

Apérovorschläge

Apéro riche

mit Fleisch- und Käsespezialitäten der Region
Gemüsesticks, Hobelkäse und Schinkengipfeli

pro Person CHF 19.50
Variante Zvieri CHF 24.50

passender Weisswein: Petit Arvine, Wallis

pro 7,5dl Flasche CHF 51.00

Stockhorn-Apéro

Hausgemachtes Blätterteiggebäck
Gemüsesticks, Simmentaler Hobelkäse
im "Gebsti" und Ruchbrot vom Erlenbacher Beck

pro Person CHF 15.00
Variante Zvieri CHF 20.00

passender Weisswein: Gipfelwein Fendant

pro 5dl Flasche CHF 22.50

Simmentaler-Apéro

Fleisch- und Käsespezialitäten der Region
mit Ruchbrot vom Erlenbacher Beck

pro Person CHF 17.50
Variante Zvieri CHF 22.50

passender Weisswein: Sauvignon blanc, Hallau

pro 7,5dl Flasche CHF 45.00

Gourmet-Apéro

Jeder Löffel ein Meisterwerk

- Gemüsetartar
- Melone mit Rohschinken
- Pflaumen und Aprikosen im Speckmantel
- marinierte Riesenkrevetten
- Frischkäsemousse mit Cherrytomaten
- Trockenfleisch

60 Löffel pauschal CHF 150.00
120 Löffel pauschal CHF 300.00
180 Löffel pauschal CHF 450.00



passender Weisswein: Dézaley, Waatland

pro 7 dl Flasche CHF 49.00

Hausgemachtes Blätterteiggebäck

pro Person CHF 4.50

Gemüsesticks mit zwei Saucen

pro Person CHF 5.50

Simmentaler Hobelkäse im "Gebsti"

pro Person CHF 10.00

Mini-Käseküchlein

pro 2 Stück CHF 3.50

Mini-Frühlingsrollen mit Sweet Chili Sauce

pro 2 Stück CHF 4.50

Meatballs mit pikanter Tomatensauce

pro 2 Stück CHF 5.50

Menüvorschläge

Vorspeisen

Tagessuppe nach Saison	pro Person	CHF	8.50
Simmentaler Gerstensuppe	pro Person	CHF	9.50
Kartoffel-Safransüppchen mit Alpenblüten	pro Person	CHF	9.50
Grüner Salat mit gerösteten Kernen mit Gipfeldressing	pro Person	CHF	6.00
Gemischter Salat mit gerösteten Kernen mit Gipfeldressing	pro Person	CHF	7.50
Stockhornsalat mit Ei und Alpkäseflocken mit Gipfeldressing	pro Person	CHF	8.50
Melone mit Simmentaler Trockenfleisch	pro Person	CHF	12.00

Hauptgänge vom Schwein und Poulet

Hackbraten nach Grossmutter's Art	pro Person	CHF	24.00
Alphornsteak mit Senfsauce	pro Person	CHF	27.00
Am Stück gebratenes Schweinsfilet an Calvadosauce mit Apfelstückli	pro Person	CHF	34.00
Poulet-Curry mit Butterreis und grünen Erbsen	pro Person	CHF	26.00

Hauptgänge vom Rind und Kalb

Simmentaler Rindsfleischvogel	pro Person	CHF	28.00
Feuriges Rindsragout	pro Person	CHF	28.50
Suure Mocke (mind. 10 Tage im Voraus bestellen)	pro Person	CHF	29.00
Rosa gebratenes Roastbeef, Alpenkräuter-Hollandaise	pro Person	CHF	38.00
Rinds-Entrecôte mit Kräuterbutter	pro Person	CHF	38.00
Zarter Kalbsschulterbraten mit Honig-Balsamicojus	pro Person	CHF	31.00
Kalbsrahmschnitzel mit Pilzrahmsauce	pro Person	CHF	39.00

Hauptgänge vom Fisch

Gebratene Forellenfilets mit Mandel-Butter	pro Person	CHF	29.00
Gebratenes Lachsschnitzel mit Zitronensauce	pro Person	CHF	26.00
Pochierter Zander mit Alpblüten-Safran Schaum	pro Person	CHF	22.00

Eine Beilage nach Wahl und Gemüse garnitur sind im Preis inbegriffen.

Jede weitere Beilage pro Person CHF 3.00 pauschal.

