

INHALTSVERZEICHNIS

Pauschalen	s. 2
Kaffeepausen	s. 3
Apéro Pauschalen	s. 4
Apéro Individuell	s. 5
Sandwiches	s. 6
Menü Vorschläge	s. 7
Business Buffet	s. 8-9
Menüs	s. 10
Getränkekarte	s. 11
Weinkarte	s. 12-13
Digestiv	s. 14
Allergene / Deklaration	s. 14

SEMINARE, KONFERENZEN IM MATTERHORN TESTCENTER ZERMATT



Tagespauschale:

Begrüßungskaffee
Mineralwasser im Seminarraum
2 Kaffeepausen
3-Gang Businesslunch oder Buffetauswahl
Softgetränke, Mineralwasser, Kaffee und Tee während des Lunches

ohne Businesslunch oder Buffetauswahl p. Person 80.00
mit Buffetauswahl p. Person 120.00
mit Businesslunch p. Person 135.00

Halbtagspauschale:

Begrüßungskaffee
Mineralwasser im Seminarraum
1 Kaffeepause
3-Gang Businesslunch oder Buffetauswahl
Softgetränke, Mineralwasser, Kaffee und Tee während des Lunches

ohne Businesslunch oder Buffetauswahl p. Person 52.00
mit Buffetauswahl p. Person 92.00
mit Businesslunch p. Person 107.00

Kaffeepause/n im Foyer, bei guter Witterung auf der (Terrasse) oder in der ICE Pizzeria.
Mit Orangensaft, Mineralwasser, Tee, Kaffee, Gipfeli, Kuchen und frischem Obst

KAFFEPAUSEN



Kaffeepause
Kaffee, Tee, Fruchtsaft, Gipfeli, Sandwiches pro Person 18.00

Kaffeepause
Kaffee, Tee, Fruchtsaft, Gipfeli, Sandwiches
Früchtekorb mit saisonalen Früchten pro Person 25.00

Kaffeepause
Kaffee, Tee, Fruchtsaft, hausgemachter Kuchen und Brownies
Früchtekorb mit saisonalen Früchten pro Person 30.00

Gipfeli	pro Person	1.50
Nussgipfeli	pro Person	3.50
Obstkorb	pro Korb	35.00
Müsliriegel	pro Riegel	3.00
div. Sandwiches		à 7.50

APÉRO PAUSCHALEN (AB 10 PERSONEN)

Apéro Vorschläge:

<p>Zermatter Apéro Matterhorn Paradise (angerichtet auf einem Holzbrett)</p> <p>Apéro Mix Alpin-mediterran (Würstli, Speck, Spinat, Peperoni, Oliven und Rosmarin) Zermatter Roggenchips Baumnüsse Cherrytomaten, Trockenfrüchte</p>	p.P	14.00
<p>Apérokranz Matterhorn</p> <p>Walliser Bergführer (Halbhartkäse) Walliser Rohschinken IGP Walliser Roggenbrot Mini-Artischocken in Öl Cherrytomaten Ausgarniert mit Rosmarinpiesschen</p>	p.P	26.00
<p>Walliser Apéroteller</p> <p>Walliser Trockenfleisch IGP Walliser Rohschinken IGP Zermatter Salzis Walliser Raclette IGP Walliser Roggenbrot IGP Essiggurken, Silberzwiebeln, Tomaten, Butter</p>	p.P	36.00
<p>Prato Borni</p> <p>Zermatter Riffelbergkäse Walliser Trockenfleisch IGP Walliser Rohschinken IGP Walliser Trockenspeck IGP Walliser Roggenbrot Garniert mit Trauben, Walliser Äpfel und Birnen, Baumnüsse</p>	p.P	34.00
<p>Trockenfleischplatte</p> <p>Walliser Trockenfleisch IGP Roggenbrot IGP Trauben, Trockenfrüchte, Butter</p>	p.P	30.00

APÉRO INDIVIDUELL AUF IHRE BEDÜRFNISSE ZUSAMMENSTELLBAR

Häppchen

Roggenbrot mit Ziger Frischkäse, Trockenfleisch Chip, Rande	pro Stück	6.00
Roggenbrot Raclettekäse, Speckchips	pro Stück	5.00
Walliser Käse und Trockenfleisch IGP	pro Stück	5.00
Walliser Käse und Rohschinken IGP	pro Stück	5.00
Walliser Raclette AOP	pro Stück	5.00
Trockenfleischtartar 50g	pro Portion	14.00
Tartar vom Egli Filet 75g	pro Portion	17.00
Schinkengipfeli	pro Stück	6.00
Ziger Käse auf Weissbrot, Radieschen	pro Stück	3.50

