

HOTEL
FURKA

NR 1

Kraftbrühe mit Käseschnittchen

Schweinsfilet im Speckmantel
Röstikroketten & Gemüse garnitur

Hausgemachte Gebrannte Creme

48.00

NR 2

Bouillon mit Gemüsestreifen

Am Stück gebratenes Kalbsteak
mit Morchelrahmsauce
Nudeln & Gemüse

Schokoladenmousse

49.00

NR 3

Hausmarinierter Lachs mit Honig-Senfsauce
und Salatbouquette

Fendantcremesuppe mit kleinem Walliserteller

Am Stück gebratenes Kalbsteak
mit Körnersenfsauce
Hartweizengriess-Gnocchi & Gemüse

Schokoladenterrine
auf Orangensalat

65.00

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MwSt

NR 4

Sauerkrautcremesuppe
mit Oberwalder Hirsch-Hauswurst

Lauwarmer hausgebeizter Lachs
auf Caramelisiertem Chicoree

Kalbsfilet auf Pilzravioli
mit glasiertem Wurzelgemüse

Ananassalat mit grünem Bananenlikör
und hausgemachtem Blutorangenglace

75.00

NR 5

Rauchforellentartar mit Meerrettichsauce
Salatbouquet

Orangen-Chilifcremesuppe
mit Rauchlachsstreifen

Gebratenes Kalbsnierstück mit Rosmarin-Honigsauce
Nussrisotto und Gemüsespiesli

Frischer Fruchtsalat mit hausgemachtem Glace

65.00

NR 6

Gommer Cholerä-Frühlingsrolle
mit Dattel-Tomatenchutney

Pinot-Noir-Cremesuppe mit Hauswurst

Fischroulade auf Randenschaum

Kalbscareebraten mit
Nussrisotto & Gemüsespies

Schokoladentörtchen mit hausgemachtem Vanilleglace

85.00

NR 7

Hausterrine im Trockenfleischmantel
mit Birnen und Salatbouquet

Kraftbrühe mit Sesamstäbchen

Rindsfilet auf Ratatouille
mit Gommer Bergkräuter-Ravioli

Hausgemachte Profiterol
mit Caramelsauce

79.00

NR 8

Rauchlachsroulade mit Hüttenkäse
und Salatbouquet

Schweinsfielt mit Nusskruste
Bergkräuter-Spagehetti
Gemüse

Früchte-Quarkcreme (Saisonal)
im Brätzelikörbchen

57.00

NR 9

Trockenfleischtartar mit Balsamico
und Salatbouquet

Birnencremesuppe
mit Roggenbrot-Croutons

Rosa gebratenes
Roastbeef mit Rosmarinjus
Bratkartoffeln & Gemüse

Gommer Heidelbeer-Tiramisu

69.00

HOTEL
FURKA

NR 10

Kraftbrühe mit Sesamstäbchen

Lammentrecôte mit Kräutern
im Speckmantel
Kroketten

Gemüsegarnitur

Weises Schokoküchlein
mit Bayliscreme

49.00

NR 11

Orangen-Chilysuppe mit Rauchlachsstreifen

Am Stück gebratenes Kalbsteak
mit Rosmarin-Honigsauce
Nudeln & Gemüse

Mousetriologie
(Dunkel, Weiss und Toblerone)

52.00

NR 12

Hausmarinierter Lachs mit Honig-Senfsauce
und Salatbouquette

Fendantcremesuppe mit Trockenfleischtartar

Kalbsfilet auf Pilzravioli
mit glasiertem Wurzelgemüse

Hausgemachte
Zimtglace mit Rotweibirnen

71.00

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MwSt

HOTEL
FURKA

NR 13

Sauerkrautcremesuppe mit Hauswurst

Pochierte Eglifilets mit Safranschaum
und Reis

Schweinsfiel im Speckmantel

Bergkräuter-Spagothti

Gemüse

Rum-Mousse auf Orangenspiegel

65.00

NR 14

Geflügelgalantine im Rohschinkenmantel
mit kleinem Salatbouquet

Schweinsfilet im Teig
mit bunter Gemüsevariation

Hausgemachtes Orangenmousse
mit Honignüssen

49.00

NR 15

Karottencremesuppe mit Ingwer

Seezungenroulade auf Randenschaum

Rindsfilet im Strudelteig

mit Nussrisotto

& Gemüsespies

Carpaccio von geschmorter Ananas
mit Vanilleglace und schwarzem Pfeffer

68.00

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MwSt

NR 16

Hausterrine im Trockenfleischmantel
mit Apfel-Chutney und Salatbouquet

Kraftbrühe mit Sesamstäbchen

Rosa gebratenes Rindsfilet
auf Gommer Bergkräuter-Ravioli
& Gemüse

Hausgemachte Dessertvariation

68.00

NR 17

Trockenfleischtartar mit Balsamico
und Salatbouquet

Kürbis-Orangensuppe mit Zitronenpfeffer

Roastbeef mit verschiedenen Saucen
Röstikroketten & Gemüse

Hausgemachte Profiterol
mit Caramelsauce

59.00

**Pro Gruppe servieren wir ein Menü.
(ausgeschlossen Kinder, Vegetarier und Allergiker)**