



# Menü & Bankettvorschläge

2020



Menüvorschläge ab 15 Personen  
Pro Anlass 1 Einheitsmenü oder nach Absprache  
Reservation mindestens 3 Tage im Voraus  
Saisonale Menüs oder Gänge auf Anfrage  
Genau Personenanzahl 24 std. im Voraus

### Fondues

Fondue Chinoise, (Rind, Kalb, Truten) 180 gr., mit verschiedenen  
Saucen und Garnituren dazu Pommes frites, Reis und gemischter Salat

44.-

À discretion zusätzlich

7.-

Käsefondue mit geschwellten Kartoffeln

24.-

Als Vorspeise      ½ Portion

12.-

¼ Portion

6.-

### Passendes zum Fondue

Gemischter Salat

7.-

Trockenfleischteller

13.-

Oberlandsalat mit Schinken, Käse, Ei und Cherrytomate

9.50

Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Wurstredli

8.50

Hotel Spinne, CH – 3818 Grindelwald

Tel: +41 (0)33 854 88 88, Fax: +41 (0)33 854 88 89, email: [hotel@spinne.ch](mailto:hotel@spinne.ch)



### Menü 1

Nüsslisalat mit gebratenem Speck, Ei und gerösteten  
Brotcroutons an Balsamicovinaigrette (11.-)



Schweinsfilet am Stück gebraten mit Morchelsauce,  
Kartoffeltürmchen und Gemüse garnitur (34.-)



Hausgemachtes Tiramisu (8.50)

53.50

### Menü 2

Roulade und Tartar vom Norwegischen Lachs an Senf-Dillsauce (13.-)



Rosa gebratene Lammhufte an Thymianjus, serviert mit Speckbohnenbündel  
und Kartoffelgratin (28.50)



Zartschmelzendes Parfait von Trockenfrüchten (9.30)

51.-

### Menü 3

Trockenfleischteller mit Hobelkäse und Essiggemüse (13.-)



Saftiger Schweinshalsbraten mit Zwetschgen gefüllt, serviert mit Schupfnudeln  
und frischem Gemüse vom Markt (23.-)



Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce (9.-)

45.-

Hotel Spinne, CH – 3818 Grindelwald

Tel: +41 (0)33 854 88 88, Fax: +41 (0)33 854 88 89, email: [hotel@spinne.ch](mailto:hotel@spinne.ch)



#### Menü 4

Crevettencocktail mit Ananas und rotem Chili (13.50)



Gebratene Maispouardenbrust an Steinpilzsauce, mit  
Kartoffelgaletten und buntem Gemüse (24.-)

37.50

#### Menü 5

Karotten-Ingwersuppe mit Parmaschinkenchip (8.50)



Pochiertes Lachsschnitzel auf Gurken-Fenchelgemüse  
an Vermouthsauce, dazu Wildreistimbale (24.-)



Frischer Fruchtsalat mit Sorbet (7.50)

40.-

#### Menü 6

Cocos-Zitronensuppe mit Crevettenspiess (9.50)



Roastbeef am Stück gebraten mit Bearnaisesauce,  
Kartoffelkroketten und Mandelbroccoli (38.-)



Zweierlei Mousse au Chocolat mit Früchtegarnitur (10.50)

57.-

Hotel Spinne, CH – 3818 Grindelwald

Tel: +41 (0)33 854 88 88, Fax: +41 (0)33 854 88 89, email: [hotel@spinne.ch](mailto:hotel@spinne.ch)



### Menü 7

Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Wurstredli (8.-)



Rindsbraten vom BEO Rind (160gr.) mit Schalottenconfit und Balsamicojus,  
serviert mit Kartoffelstrudel und kleinen Gemüsen (26.-)



Großmutter's gebrannte Creme (7.50)

41.50

### Menü 8

Passierte Erbsensuppe mit Minze (7.50)



Niedertemperaturgegarte Kalbsschulter an Pinot Noir Sauce,  
dazu Kräuternudeln und Gemüseallerlei (32.-)



Marinierte Rotweinbirne mit weißem Moccacis und Balsamicosabayon (11.-)

50.50

Alle Menüs können beliebig mit den Komponenten auf den folgenden Seiten  
erweitert oder geändert werden.

Für saisonale Menüs oder Erweiterungen, wenden Sie sich bitte an uns.



