

Menüvorschläge Bankette

Wir freuen uns, dass Sie Ihren Anlass im Hotel Alpina durchführen möchten. Es stehen Ihnen fünf schöne Säle zur Verfügung mit Platz für 10 bis 100 Personen.

Wir verwöhnen Sie mit schmackhaften Gerichten aus regionalen Produkten, einer grossen Auswahl an alkoholfreien Getränken sowie auserlesenen Weinen.

Sie haben die Wahl zwischen klassisch weisser oder farbenfroher Tischwäsche. Auf Wunsch besorgen wir Ihnen die Tischdekoration mit Blumen und/oder Kerzen.

Die nachfolgenden Menüs verstehen sich als Vorschläge ab 10 Personen. Pro Anlass können Sie ein Menü auswählen oder selber zusammenstellen. Zu Ihrem Menü bieten wir Ihnen gerne auch eine vegetarische Variante und/oder ein Kindermenü an.

Wir setzen alles daran, dass Ihr Fest zu einem unvergesslichen Erlebnis wird. Damit alles reibungslos klappt, beraten wir Sie gerne. Ein Anruf genügt.

Mit höflicher Empfehlung

Direktion Ferien- und Familienhotel Alpina
Heidi & René Müller



– Aperos

mit Wein / ohne Wein

Apero Nr. 1

CHF 7.00 / CHF 4.00

*Adelbodner Mineralwasser und Orangensaft
Weisswein: Fechy, La Côte
Pommes Chips, Nüssli und Salzstengeli*

Apero Nr. 2

CHF 11.50 / CHF 7.50

*Adelbodner Mineralwasser, Orangensaft und Multi-Vitaminsaft
Weisswein: Schafiser weiss, Bielersee
3 kleine Canapes mit Rohschinke, Ei und Spargel, Gemüsedips mit zwei
Saucen*

Apero Nr. 3

CHF 15.50 / CHF 10.50

*Adelbodner Mineralwasser, Orangensaft und gespritzter weisser Traubensaft
Weisswein: Chardonnay du Valais, May et Fils
Adelbodner Hobelkäse und Toni's Rohesswurst reichhaltig garniert
Butterzopf und Brot*

Apero Nr. 4

CHF 15.50 / CHF 10.50

*Adelbodner Mineralwasser und diverse Fruchtsäfte
Weisswein: Johannisberg „Weidmannstrunk“, A. Mathier
2 Schinkengipfeli und 1 Käseküchlein,
2 Frühlingsrollen mit Sweet and Sour Sauce
Gemüsedips mit zwei Saucen*

Die Preise verstehen sich pro Person und sind so berechnet,
dass Sie anschliessend hier Ihr Menü geniessen können.

Stellen Sie sich Ihren Lieblings-Apéro selber zusammenstellen.



– Menus

Menu Nr. 1

Tomaten-Mozzarella Salat
mit Basilikum

Pouletbrust an Kräuterrahmsauce
Wildreismix
Saisongemüse

Coupe Niesen
mit Baileys und karamellisierten
Baumnüssen

CHF 39.00

Menu Nr. 3

Bio Bergblumenrahmsuppe

Adelbodner Kalbsbraten
mit Kartoffelstock
und Rüeblì

Heisse Himbeeren
mit Vanilleglace

CHF 43.00

Menu Nr. 5

Grosi's Salat
mit Brot-, Speck- und Eiwürfeli

Schweinesteak mit Kräuterbutter
Pommes frites
Saisongemüse

Coupe Dänemark
mit Schlagrahm

CHF 45.00

Menu Nr. 2

Feine Kraftbrühe
mit Gemüsstreife

Adelbodner Rindsschmorbraten
mit Kräutern
Kartoffelgratin und Saisongemüse

Zweifarbige Schokoladenmousse

CHF 42.00

Menu Nr. 4

Griesssuppe mit Lauch

Schweinsrahmschnitzel
mit Butternudeln und Saisongemüse

Frischer Fruchtsalat
mit Sorbet

CHF 41.00

Menu Nr. 6

Gemischter Salat

Adelbodner Kalbs-Cordon bleu
Kartoffelkroketten und Saisongemüse

Gebrannte Creme mit Brätzeli
und Adelbodner Schlagrahm

CHF 39.00

Festmenu Nr. 1

Blattsalat mit Apfelstreifen, Pinienkernen und Tête de Moine

Bio Bergblumenrahmsuppe

Schweinefilet im Kräutermantel
mit Kartoffelgratin und Saisongemüse

Lauwarmes Schokoladeküchlein
mit Mango-Passionsfruchtsorbet

CHF 55.00

Festmenu Nr. 2

Rauchlachs mit Meerrettichschaum

Toast und Butter

Kraftbrühe mit Flädli

Adelbodner Kalbsrückensteak an Morchelsauce
Pommes frites und Gemüse

Apfelstrudel mit Vanilleglace

CHF 65.00

Festmenu Nr. 3

Adelbodner Trockenfleisch mit Melone

Bergkräutercremesuppe mit Adelbodner Trockenfleischstreifen

Saisonsorbet

Adelbodner Rindssteak an Pfeffersauce
Polenta und Gemüse

Adelbodner und Lenker Käse mit Birnenbrot

Grand-Marnierparfait
und Orangensalat

CHF 76.00 mit Käse / CHF 68.00 ohne Käse



– Gerichte

zum selber Zusammenstellen

Vorspeisen

Gemischter Salat <i>Saisonale Salate mit unserem Hausdressing</i>	CHF 7.00
Grosi's Salat <i>Nüsslisalat mit Brot-, Speck- und Eiwürfeli</i>	CHF 7.50
Bergbauern - Salat <i>Bunter Blattsalat mit Hobelfleisch, Hobelkäse & Ei</i>	CHF 9.50
Alpina - Salat <i>Salatteller mit geräucherter Entenbrust, Dörrobst, Nüssen und Kernen</i>	CHF 10.50
Randencarpaccio <i>mit Salatbouquet, Himbeerdressing und Adelbodner Hobelkäsesplitter</i>	CHF 9.50

