

HOTEL  
**FURKA**

**NR 1**

Kraftbrühe mit Käseschnittchen

\*\*\*

Schweinsfilet im Speckmantel  
Röstikroketten & Gemüsegarnitur

\*\*\*

Hausgemachte Gebrannte Creme

48.00

---

**NR 2**

Bouillon mit Gemüsestreifen

\*\*\*

Am Stück gebratenes Kalbsteak  
mit Morchelrahmsauce  
Nudeln & Gemüse

\*\*\*

Hausgemachtes 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 Blutorangensorbet

75.00

---

**NR 5**

Rauchforellentartar mit Meerrettichsauce  
Salatbouquet

\*\*\*

Orangen-Chilifcremesuppe  
mit Rauchlachsstreifen

\*\*\*

Gebratenes Kalbsnierstück mit Rosmarin-Honigsauce  
Nussrisotto und Gemüsespiesli

\*\*\*

Frischer Fruchtsalat mit Sorbet

65.00

**NR 6**

Gommer Cholerä-Frühlingsrolle  
mit Dattel-Tomatenchutney

\*\*\*

Pinot-Noir-Cremesuppe mit Hauswurst

\*\*\*

Kalbscareebraten mit  
Nussrisotto & Gemüsespies

\*\*\*

Schokoladentörtchen  
mit hausgemachter Joghurtglace

69.00

---

**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

\*\*\*

Schweinsfiel mit Nusskruste

Bergkräuter-Spagehetti

Gemüse

\*\*\*

Orangen-Quarkcreme  
im Brätzelikorbchen

57.00

---

**NR 9**

Trockenfleischtartar mit Balsamico  
und Salatbouquet

\*\*\*

Birnencremesuppe  
mit Roggenbrot-Croutons

\*\*\*

Rosa gebratenes  
Roastbeef mit Rosmarinjus  
Bratkartoffeln & Gemüse

\*\*\*

Gommer Heidelbeer-Tiramisu  
(Saisonal)

69.00

HOTEL  
**FURKA**

**NR 10**

Kraftbrühe mit Sesamstäbchen

\*\*\*

Lammentrecôte mit Kräutern  
im Speckmantel  
Kroketten

Gemüsegarnitur

\*\*\*

Weises Schokoküchlein  
mit Orange & Zimtcreme

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

\*\*\*

Zimtmousse mit Rotweibirnen

73.00

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MwSt

**NR 13**

Geflügelgalantine im Rohschneckenmantel  
mit kleinem Salatbouquet

\*\*\*

Schweinsfilet im Teig  
mit bunter Gemüsevariation

\*\*\*

Hausgemachtes Orangenmousse  
mit Honignüssen

49.00

---

**NR 14**

Tockenfleisch-Roulade mit Frischkäse

\*\*\*

Karottencremesuppe mit Ingwer

\*\*\*

Rindsfilet im Strudelteig  
mit Nussrisotto  
& Gemüsespies

\*\*\*

Carpaccio von geschmorter Ananas  
mit hausgemachter Vanilleglace und schwarzem Pfeffer

69.00

---

**NR 15**

Hausterrine im Trockenfleischmantel  
mit Apfel-Chutney und Salatbouquet

\*\*\*

Kraftbrühe mit Sesamstäbchen

\*\*\*

Rosa gebratenes Rindsfilet  
auf Gommer Bergkräuter-Ravioli  
& Gemüse

\*\*\*

Hausgemachte Dessertvariation

65.00

**NR 16**

Trockenfleischtartar mit Balsamico  
und Salatbouquet

\*\*\*

Kürbis-Orangensuppe mit Zitronenpfeffer

\*\*\*

Roastbeef mit verschiedenen Saucen  
Röstikroketten & Gemüse

\*\*\*

Hausgemachte Profiterol  
mit Caramelsauce

63.00

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