

UNSERE BANKETT -  
ALMHÜTTEN - VORSCHLÄGE

Januar bis März 2025



Zum Aperitif empfehlen wir Ihnen:

Canapés mit hausgebeiztem Lachs	5,00 pro Stück
Ä Schnieffele Baguette mit geschmolzenem Raclettekäs, Gurken, Zwiebeln, Speck	4,50 pro Stück *

Vor dem **Chalet im winterlichen Flair und Kerzenschein**  
servieren wir Ihnen gerne:

Feiner Spätburgunder-Glühwein mit winterlichen Aromen	7,50
Hausgemachter Kirschsafft-Punsch	7,50

Zu allen 3-Gang Menüs servieren wir Ihnen einen Gruß aus der Küche.

Die mit **V\*** markierten Gerichte sind **vegetarisch!**

Almhütten-Suppen & Vorspeisen

<b>Feine Gemüsecremesuppe</b> Crème aux légumes	7,90
<b>Selleriecremesuppe mit Schmand</b> Soupe de céleri-rave, Crème fraîche	9,00
<b>‘Regionaler’ Feldsalat mit Speck und Brotwürfele</b> Salade de mâche aux lardons et croûtons <b>oder Mimosa mit gehacktem, gekochtem Ei</b>	13,00
<b>Hausgebeizte Lachsrose auf Avocadotatar</b> <b>Schmand und Honig-Senfsauce, Salatbouquet</b> Saumon marinée fait maison, Crème fraîche, Sauce moutarde-miel, bouquet de salade	18,00
<b>‘Regionaler’ Feldsalat mit Speck und Brotwürfele &amp; Schluck Flädlesuppe</b> Salade de mâche aux lardons et croûtons, Mini-Consommé aux crêpes en julienne	16,00

Almhütten-Hauptgerichte

<b>Kalbsbraten (Schulter) an kräftiger Sauce serviert mit 3 Sorten Marktgemüse, Knöpfle</b> Rôtie de veau au four (épaule), Sauce de rôtie Légumes du Marché, Knepfle fait maison	29,00
<b>Kalbsrücken am Stück gebraten feine Cognac-Rahmsauce serviert mit 3 Sorten Marktgemüse, Knöpfle</b> Selle veau rôtie, Sauce crémeuse aux Cognac Légumes du Marché, Knepfle fait maison	46,00
<b>Feiner Hirschgulasch serviert mit Preiselbeerbirne Rotkraut mit Maronen und Knöpfle</b> Ragout de cerf, Poire farcie d'airelles rouges Accompagnée de chou rouge aux marrons, Knepfle fait maison	33,00
<b>Geschmortes Lammhäxle an Rosmarinjus mediterranes Gemüse, Kartoffelgratin</b> Jarret d'agneau braisé /Jus romarin / Légumes méditerranée / Gratin de pommes de terre	30,00
<b>Knusprige Schweinshaxe mit Sauerkraut und Knöpfle</b> Jambonneau braisé / Choucroute / Knepfle fait maison	26,50

Vegetarische Almhütten-Hauptgerichte

**Gemüse Curry mit Kichererbsen, Linsen, Kokosmilch und rote Thai Curry Paste, Basmatireis** 26,00\*

Thaï-curry aux pois chiches / lentilles / lait de coco /  
pâte de curry thaï rouges / Riz-Basmati **Vegan**

**Fregula sarda mit panierten, frittierten Blumenkohlröschen, gebratenen Champignons und Zucchini, gehobelter Parmesan** 26,00

(fregula sarda ist eine sardische Pasta und wird wie ein Risotto zubereitet)

Fregula sarda (pasta) / chou-fleur pané et frits /  
champignons / courgettes / parmesan

**Käsefondue - mit Kirschwasser verfeinert,** 32 pro Person  
serviert mit Baguette und frischem Brot  
sowie unser Fonduegewürz und Kümmel in der Mühle

mit Speck und Zwiebeln 34 pro Person

mit gebratenen, (eingelegten) mediterranem Gemüse 36 pro Person

mit kleinen Kartoffeln in der Schale gegart 34 pro Person

mit Speck-Kartoffeln (in Speck eingewickelte  
kleine Kartoffeln im Ofen gegart) 36 pro Person

mit Salami und Rohschinkenplatte 40 pro Person

Almhütten-Desserts

<b>4erlei von der Schokolade - Mousse / Creme brûlée / was Gebackenes und Eis</b>	16,00
<b>Saftiger Schokoladenkuchen</b> mit Vanilleeis Gâteau au chocolat / glace à la vanille	13,00
<b>Lauwarmes Birnenküchlein mit Mandeln, Nüssen, Vanillesauce und Vanilleeis</b> Petit Gâteau au poire tiède, amandes, noix, sauce et glace vanille	15,00
<b>Himbeer-Mascarpone mousse mit weißem Schokoladenkern, Himbeereis</b> Mousse-Mascarpone-Framboise au cœur de chocolat blanc, Glace à la framboise	15,00
<b>3 Kugeln hausgemachtes Vanilleeis mit Sahne</b>	
dazu <b>warme, hochwertige, hausgemachte Schokoladensauce</b>	13,00*
dazu <b>heiße Himbeeren</b>	12,00*