**Stellen Sie sich aus den Einzelkomponenten Ihr Menü zusammen**

**Kalte Vorspeisen:**

Geräucherter Lachs auf Kartoffelchüechlein mit Kräutern,  
Sauerrahm und bunten Salatblättern 13.-

Zweierlei Melonen mit zartem Parmaschinken und Grissini 10.50

Nüsslisalat mit geröstetem Speck, Ei, Champignons  
und Brotroutons an Balsamicovinaigrette 11.-

Roulade und Tartar vom Norwegischen Lachs an Senf-Dillsauce 13.-

Trockenfleischteller mit Hobelkäse und Essiggemüse 13.-

Tomaten-Mozzarellasalat mit frischem Basilikum 10.50

Gemischter Salat mit Sprossen und Kernen 7.-

Tortillarollen mit Frischkäse-Peperonifüllung 10.50

Roastbeeftürmchen mit Sauerrahm, Ruccola und Zwieblen 11.50

Geräucherter Thunfisch mit Wasabischaum und Sprossensalat  
12.-

Crevettencocktail mit Ananas und rotem Chili  
11.50

Kalbsfleischpastete mit Feigenmarmelade und Salatstrauß  
10.50

Caesarsalat mit geröstetem Speck, Brotroutons und Parmesanblättchen  
9.-

Hotel Spinne, CH – 3818 Grindelwald

Tel: +41 (0)33 854 88 88, Fax: +41 (0)33 854 88 89, email: [hotel@spinne.ch](mailto:hotel@spinne.ch)



### **Warme Vorspeisen:**

Seeteufelmedaillon im Rauchlachsmantel auf mediterranem Gemüse 17.50

Gebratene Riesencrevette auf Ananas-Paprika Chutney und Krustentiersauce 18.-

Gebratene Jacobsmuscheln auf Fenchelpüree  
mit marinierten Cherrytomaten und Vanillevinaigrette 14.50

### **Suppen:**

Mildes Knoblauchsüppchen mit gerösteten Brotcroustons	8.50
Eierschwämmli-suppe mit Rohschinkenstreifen	8.50
Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Wurstredli	8.50
Karotten-Ingwersuppe mit Parmaschinkenchip	8.50
Cocos-Zitronengrassuppe mit gebratenem Crevettenspiess	9.50
Lauchkraftbrühe mit Ingwer und Sesampfannkuchen	8.50
Kürbissuppe mit Sternanis und geräucherter Entenbrust	10.50



### Hauptgänge:

Rosa gebratene Lammhufte an Thymianjus mit Speckbohnenbündel und Kartoffelgratin	28.50
Schweinshalsbraten mit Zwetschgen gefüllt, Schupfnudeln und frisches Gemüse vom Markt	23.-
Schweinsfilet am Stück gebraten an Morchelsauce, serviert mit Kartoffeltürmchen und Gemüse garnitur	34.-
Rindsbraten vom BEO Rind (160gr.) mit Schalottenconfit und Balsamicojus, serviert mit Kartoffelstrudel und kleinem Gemüse	26.-
Holzfällersteak (180gr.) vom Grill mit Café de Paris Butter, Country Cuts und gefüllter Tomate	25.-
Niedertemperaturgegarnte Kalbsschulter an Pinot Noir Sauce, dazu Basilikumnudeln und Gemüse allerlei	32.-
Roastbeef am Stück gebraten mit Bearnaisesauce, Kartoffelkroketten und Mandelbroccoli	38.-
Rosa gebratener Kalbshohrücken an Steinpilzsauce, mit Tagliatelle und Gemüse garnitur	37.50
Rindsfiletmedaillon (160gr.) in Aceto Balsamico mit Schalottenconfit, dazu kleine Gemüse und Kartoffeltürmchen	42.-
Kalbsgeschnetztes "Zürcher Art" an feiner Champignonrahmsauce, dazu Kartoffelrösti und Broccoliröschen	35.-
Rindsfiletwürfel "Stroganoff" an rassisger Peperonisauce, dazu Bandnudeln und Gemüse garnitur	36.-
Lammentrecote unter der Ratatouillekruste serviert mit Kaniabohnen und Kartoffelgratin	36.-
Gebratene Maispouardenbrust an Steinpilzsauce, mit Kartoffelgaletten und buntem Gemüse	26.50





### **Fisch Hauptgänge:**

Sautiertes Zanderfilet auf Gemüsestreifen, dazu Randenbutter und Safrankartoffeln	31.-
Gedämpftes Baramundifilet unter der Karotten-Korianderhaube auf Currysauce mit Gemüse Cous-cous	29.50
Pochiertes Lachsschnitzel auf Gurken-Fenchelgemüse an Vermouthsauce, mit Wildreistimbale	28.-
Gebratenes Seesaiblingsfilet auf Stangensellerie mit violetter Senfsauce und Kräuterreistimbal	28.50
Seeteufelspiess mit Zucchini und Cherrytomaten auf Champagnerschaum,dazu Gemüsereis	34.-
Gebratene Seeteufelscheiben mit mediterraner Vinaigrette auf Safran Ruccolarisotto	39.-



