

## Apéro- und Menüvorschläge

### Apérovorschläge

#### Apéro riche

mit Fleisch- und Käsespezialitäten  
Gemüsedips, Hobelkäse und Schinkengipfeli

pro Person CHF 19.50  
Variante Zvieri CHF 24.50

#### Stockhorn-Apéro

Hausgemachtes Blätterteiggebäck  
Knackige Gemüsestreifen mit zwei Saucen  
Simmentaler Hobelkäse im "Gebsti" und Ruchbrot

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: Yvorne Blanc

pro 7,5dl Flasche CHF 41.00

#### 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



dazu passender Weisswein: Petit Arvine, Wallis

pro 7,5dl Flasche CHF 49.00

Hausgemachtes Blätterteiggebäck

pro Person CHF 4.50

Knackige Gemüsestreifen mit zwei Saucen

pro Person CHF 5.50

Simmentaler Hobelkäse im "Gebsti"

pro Person CHF 10.00

Mini-Käseküchlein

pro 3 Stück CHF 4.50

Mini-Frühlingsrollen mit Sweet Chili Sauce

pro 2 Stück CHF 5.50

Fleisch- und Käsespezialitäten "Stockhorn"

pro Person CHF 16.50

## Vorspeisen

Tagessuppe nach Saison	pro Person	CHF	7.00
Berner Zwiebelsuppe	pro Person	CHF	8.00
Weissweincrèmesuppe mit Alpenkräutern	pro Person	CHF	8.00
Grüner Salat mit gerösteten Kernen mit Gipfeldressing	pro Person	CHF	7.00
Gemischter Salat mit gerösteten Kernen mit Gipfeldressing	pro Person	CHF	8.50
Stockhornsalat mit Ei und Hobelkäse mit Gipfeldressing	pro Person	CHF	8.50
Tomaten Mozzarella Salat	pro Person	CHF	8.50
Melonenfächer mit Simmentaler Trockenfleisch	pro Person	CHF	9.00

## Hauptgänge vom Schwein und Poulet

Hackbraten nach Grossmutter's Art	pro Person	CHF	24.00
Alphornsteak mit Dijon-Senfsauce	pro Person	CHF	27.00
Zartes Schweinsfilet im Speckmantel gebraten mit Rotweinsauce	pro Person	CHF	33.00
Am Stück gebratenes Schweinsfilet an Calvadosauce mit Apfelstückli	pro Person	CHF	33.00
Poulet-Curry im Reisring und Fruchtegarnitur	pro Person	CHF	26.00
Pouletbrust an Stockhorn-Rahmsauce	pro Person	CHF	26.00

## Hauptgänge vom Rind und Kalb

Simmentaler Rindsfleischvogel	pro Person	CHF	28.00
Feuriges Rindsragout	pro Person	CHF	28.00
Suure Mocke (mind. 10 Tage im Voraus bestellen)	pro Person	CHF	29.00
Rosa gebratenes Roastbeef (Rindsentrecôte)	pro Person	CHF	38.00
Kalbsgeschnetzeltes im Blätterteigpastetli	pro Person	CHF	31.00
Zarter Kalbsschulterbraten mit Kräuter-Bratensauce	pro Person	CHF	31.00
Kalbsrahmschnitzel mit Pilzrahmsauce	pro Person	CHF	32.00

## Hauptgänge vom Fisch

Gebratene Forellenfilets mit Mandel-Butter	pro Person	CHF	29.00
Gebratene Felchenfilets an Stockhorn-Rahmsauce	pro Person	CHF	26.00
Zander-Fischknusperli mit Tartarsauce	pro Person	CHF	16.50

Eine Beilage nach Wahl und Gemüsebouquet sind im Preis inbegriffen.

Jede weitere Beilage pro Person CHF 3.00 pauschal.

- Teigwaren
- Kartoffelrösti
- Trockenreis
- Pommes frites
- Butterspätzli
- Krokette

## Hauptgänge vegetarisch

Kartoffelrösti mit Tomaten, Käse und Ei	pro Person	CHF	22.00
Hausgemachtes Gemüseschnitzel mit Beilage nach Wahl	pro Person	CHF	24.00
Gemüseteller mit Pellkartoffeln und Sauerrahm	pro Person	CHF	22.50
Fitnesssteller mit Pellkartoffeln und Sauerrahm	pro Person	CHF	22.50
Reisring mit frischen Früchten und Gemüse-Curry	pro Person	CHF	22.50

### Nachservice

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

## Käsefondue

Holzerfondue (300 g), serviert mit Ruchbrot vom Erlenbacher Beck, Kartoffeln und Essiggemüse	pro Person	CHF	25.50
mit gebratenem Speck und Bergkräutern	pro Person	CHF	26.50
mit Pilzen	pro Person	CHF	26.50

## Raclette

Raclettekäse à discrétion mit Kartoffeln, Essiggemüse und Gewürzen (Buffet)	pro Person	CHF	25.50
---	------------	-----	-------

## Fleischfondue à discrétion «Standard»

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

\* \* \*

Fleisch vom Rind, Schwein und Truthahn  
Pommes frites und 4 hausgemachte Saucen,  
Essiggemüse und Fruchtegarnituren

\* \* \*

Erfrischendes Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	pro Person	CHF	43.50
--	------------	-----	-------

## Stockhorn-Buffet (ab 20 Personen – nur abends)

Das weitherum bekannte und beliebte Stockhorn-Buffet 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 Salatbuffet von Blatt- und Gemüsesalaten mit hausgemachten Saucen und knuspriger Brotauswahl.

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

2 Beilagen nach Wahl:

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

Zitronensorbet mit Vodka

pro Person

CHF 61.00



## Süsse Versuchung / Desserts

Emmentaler Meringue mit Vanilleeis und Rahm	pro Person	CHF	9.50
Süssmostcrème mit Meringue-Streusel	pro Person	CHF	7.00
Gebrannte Crème	pro Person	CHF	7.00
Zitornensorbet mit Vodka	pro Person	CHF	9.00
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	pro Person	CHF	9.00
Hausgemachter Kuchen mit Früchten der Saison	pro Person	CHF	6.00
Eiercognacköpfli mit Schlagrahm	pro Person	CHF	6.50

Diverse Coupes auf Anfrage

## Dessertbuffet (ab 20 Personen – nur abends)

Frischer Fruchtsalat, Apfelstrudel mit Vanillesauce, Fruchteuchen, gebrannte Crème, Emmentaler Meringue mit Rahm, Süssmostcrème 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