONE

Vorspeisen

Kleiner Blattsalat 7.00

Gemischter Salat 10.50

Randentartar mit Trockenfleisch an Salatbouquet
mit Hobelkäse und Orangenvinaigrette 17.00

Honigmelonen Fächer
mit Rohschinken 17.50

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) 28.50

Suppen

Rindsbouillon mit Gemüsestreifen 8.50

Karotten-Vanille Suppe 7.50

Tomatensuppe mit Croutons 8.50

Kartoffel-Lauch Suppe 7.50

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	27.50
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	31.00

Rind

Rindsschmorbraten mit Pommes Duchesse und Gemüse	29.50
Tessiner Rindsragout mit Bramata Polenta	29.50



GLACIER DU RHONE

Vegetarisch

Tomatenrisotto mit Ziegenfrischkäse und Rucola 22.50

Gemüsestrudel
an Tomatensauce und Marktgemüse 22.50

Randenristotto mit Hobelkäse 22.50

Spezialitäten

Hackbraten «Glacier du Rhône»
mit Pilzrahmsauce, Kartoffelstock und Gemüse 26.50

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