### Desserts und Käse:

Schweizer- und Französische Käseauswahl mit Trauben und Nüssen	9.50
Hausgemachtes Tiramisu	8.50
Heidelbeer-Tiramisu im Glas	7.50
Zweierlei Mousse au Chocolat mit Früchtegarnitur	10.50
Vanille-Quarkmousse mit Beeren im Glas	7.50
Gratinierte Waldbeeren mit Baumnussglace	12.-
Frischer Fruchtsalat mit Sorbet	8.-
Crème brûlée mit Beeren	9.50
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce	9.50
Großmutter's gebrannte Crème	7.50
Diverse Früchtewähen mit Rahm und Garnitur	6.50
Zartschmelzendes Parfait von Trockenfrüchten	9.50



## Vegetarisch

### Vorspeisen:

Gemischter Salat	7.-
Tomaten-Mozzarellasalat mit frischem Basilikum	10.50
Nüsslisalat mit Brotroutons und Champignons	10.50
"Minestrone"; Italienische Gemüsesuppe	8.50
Gemüsebrühe mit Kräuter-Eierstich	8.50

### Hauptgänge:

Gemüseteller der Saison mit Tomatensauce und Salzkartoffeln	19.-
Pilz- oder Gemüserisotto	19.50
„Casarecce Mediterraneo“ Hausgemachte Nudeln mit Artischocken, Zucchini, Cherrytomaten und Knoblauch	23.-
Rösti mit Tomate, Käse und Spiegelei	21.-



### Buffet Anlass ab 25 Personen

#### **Salatbuffet:**

Blattsalatmischung  
Karotten, Gurken, Peperoni, Tomaten

Randen, Mais, Nudeln, Thunfisch  
Tomaten-Mozzarellasalat mit Basilikum 9.50

#### **Dressings:**

Italienne, French, Balsamico

#### **Garnituren:**

Ei, Brotroutons, geröstete Kernen, Sprossen, Schnittlauch, Speck

#### **Vorspeisenbuffet:**

Salatbuffet  
Zwei verschiedene Pasteten und Terrinen mit Cumberlandsaucen  
Antipasti mit Leckereien der mediterranen Küche  
Crevettencocktail mit Ananas und Chili im Glas serviert  
Melone mit Roh- und Parmaschinken  
Gefüllte Creperouladen mit geräuchertem Lachs, Roastbeef  
und Peperoni-Frischkäse 19.50

#### **Dessertbuffet:**

Schokoladenbrunnen mit Früchtespiessen  
Frischer Fruchtsalat  
Käsebrett (5 Sorten) mit Trauben und Nüssen  
Schokoladengitter mit Passionsfruchtcreme  
Panna Cotta mit Himbeermark  
Mini Profiteroles und Mini-Cremeschnitten  
Dunkles Schokoladenmousse  
Verschiedene Glacekugeln  
Früchteschnitten 14.00

Hauptgänge in Buffetform stellen wir nach Ihren Wünschen zusammen.



### Aperovorschläge

- |   |        |
|---|--------|
| 1. Nüssli und Knabergebäck  | gratis |
| 2. Canapés mit Rindstartar, geräuchertem Lachs, Trockenfleisch und Salami 4 stk. p.P  | 10.-   |
| 3. Gemüsesticks mit 3erlei Dipsaucen  | 8.-    |
| 4. Trockenfleischplatte mit Grindelwalder Rauchfleisch, Rohspeck und Wurst ,Bündnerfleisch und Hobelkäserollen, dazu Essiggemüse und Butterzopf | 19.-   |
| 5. Belegte Partybrötchen 3stk. pro Person, belegt mit Salami, Rohschinken, Tomate-Mozzarella, Camembert und Salami                              | 9.-    |

### Warmes:

- |  |      |
|--|------|
| 6. Gebackene Frühlingsrollen, Riesencrevetten, Samosa und Pouletspiessli mit Sweet-Chilisauce und Sauerrahm 4 stk. p.P | 13.- |
| 7. Mini Schinkengipfeli und verschiedene Chäschüechli 4 stk. p.P   | 10.- |

Bei Kombinationen von mehreren Elementen (1-8) wird die Menge und der Preis entsprechend angepasst.