

**Fêtez votre anniversaire, votre réunion de famille ou  
votre sortie d'entreprise à la Tschentalp !**



Commencez par un petit apéritif sur notre terrasse ensoleillée  
et profitez de la vue !

Nous nous tenons personnellement à votre disposition pour l'organisation de votre  
événement.

Sur les pages suivantes, vous trouvez nos différentes propositions.

Version 2023

## Proposition d'apéritif

### Apero Tschentenalp (dès 12 personnes)

Brochette de tomate et Mozzarella, brochette de poulet marinée au miel, crostini avec saumon et Roastbeef, olives, croissants au jambon et tartelette au fromage

**petit CHF 20 / riche CHF 32 par personne**

	<b>CHF</b>
Assiette froide (viandes séchées et fromages régionaux)	26
Tarte flambée classique ou végétarienne	19

### Vin mousseux

Prosecco Brut	75 cl	52
« Les Perles de Stéphane » Brut, Stephan Martin, Ligerz <i>Assemblage Chardonnay und Riesling-Sylvaner</i>	75 cl	62

### Bière

Bière Tschentenalp (pression)	30 cl	5
Eichhof Braugold	33 cl	5.5
Eichhof Panaché	33 cl	5.5
Eichhof sans alcool	33 cl	5.5
Erdinger Weissbier / Erdinger Weissbier sans alcool	50 cl	7.5

### Boissons sans alcool

Adelbodner eau minérale avec ou sans gaz	100 cl	10
Rivella rouge	100 cl	12
Jus d'orange	100 cl	12
Tee froid maison	100 cl	12
Schorle pomme	150 cl	15



## Proposition de menu

<p><b>Menu 1 / CHF 39</b></p> <p>Salade mêlée</p> <p>***</p> <p>Suprême de poularde, sauce Porto Gratin Dauphinois et légumes</p> <p>***</p> <p>Gâteau au chocolat et sorbet abricot</p>	<p><b>Menu 2 / CHF 42</b></p> <p>Crème de courge</p> <p>***</p> <p>Brasato Tessinois Polenta et Ratatouille</p> <p>***</p> <p>Meringue avec glace double crème de Gruyère et fruits rouges marinés</p>
<p><b>Menu 3 / CHF 48</b></p> <p>Salade doucette avec bresaola et croûtons</p> <p>***</p> <p>Rôti de veau glacé pommes mousseline et bouquet de légumes</p> <p>***</p> <p>Crème brûlée façon grand-mère</p>	<p><b>Menu 4 / CHF 54</b></p> <p>Tartare de truite fumée mousse au raifort et salade</p> <p>***</p> <p>Roastbeef chaud, sauce poivre vert avec frites et légumes grillés</p> <p>***</p> <p>Parfait glacé aux noisettes parfumé à la Vielle Prune</p>
<p><b>Menu 5 / CHF 68</b></p> <p>Salade Tschentenalp avec goujons de poulet et Grana Padano</p> <p>***</p> <p>Ravioli frais farcis au Mascarpone et tomates séchées, sauce crème légère et Pesto</p> <p>***</p> <p>Filet de porc, sauce aux morilles pommes mousseline et bouquet de légumes</p> <p>***</p> <p>Panna Cotta avec fruits de saison</p>	<p><b>Menu 6 / CHF 78</b></p> <p>Salade gourmande avec saumon mariné et jambon Serrano</p> <p>***</p> <p>Ravioli aux bolets et copeaux de Parmesan</p> <p>***</p> <p>Filet de bœuf rôti entier, jus au Pinot Noir pommes Dauphine et légumes glacés</p> <p>***</p> <p>Tiramisu fait maison</p>
<p><b>Fondue / CHF 30</b></p> <p>Fondue au fromage servi avec pain et/ou pommes de terres</p>	<p><b>Raclette / CHF 37</b></p> <p>Raclette à discrétion avec salade verte et mixed pickels</p>

## Propositions de vins

### Vins Top, 50 cl

		CHF
Fendant, Domaines Chevaliers, Salgesch	50 cl	25
<i>Frais et léger, idéal à l'apéritif ou avec du fromage</i>		
Pinot Noir, Domaines Chevaliers, Salgesch	50 cl	30
<i>Robe rubis intense, odeurs de petits fruits frais et légère touche de fumée</i>		

### Vins blancs

Fendant, Domaines Chevaliers, Salgesch	75 cl	43
<i>Nez floral de tilleul, bouche fine et harmonieuse</i>		
Johannisberg, Domaines Chevaliers, Salgesch	75 cl	48
<i>Odeurs d'amande amère et d'épices douces, bouche corsée et puissante</i>		
Heida Trésors de famille, Maison Gilliard, AOC Valais	75 cl	54
<i>Frais, pleine de vivacité et d'une belle persistance</i>		
« Sherpa Blanc » Domaines Chevaliers, Salgesch	75 cl	54
<i>Assemblage de Heida, Blanc de Pinot Noir et Chasselas</i>		
Petite Arvine, Domaines Chevaliers, Salgesch	75 cl	54
<i>Arômes exotiques de pamplemousse et citron vert</i>		

### Vins rouges

Pinot Noir, Johannes Louis, Schafis	75 cl	46
<i>Couleur rouge rubis intense, bouquet de framboises et cassis, belle harmonie en bouche</i>		
Humagne Rouge, Domaines Chevaliers, Salgesch	75 cl	58
<i>Nez rustique, notes fruitées, arômes de baies sauvages, tanins rustique et note corsée en bouche</i>		
« Sherpa Rouge », Domaines Chevaliers, Salgesch	75 cl	54
<i>Assemblage de Pinot Noir et Humagne Rouge, expressif et harmonieux</i>		
Cornalin, Domaines Chevaliers, Salgesch	75 cl	58
<i>Nez fruité de petits fruits et de griottes, structure ample et puissante en bouche</i>		
« Baiocco » Merlot, Guido Brivio, Mendrisio	75 cl	55
<i>Frais et fruité, bien structuré, un vin équilibré</i>		

Sur demande, nous vous soumettons volontiers des propositions supplémentaires.



## Informations et conditions

### Menu et boissons

Nous vous prions de choisir **un menu pour tous les participants**. Volontiers, nous proposons des alternatives pour les personnes ayant un régime spécial ou une intolérance alimentaire.

Nous travaillons avec des produits de saison. Pour cette raison, il est possible que des petites modifications ont lieu dans la composition des menus.

**Veillez nous communiquer le menu et les vins choisis ainsi que le nombre de personnes 10 jours avant l'évènement.**

Le nombre de personnes peut être modifié jusqu'à 24 heures avant l'évènement. **Le nombre confirmé le jour avant servira de base pour la facturation.**

En cas d'annulation, les frais suivants vous seront facturés :

Jusqu'à 15 jours	sans frais
14 – 6 jours	50 % du montant total des prestations
5 – 0 jours	100 % du montant total des prestations

Nos prix s'entendent TVA inclus.

### Télécabines

Nous organisons volontiers des trajets supplémentaires pour votre évènement. Nous proposons des tarifs réduits pour les groupes, le prix varie en fonction du nombre de personnes et du nombre de courses. N'hésitez pas à demander une offre.

### Nuitée

Pour les personnes qui souhaitent rester sur place, nous disposons d'une chambre double, d'une chambre à 8 lits et d'une chambre à 10 lits.