Gerne können Sie, nach Rücksprache, auch Gerichte aus unserer à la Carte Karte wählen. Wie zum Beispiel:

<b>Consommé<sup>F</sup> mit Flädle</b> / aux crêpes en julienne	9,80
<b>Kleiner Salatteller</b> mit Hausdressing* <b>V</b> / Salade mêlée <b>V</b>	8,80*
<b>Schweineschnitzel natur gebraten 'Jäger Art', Knöpfle<sup>C, E</sup></b> <b>(Champignonsauce mit Rohschinken<sup>B, E, F, 10</sup>)</b> L'escalope de porc rôti / sauce aux champignons et jambon cru / Knepfle fait maison	26,50
<b>Geschmortes zartes Kalbsbäckchen an kräftiger Rotweinsauce<sup>E, F</sup></b> <b>Saisonales Gemüse, Knöpfle</b> Joue de veau cuisson en four, tendre / Sauce au vin rouge / Légumes du marché / Knepfle fait maison	36,00
<b>Roastbeef am Stück, rosa gebraten</b> <b>mit feiner Pfeffersauce</b> <b>Saisonales Gemüse, Kartoffelgratin</b> Entrecôte rôtie au four entier / Sauce au poivre / Légumes du Marche / Gratin de pommes de terre	38,00

**Fisch nach Tages Angebot - schauen Sie in unsere aktuelle Speisekarte**

Die momentane Zeit, ist für uns alle eine besondere Herausforderung, Preise für das Jahr 2025 schon jetzt genau festzulegen unmöglich. Bitte beachten Sie, dass auch wir, bei einer kommenden Preissteigerung dies entsprechend anpassen werden.

Unser Küchenteam, unter der Leitung von unserem Küchenchef Frank Lenhart, bereitet tagtäglich jedes Produkt frisch zu.

Das seit Jahren, Hand in Hand arbeitende Serviceteam, strahlt durch seine Herzlichkeit und lässt durch seine Echtheit, jeden Genuss zum Gaumenschmaus werden - fühlen Sie sich wie zu Hause.

Dieser enorme Arbeits- und Zeitaufwand spiegelt sich in unseren Preisen wider, daher haben wir ab 2025 folgende Regelungen:

#### Raummiete

Das Chalet steht Ihnen am Veranstaltungstag ab 17 Uhr exklusiv zur Verfügung. Für die Bereitstellung berechnen wir bei exklusiver Nutzung für die Raummiete 150€ + Energiekosten 100 €.

In der Raummiete sind Tische, Stühle, Bänke und sonstiges restaurantübliche Gegenstände enthalten.

#### Menükarten

Wir empfehlen Ihnen drei Menükarten pro Tisch. Diese wird mit je € 3,00 pro Stück berechnet. Natürlich dürfen Sie diese auch selbst gestalten und mitbringen.

### Dekoration

Unsere Hausdekoration steht Ihnen kostenlos zur Verfügung. Gerne empfehlen wir Ihnen auch Frau Susanne Schäfer, Blumen Saurer, Müllheimerstraße 31, 79395 Neuenburg Tel. 07631 72487.

### Veranstaltungszeiten

Das Chalet schließt um 1 Uhr. Die Musik wird von unserem Personal um 0.30 Uhr abgestellt. Die letzte Runde findet um 0.45 Uhr statt.

### Servicezuschläge

ab 23 Uhr nachts berechnen wir für unsere Mitarbeiter einen Nachzuschlag:

Berechnungsgrundlage ist die vorab gebuchte Personenzahl!

\*Bei Feierlichkeiten bis 30 Personen € 100,00 pro angefangene Arbeitsstunde

\*Bei Feierlichkeiten ab 30 Personen € 150,00 pro angefangene Arbeitsstunde

### Mindestumsatz

Bei einer Exklusiven-Buchung des Chalets beträgt der Mindestumsatz EUR 2100.

Die Raummiete, Hotelübernachtungen sowie die Servicezuschläge sind nicht im oben genannten Mindestumsatz inbegriffen.

### Stornierungsbedingungen

Die Buchung können Sie bis 60 Tage vor Veranstaltungsbeginn kostenlos stornieren.

### Zusätzliche wichtige Informationen

Die genaue Angabe der Personenzahlen benötigen wir bis 10 Tage vor der Veranstaltung. Danach dient diese Zahl als Berechnungsgrundlage für die Veranstaltung.

Grundsätzlich verbieten wir die Benutzung von Pyrotechnik in jeglicher Art. Dazu zählen auch Wunderkerzen, bengalische Feuer etc.

Bei Beschädigung jeglicher Art stellen wir Ihnen Reparatur- oder Neuanschaffungskosten sowie den entstandenen Arbeitsaufwand durch unser Personal in Rechnung.

Konsum von Rauschmitteln außer Alkohol, Koffein und Nikotin (nur im Raucherbereich) sind verboten.

Falls wir den begründeten Anlass zu der Annahme haben, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Unternehmens zu gefährden droht, sowie im Falle von höherer Gewalt, können wir die Veranstaltung absagen ohne dass ein Schadensersatzanspruch entsteht.