Desserts

Panna cotta mit Aprikosen	pro Portion	12.00
Parfait mit Walliser Abricotine	pro Portion	8.00
Zwetschgenkuchen	pro Stück	7.00
Rüeblikuchen	pro Stück	6.50
Schoggikuchen	pro Stück	6.50
Walliser Cholera	pro Stück	7.00

SANDWICHES

Rohschinken	7.50
Walliser Trockenfleisch	7.50
Salami	7.50
Raumlachs	7.50
Zermatter Staffelpkese	7.50
Zieger Kese	7.50
Tomaten-Mozzarella	7.50

Alle unsere Sandwiches werden mit Butter bestrichen und mit Garnitur serviert.
Ab 5 Stk. pro Sorte.

MENÜ VORSCHLÄGE

SALAT

Grüner Salat mit Tomaten, Gurken und Croutons, Dressing nach Wahl	10.50
Gemischter Salat, verschieden angemachte Salate nach Saison	12.90
Rucola Salat, Olivenöl und Balsamico, Parmesan, Cherry – Tomaten	14.50

KALTE VORSPEISEN

Walliser Trockenfleisch mit Frischkäse	19.90
Fein geschnittenes Rinds Carpaccio mit Parmesan	18.90
Tomaten mit Büffel Mozzarella und Basilikum	16.90
Walliser Teller Walliser Trockenfleisch, Hauswurst, Zermatter Bergkäse, Roggenbrot	25.90

WARME VORSPEISEN

Penne mit Gamberoni Zucchini Curry und Rahm	34.90
Penne mit Meeresfrüchten	29.50
Risotto Milanese mit Safran und Scampi	26.00
Risotto mit Steinpilzen	18.00

SUPPEN

Rindskraftbrühe	10.90
Minestrone	13.90
Tomatensuppe mit Basilikum	14.90
Gulaschsuppe	11.90
Gemüsesuppe	12.90

HAUPTGÄNGE

Rumpsteak an Pfeffersauce mit Pommes Frites und Gemüse	29.90
Picatta di Pollo mit Gemüse und Spaghetti Napoli	39.90
Rahmschnitzel mit Penne und Gemüse	20.90
Spaghetti Bolognese / Carbonara	24.90
Schaschlikspiess mit Baked Potato	29.90
Curry Reis mit Poulet / Schweinefleisch / Gemüse	19.90
Papardelle an Safransaucé mit Scampi	29.90
Hausgemachte Lasagne	28.90
Rösti Nature	15.90
Rösti mit Lachs	21.90

DESSERT

Hausgemachtes Tiramisu	11.90
Mousse au Toblerone	10.90
Hausgemachter Kuchen	9.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce	9.00
Brownie	4.00

BUSINESS BUFFET

SUPPEN

Tagessuppe
Gulaschsuppe
Kraftbrühe
Minestrone
Gemüse Eintopf

SALATE

div. Salate an unserem Buffet

WALLISER SPEZIALITÄTEN

Walliserteller
Hobelkäseteller
Trockenfleischteller

RÖSTI

Rösti Nature
Rösti mit Spiegelei
Rösti mit Speck und Spiegelei
Rösti mit Speck
Rösti mit Käse
Rösti mit Käse und Spiegelei
Rösti mit Käse und Speck
Rösti mit Käse, Speck und Spiegelei
Rösti mit Lachs

PASTA

Spaghetti Nature
Spaghetti Napoli
Spaghetti Bolognese
Spaghetti Carbonara
Penne all`arrabbiata
Penne Pesto
Äpler-Magronen mit Apfelmus

FLEISCH UND WURST

Beilagen:
Gemüse, Penne, Spaghetti, Reis, Rösti, Pommes Frites, Baked Potatos
Bratwurst
Bratwurst mit Zwiebelsauce
Chicken Nuggets
Rumpsteak
Paniertes Schweineschnitzel
Pouletschnitzel
Wienerli

Schaschlikspiesse
Hamburger
Poulet Süß & Sauer
Curry-Reis mit Poulet, Schweinefleisch, Gemüse

DESSERT

Diverse Früchte
Joghurt
Birchermüsli
Diverse Wähen
Diverse Kuchen / Torten
Apfelstrudel mit Vanillesauce
Berliner
Nussgipfel
Muffin
Mandelgipfel
Brownie

Buffet pro Person 60.00
Softgetränke und Kaffee
inbegriffen.

