

Prodalp

bergrestaurant

mittendrin & international



FLUMSER
BERG 

Ihre Gastgeber
Patrick Gubser & Team

«Grüezi Mitenand» im Bergrestaurant Prodalp

Wir heissen Sie herzlich Willkommen im
Bergrestaurant Prodalp
und wünschen Ihnen einen wunderschönen Aufenthalt
sowie «Än Guatä».

Ihr Prodalp-Team

Prodalp – FahrBar – Prodissimo
www.prodalp.ch / info@prodalp.ch

Veranstaltungsmenus Sommer 2019

Suppen

Tomatencrèmesuppe mit Gin, Kräuter-Croûtons und Schlagrahm	CHF	8.50
Spargelcrèmesüppchen (Saisonal)	CHF	9.00
Frische Blattspinatsuppe mit Crevetten-Spiesschen	CHF	9.50
„Prodalp“ Schneckensuppe mit Kräuterschaum überbacken	CHF	10.50
„Prodalp“ Heusuppe mit Cherry und hausgemachten Flädli	CHF	11.00

Vorspeisen

Saisonale Blattsalate an Hausdressing, Speck- und Kartoffelwürfeli	CHF	9.00
Gefüllte Champignons mit Spinat überbacken und Sauce Hollandaise	CHF	12.00
Hausgemachte Capuns mit Bergkäse überbacken	CHF	14.00

Hauptspeisen

Rindsgeschnetzeltes Stroganoff CHF 34.00
Begleitet von hausgemachter Rösti

„Prodalp“ Rinds-Rostbraten aus dem Pfännli CHF 29.00
Röstzwiebeln und hausgemachte Kräuterspätzli

Schweinsfiletmédailles mit drei verschiedenen Saucen CHF 34.00
Dazu hausgemachte Quarkspätzli

Kalbsbraten nach Grossmutterart CHF 36.00
Hausgemachter Kartoffelstock
Bohnenbündchen und glasierte Karotten

Kalbs Cordon Bleu CHF 36.00
mit Saisongemüse und Pommes frites

Vegetarisch

„Prodalp“ Vegi-Rösti CHF 17.00
mit Bergkäse überbacken, begleitet von Frischgemüse

Hausgemachte Vegi-Pizza CHF 19.00
mit Spinat, Peperoni, Champignons,
Cherrytomaten & Rucola

Desserts

Hausgemachtes Tiramisu mit frischen Saisonfrüchten	CHF	14.00
Mousse von weisser und dunkler Schokolade auf Himbeerspiegel, begleitet von frischen Früchten	CHF	12.00
„Heissi Liebi“ Heisse Himbeeren mit Vanille-Eis und Schlagrahm	CHF	12.00
Patrick's Dessert-Träumli Tiramisu, Panna Cotta, und Salat von frischen Früchten Begleitet von gebackenen Apfelküchlein auf Fruchtspiegel	CHF	15.00

Bitte informieren Sie uns über allfällige Unverträglichkeiten und Allergien.

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Wir bitten um frühzeitige Bestellung,
diese Vorschläge gelten für Gruppen ab 15 Personen.

Unsere Bestätigung mit allen Details erfolgt schriftlich.

Wir sind uns bewusst, dass die Bestimmung der Personenzahl für den Veranstalter nicht immer ganz einfach ist. Bei der Minimum Verrechnung ist die Zahl der gemeldeten Gäste 24h vor Beginn des Anlasses massgebend.

Menu-Änderungen sind nach Vorabsprache möglich.
Wir behalten uns dabei Preisanpassungen vor.

Gerne empfehlen wir Ihnen die passenden Weine und Getränke und stellen mit Ihnen Ihr Wunschmenu zusammen.

Wir können Ihnen auch eine Offerte für Ihren Apéro, Ihr Vorspeisen-, Hauptgang- oder Dessertbuffet bzw. für Ihre Party, Hochzeit oder Ihren Spezialanlass erstellen.