Suppen

Kraftbrühe mit Flädli oder Backerbsen	CHF 5.00
Bio Bergblumenrahmsuppe	CHF 6.00
Saisonsuppe (Spargel-, Kastanien-, Kürbisrahmsuppe)	CHF 6.00

Fleischlose Alternativen

Gerne ergänzen wir Ihr ausgewähltes Menu mit einer fleischlosen Alternative. Als Fleischersatz können wir Ihnen Folgendes anbieten:

- Gemüseschnitzel
- Blumenkohлгаletten
- Röstirollen mit Frischkäsefüllung
- Panierter Brie
- Pasta mit Sojabolognaise und Adelbodner Bergkäse
- Spinat-Ricotta Cannelloni
- Gemüseteller mit Ei
- Gemüsestrudel

Hauptgerichte

Pochiertes Forellenfilet <i>mit Tomatenwürfeli und Kräuterbutter, Dampfkartoffeln und Blattspinat</i>	CHF 25.00
Gebratene Eglifilets mit Mandelbutter <i>Salzkartoffeln, Cherry und Kefen</i>	CHF 26.00
Gegrillte Lachstranche <i>an Limettensauce, Reis und Broccoli</i>	CHF 26.00
Adelbodner Rindsgoulasch <i>mit Spätzli und Saisongemüse</i>	CHF 26.00
„Suure Mocke“ vom Adelbodner Rind <i>mit Kartoffelstock und Romanesco</i>	CHF 26.00
Toni's Grillbratwurst an Zwiebelsauce <i>mit Butterrösti und Gemüse</i>	CHF 19.50
Schweinefilet an Morchelsauce <i>mit Butternudeln und buntem Gemüse</i>	CHF 27.00
Kalbsbraten aus Adelboden an Tymianjus <i>mit Kartoffelstock und Saisongemüse</i>	CHF 26.00
Pouletgeschnetzeltes an Currysauce <i>mit Reis und exotischen Früchten</i>	CHF 21.00
Maispouardenbrust an Orangesauce <i>Nudeln und Gemüse</i>	CHF 24.00
Rindsentrecôte an Bénaisesauce <i>mit Pommes frites und buntem Gemüse</i>	CHF 32.00
Lammrücken mit Kräuterkruste <i>Kartoffelgratin und Saisongemüse</i>	CHF 33.00

Kinder Gerichte

bis 12 Jahre

Spaghetti „Tomato oder Bolognaise“	CHF 9.00
Schni – Po – Erbsli & Rüeбли	CHF 11.00
Chicken Nuggets mit Teigwaren <i>Mayonnaise, Ketchup und wenig Gemüse</i>	CHF 9.50

Hamburger im Brötli <i>mit Pommes frites und Salat</i>	CHF 9.00
Fischstäbli mit Mayonnaise, <i>Salzkartoffeln und Rahmspinat</i>	CHF 9.00



– Buffets

Grill-Bufferet

Reichhaltiges Salatbuffet
mit Melonen und bunten Garnituren

Schweins- und Pouletschnitzel,
Adelbodner Rindfleisch,
Lammkotelettes
und Toni's Grillbratwurst
Hausgemachte Kräuterbutter
Folienkartoffeln mit Kräuterquark
Grilliertes Gemüse

Erfrischender Fruchtsalat
mit Sorbet nach Wahl

CHF 55.00 pro Person

Italienisches Buffet

Antipasti – Vorspeisenbuffet
*mit Tomaten-Mozzarella Salat,
Gebratene Auberginen und Zucchini,
Pflaumen im Speckmantel und Ciabatta Brot*

Ossobuco, Saltimbocca
und Piccata Milanaise
Polenta oder Weissweinsteinrisotto
Saisongemüse

Tiramisu, Panna Cotta, Zabaione
und verschiedene Glacesorten

CHF 52.00 pro Person

Fondue Chinoise *bis 30 Personen*

Reichhaltiges Salatbuffet
mit bunten Garnituren und Saucen

Schweins-, Rind- und Trutenfleisch
mit feiner Fleischbrühe
Reis und Pommes frites
Erbsli & Rüeblli

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleglace

CHF 56.00 pro Person

Nachspeisen

Alpina Schoggimousse

CHF 7.50

Zweifarbige Schoggimousse mit Schlagrahm

Frischer Fruchtsalat mit Rahm	CHF	7.50
Guggelhopf mit Eiercognacglace <i>mit marinierten Beeren je nach Saison</i>	CHF	8.50
Schwarzwälderparfait <i>mit Sauerkirschen und Adelbodner Schlagrahm</i>	CHF	8.50
Früchteparfait nach Saison <i>mit passender Garnitur und Rahm</i>	CHF	7.50
Beerencrumble mit Vanilleglace	CHF	8.00
Coupe Niesen <i>mit Baileys und karamellisierten Baumüssen</i>	CHF	8.00
Hausgemachtes Tiramisu <i>Wahlweise mit Himbeeren, Erdbeeren, Waldbeeren oder Classic</i>	CHF	8.00
Dessertteller Alpina <i>Lassen Sie sich überraschen!</i>	CHF	9.00

Dessertbuffet Alpina

Frischer Fruchtsalat, Schoggimousse,
Himbeer Tiramisu, Gebrannte Creme
Meringue mit Glacen & Sorbets
Brätzeli und Brownies
Schlagrahm

pro Person CHF 15.50