MENÜS

Menü 1

Minestrone
Hausgemachte Lasagne
Hausgemachtes Tiramisu

2-Gang Menü 38.50
3-Gang Menü 49.00

Menü 2

Grüner oder Gemischter Salat
Poulet Picatta mit Gemüse und Spaghetti Napoli
Hausgemachter Kuchen

2-Gang Menü 47.50
3-Gang Menü 55.00

Menü 3

Gulaschsuppe
Rahmschnitzel mit Penne und Gemüse
Hausgemachtes Tiramisu

2-Gang Menü 47.50
3-Gang Menü 58.50

Menü 4

Trockenfleisch mit Frischkäse
Risotto Milanese mit Safran und Scampi
Fruchtsalat

2-Gang Menü 53.00
3-Gang Menü 61.00

Menü 5

Walliser Teller Walliser Trockenfleisch, Hauswurst, Käse, Roggenbrot
Rumpsteak an Pfeffersauce mit Pommes Frites
Hausgemachter Kuchen

2-Gang Menü 49.50
3-Gang Menü 59.00

Menü 6

Tomaten mit Buffalo Mozzarella und Basilikum
Papardelle an Safransauce
Fruchtsalat

2-Gang Menü 35.50
3-Gang Menü 44.50

GETRÄNKEKARTE

Flaschen

Valsler Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure		5 dl 6.00
Rivella		5 dl 6.60
Apfelschorle		5 dl 6.60
Orangensaft Michel		2 dl 4.90
Red Bull		2.5 dl 7.00
Powerade Orange		5 dl 6.50
Powerade Blue		5 dl 6.50
Kinley Tonic water		2 dl 4.70
Crodino		1 dl 4.70

Offenausschank

Zermatter Wasser	3 dl 3.00	5 dl 5.00
Coca-Cola, Coca-Cola Light	3 dl 4.70	5 dl 6.60
Fanta, Sprite, Ice Tea	3 dl 4.70	5 dl 6.60
Apfelsaft	3 dl 4.70	5 dl 6.60

Bier im Offenausschank

Calanda / Calanda Panaché	3 dl 5.00	5 dl 7.00
Flaschenbier		
Calanda Edelbräu	3.3 dl 5.00	
Erdinger alkoholfrei	5 dl 17.00	
Erdinger Weissbier		5 dl 8.20

Warme Getränke

Kaffee Crème	4.40
Milchkaffee	4.40
Espresso	4.40
Doppelter Espresso	6.40
Cappuccino	4.90
Latte Macchiato	5.00
Kaffee Mélange (mit Rahm)	5.00
Milch warm / kalt	3.50
Schokolade / Ovomaltine	4.90
Choco Mélange (mit Rahm)	5.50
Diverse Tee	4.40
Apfel- / Rumpunsch	4.70

WEINKARTE

Aperitif

Cynar / 16.5 Vol.-%	4 cl 7.00
Martini Bianco / Rosso 15.0 Vol.-%	4 cl 7.00
Campari / 23.0 Vol.-%	4 cl 7.00
Fernet Branca / 39.0 Vol.-%	4 cl 7.00
Ramazotti / 30.0 Vol.-%	4 cl 7.00
Appenzeller / 39.0 Vol.-%	4 cl 7.00
Aperol Spritz	10 cl 9.00

Weine im Offenausschank

Weissweine & Roséweine

Pinot Grigio, Albino Armani	1 dl 7.00	2 dl 14.00
Roero Arneis, Ettore Germano	1 dl 6.00	2 dl 12.00
Fendant Primus Classicus, Cave Orsat	1 dl 6.00	2 dl 12.00
Dôle Blanche, Domaines Rouvinez	1 dl 6.00	2 dl 12.00