- Nudeln
- Gratin
- Kartoffelstock
- Bratkartoffeln
- Butterreis

Hauptgänge vegetarisch

Kartoffelrösti mit Gemüse, Käse und Ei	pro Person	CHF	22.00
Offenes Ravioli gefüllt mit Saisongemüse und Alpenkräuterschaum	pro Person	CHF	22.00
Magronen an Steinpilzrahmsauce mit Alpkäseflocken und Apfelkompott	pro Person	CHF	22.00
Gemüsepiccata mit Tomatensauce, Butternudeln und Gemüsejulienne	pro Person	CHF	22.00
Gemüseragout an Kokosnuss-Curry Sauce	pro Person	CHF	22.00

Nachservice

Gerne servieren wir Ihnen Fleisch, Beilagen sowie Gemüse supplement.
Preis pro Person CHF 2.00 pauschal.

Käsefondue

Käsefondue (Mischung aus der Molkerei) serviert mit Ruchbrot vom Erlenbacher Beck, Kartoffeln und Essiggemüse	pro Person	CHF	27.50
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------	-----	-------

Raclette

Raclettekäse à discrétion mit Kartoffeln, Essiggemüse und Gewürzen (Buffet)	pro Person	CHF	27.50
--------------------------------------------------------------------------------	------------	-----	-------

Fleischfondue à discrétion (ab 20 Personen am Abend)

Salatbuffet mit grünem Salat, diversen Gemüsesalaten, gerösteten Kernen,
französisches und italienisches Dressing sowie Brot vom Erlenbacher Beck

* * *

Fleisch vom Rind, Schwein, Pferd und Truthahn mit
Pommes frites, hausgemachten Saucen, sowie Früchten und Essiggemüse

* * *

Überraschungsdessert	pro Person	CHF	48.00
----------------------	------------	-----	-------

Stockhorn-Buffer (ab 20 Personen – nur abends)

Das weitherum bekannte und beliebte Stockhorn-Buffer ist genau das Richtige für einen gemütlichen und ungezwungenen Abend auf dem Berg. Die Zutaten, insbesondere das Fleisch, kommen aus Erlenbach und der Region.

Reichhaltiges Salatbuffer von Blatt- und Gemüsesalaten mit hausgemachten Saucen und knuspriger Brotauswahl.

Rindgeschnetztes "Stroganoff", zarter Schweinscarrébraten, Schweinsbratwurst, saftiger Beinschinken, Bauernfleischkäse, gebratene Pouletbrust, Gemüseauswahl und Saucen (Tomatensauce, Rahmsauce, Bratenjus, Senf, Kräuterbutter).

2 Beilagen nach Wahl:

Nudeln, Rösti, Kroketten, Pommes frites, Trockenreis, Kartoffelstock

Dessert surprise

pro Person

CHF 61.00



Süsse Versuchung / Desserts

Emmentaler Meringue mit Vanilleeis und Rahm	pro Person	CHF	9.50
Zitronenmelissen Panna Cotta mit Beerencoulis	pro Person	CHF	7.50
Gebrannte Crème	pro Person	CHF	7.50
Zitornensorbet mit Vodka	pro Person	CHF	9.00
Heisser Apfelcrumble im Teeglas mit Vanilleglace	pro Person	CHF	8.50
Hausgemachter Kuchen mit Früchten der Saison	pro Person	CHF	6.50
Eiercognacköppli mit Schlagrahm	pro Person	CHF	6.50

Diverse Coupes auf Anfrage

Dessertbuffet (ab 20 Personen – nur abends)

Frischer Fruchtsalat, Schokoladenmousse, Mocca Crème brûlée, gebrannte Crème, Emmentaler Meringue mit Rahm, ein Glacénaroma nach Wahl, Panna Cotta und „Überraschungsdessert“	pro Person	CHF	15.50
Regionale Käseplatte zum Dessertbuffet	pro Person	CHF	4.50

Schlummertrunk (nur abends)



Das besondere Highlight jedes gelungenen Anlasses – ein Schlummertrunk in der **kerzenbeleuchteten Felsengrotte**.

Lassen Sie den Abend in einem einzigartigen Ambiente ausklingen. Die Gipfelgalerie führt nach 70 Meter in die Felsengrotte mit einem grossen Aussichtsfenster sowie der Panorama-Aussichtsplattform.

Von hier geniessen Sie den fantastischen Tief- und Weitblick aus der Stockhorn-Nordwand.

Kerzendekoration	pauschal	CHF	150.00
Moscato d'Asti	7.5 dl	CHF	45.00
Rimuss Party, alkoholfrei	7 dl	CHF	25.00