Rotweine

Primitivo, Gran Sasso	1 dl 6.00	2 dl 12.00
Chianti Classico Bibbiano, Bibbiano	1 dl 7.00	2 dl 14.00
Pinot Noir Primus Classicus, Cave Orsat	1 dl 6.00	2 dl 12.00

Champagner

Bollinger	37.5 cl 60.00	75 cl 120.00
Dom Pérignon, Millésimé		75 cl 275.00

Prosecco

Prosecco Teresa Rizzi	75 cl 44.00
Brut de Chevaliers / Domaines Chevaliers	75 cl 68.00

Weissweine Wallis, Schweiz

Fendant Primus Classicus / Cave Orsat Martigny	75 cl 39.00
Heida AOC (BIO) / Jean-René Germanier, Valais	75 cl 55.00
Fendant / Domaines Chevaliers	75 cl 48.00
Johannisberg / Domaines Chevaliers	75 cl 52.00
Petite Arvine Patrimoine / Domaines Chevaliers	75 cl 62.00

Weissweine Italien

Pinot Grigio Corvara Valdadige / Albino Armani, Veneto	75 cl 49.00
Roero Arneis / Ettore Germano, Piemont	75 cl 43.00

Roséwein Schweiz

Dôle Blanche du Valais / Domaines Rouvinez, Sierre	75 cl 41.00
--	-------------

Rotweine Wallis, Schweiz

Dôle de Sierre / Domaines Rouvinez, Sierre	75 cl 39.00
Dole de Chevaliers / Domaines Chevaliers	75 cl 46.00
Pinot Noir Primus Classicus / Cave Orsat, Martigny	75 cl 43.00
Pinot Noir de Salquenen / Domaines Chevaliers	75 cl 54.00
Syrah Réserve des Administrateurs AOC / Cave St. Pierre, Chamoson	75 cl 49.00
Sherpa Assemblage Rouge / Domaines Chevaliers	75 cl 62.00
Humagne Rouge Patrimoine / Domaines Chevaliers	75 cl 70.00
Barolo DOCG Vallo Vecchio / Barisi & cie, Piemonte	75 cl 59.00

Rotweine Italien

Le Serre Nouve / dell'Ornellaia	75 cl 210.00
Le Volte/ Tenuta San Guido, Toscana	75 cl 65.00
Barbera d'Alba, Vigna di Pierin / Ada Nada, Piemont	75 cl 59.00
Guido Alberto/ Della Sassicaia	75 cl 87.00
Chianti Ruffino DOCG / Pontassieve, Toscana	75 cl 45.00
Tignanello / Antinori, Toscana	75 cl 140.00
Sassicaia / Tenuta San Guido, Toscana	75 cl 260.00
Primitivo / Gran Sasso, Farnese, Puglia	75 cl 38.00
Nero d'Avola Il Cigno / Il Cigno, Sicilia.	75 cl 39.00
Amarone di Valpolicella /Casa Vinicola Giuseppe Campagnola, Veneto	75 cl 99.00
Ripasso della Valpolicella / Albino Armani	75 cl 54.00

DIGESTIF

Obstbrände

Abricotine, Morand / 43.0 Vol.-%	2cl 7.00
Pflümüli, Original Willisauer / 37.5 Vol.-%	2 cl 7.00
Kirsch, Original Willisauer / 37.5 Vol.-%	2 cl 7.00
Williamine, Morand / 43.0 Vol.-%	2 cl 7.00
Calvados, Morin / 40.0 Vol.-%	2 cl 7.00
Limoncino/ 28.0 Vol.-%	2 cl 7.00

Grappa

Grappa Brunello, Villa Colonna / 43.0 Vol.-%	2 cl 9.00
Grappa di Moscato, Sandro Bottega / 38.0 Vol.-%	2 cl 9.00
Grappa Amarone, Villa Colonna / 38.0 Vol.-%	2 cl 9.00
Grappa Invecchiata Barrique, Distillerie Berta / 43.0 Vol.-%	2 cl 10.00
Rémy Martin Cognac / 40.0 Vol.-%	2 cl 9.50

Fleischdeklaration: Rind/Australien* und Schweiz, Kalb/Schweiz, Poulet/Schweiz

Fischdeklaration: Rauchlachs/Norwegen

*Kann mit hormonellen und/oder nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

Für Allergene fragen Sie bitte unser Service Personal.

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt