

Ein Blick in unsere kulinarische Vielfalt

Werter Gast

Nachfolgend möchten wir dir einen Einblick in unsere abwechslungsreichen kulinarischen Köstlichkeiten geben. Sofern nicht anders vermerkt, gilt dieses Angebot für Gruppen ab 10 Personen und ist das ganze Jahr über im Panorama Restaurant Titlis verfügbar.


Hast du dein Wunschmenü noch nicht entdeckt? Gemeinsam mit unserem Küchenteam setzen wir gerne deine individuellen Vorstellungen um und beraten dich persönlich. Zusätzlich verwöhnen wir dich mit saisonalen Gerichten, die wir aus frischen, regionalen Zutaten mit viel Liebe zubereiten.

Wir heissen dich herzlich willkommen und freuen uns darauf, dich hoch oben am Berg kulinarisch zu begeistern.




Herzliche Grüsse vom Titlis

Dein Mice & Events Team






Apero & Snacks

Apero «Titlis» Äpler Brot Geröstetes Brot mit Speck umwickelt Blätterteigstangen mit Käse, Mohn & Paprika  Gemügesticks mit Dip  Chips & Nüssli 	12.50
Apero «Äpler Brotzeit» Fleisch-Spezialitäten aus dem Engelbergertal Sbrinz-Möckli Engelberger Alpkäse  Nüsse Trockenfrüchte  Brot 	16.50
Apero «Sandwich» Sandwich am Meter Salami, Schinken, Käse  Gemügesticks mit Dip  Chips & Nüssli 	16.50
Apero «Sandwich Deluxe» Sandwich am Meter Tomaten-Mozzarella  , Thunfisch Pouletbrust «Cocktail» Gemügesticks mit Dip  Chips & Nüssli 	21.50
Apero «Elegance» Pikantes Rinds-Tatar auf Toast Lachs-Tatar auf Pumpernickel Bruschetta mit Tomaten  Engelberger Käsekuchen  Frühlingsrollen mit Sojasauce 	25.50
Apero «Riche» 3020 Tomaten-Mozzarella Salat  Linsen-Gemüse Salat  Wurst-Käse Salat Rüebli-Ingwersuppe  Crevetten im Kartoffelmantel Hackbällchen mit pikanter Tomatensauce Chicken Wings mit BBQ-Sauce Äplermagronen mit Röstzwiebeln  Mini Hot Dogs Frühlingsrollen mit Sweet-Chilli-Sauce  Lauchquiche  Schokoladenmousse Panna Cotta mit Früchtesauce Mini Cremeschnitten Mini Berliner Fruchtsalat	55.00

Vorspeisen

Saisonale Blattsalate 	11.00
Croutons Dressing	
Gemischter Salat 	14.00
Gurken Karotten Ei Dressing	
Tomaten-Mozzarella Salat 	15.00
Balsamico Olivenöl Basilikum	
Kleines Rinds-Tatar, mild gewürzt	24.00
Essiggemüse Kapern Schnittlauch-Mayonnaise Lauch-Crisp Toast Butter	

Suppen

Klare Engelberger Gemüsesuppe 	10.50
Croutons Schnittlauch	
Currycremesuppe mit Kokosmilch  VEGAN	10.50
Mandelsplitter	
Karotten-Ingwersuppe 	10.50
Vegetarische Gerstensuppe 	11.50
Apfel-Selleriesuppe 	12.50
Stanser Fladen Schnittlauch	

Hauptgänge

G'hackets & Hörnli	21.00
Apfelmus	
Blätterteig-Pastetli mit Brätkügeli	26.00
Champignons Reis Erbsen & Karotten	
Klassische Lasagne mit Rindfleisch	26.00
Hackfleischsauce Bechamelsauce Käse	
Hausgemachter Rindshackbraten	32.00
Jus Kartoffelstock Saisonales Gemüse	
Poulet- oder Kalbsgeschnetzeltes «Titlis»	32.50 / 42.00
Rahmsauce Butternudeln Saisonales Gemüse	
Grillierter Pouletschenkel	35.00
Thymianjus Country Cuts Ofentomate	
Sautierte Lachstranche	37.00
Kartoffel-Lauchgemüse	
Schweinsfilet im Speckmantel am Stück gebraten	39.00
Jus Kartoffelgratin Saisonales Gemüse	
Kalbssteak am Stück gebraten	52.00
Thymianjus Kartoffelkroketten Saisonales Gemüse	

Vegetarische & Vegane Hauptgänge

Äplermagronen 	24.00
Apfelmus Geröstete Zwiebeln	
Randen-Falafel <small>VEGAN</small>	28.00
Saisonales Gemüse	
Asiatisches Gemüsecurry <small>VEGAN</small>	27.00
Kokosmilch Basmatireis	

Fondueplausch

Bunter Salat aus der Schüssel

Croutons | Kerne | Dressing

Innerschweizer Käsefondue à discrétion

Brot | Gschwellti

Veganes Fondue auf Vorbestellung erhältlich **VEGAN**

Saisonales Dessert

Buchbar ab 10 bis 30 Personen

49.00

Fondue Chinoise

Bunter Salat aus der Schüssel

Croutons | Kerne | Dressing

Dünn geschnittenes Fleisch à discrétion

Rind | Schwein | Truthahn | Lamm

Hausgemachte Saucen 

Gemüse | Pilze | Frische Früchte 

Reis | Pommes Frites 

Saisonales Dessert

Buchbar ab 30 bis 90 Personen

72.00

Pasta Buffet

Bunter Salat aus der Schüssel

Croutons | Kerne | Dressing

Pastabuffet

Spaghetti | Kernser Jägerhörnli

Saucen

Bolognese | Tomatensauce  | Carbonara

Parmesan

Buchbar ab 20 Personen

35.00

Auf Wunsch zusätzlich möglich:

Klassische Lasagne mit Rindfleisch

+ 6.00

Cannelloni gefüllt mit Spinat & Ricotta 

+ 4.00

Kleines Dessert im Glas

Desserts

Saisonales Dessert	6.00
Cremschnitte	8.50
Caramelköpfl Schlagrahm	8.00
Frischer Fruchtsalat Schlagrahm	8.00
Frischer Fruchtsalat Limetten-Sorbet	12.00
Süssmostcreme	10.50
Meringue Vanilleglace Schlagrahm	9.50
Panna Cotta Beerenkompott	10.50
Weisse & dunkle Schokoladenmousse	13.00

Dessertbuffet

Weisse & dunkle Schokoladenmousse	
Panna Cotta mit Früchtesauce	
Caramelköpfl	
Früchtekuchen	
Mini Berliner & Cremschnitten	
Fruchtsalat	
Meringues	
Glace	
Schlagrahm	
Buchbar ab 30 Personen	27.50

Engelberger Käsebuffet

Trauben	
Nüsse	
Brot Früchtebrot	
Buchbar ab 30 Personen	22.50

Brunch Buffet

Brote & Gebäck

Diverse Brötli
Brote | Zopf
Gipfeli
Kleine Auswahl an Süßspeisen

Fleisch & Käse

Innerschweizer Fleischplatte
Käseauswahl aus der Region
Rauchlachs mit Meerrettichschaum

Eierspeisen

Rührei
Spiegeleier
Bratspeck
Schinken

Aufstriche

Butter | Margarine
Nuss-Nougat Aufstrich
Verschiedene Konfitüren
Honig

Müesli & Co.

Birchermüesli
Fruchtsalat
Müesli | Cornflakes
Joghurt

Warme Gerichte

Titlis Kalbsgeschnetzeltes
Schweins- & Kalbs-Chipolata
Poulet Spiesschen
Äplermagronen mit Apfelmus
Rösti
Grillgemüse

Getränke

Kaffee | Tee | Milchgetränke
Orangensaft | Multivitaminsaft
Engelberger Wasser still & laut

Buchbar ab 40 Personen

75.00

Auszug aus der Wein- & Getrankkarte

Champagner & Schaumwein

Prosecco Extra Dry		75 cl	56.00
Piccini, Prosecco DOC, Veneto, Italien Glera			
Franciacorta Golf 1927	N.V.	75 cl	77.00
Barone Pizzine, Franciacorta DOCG, Lombardei, Italien Chardonnay			
Billecart Salmon Brut, Le Réserve	N.V.	75 cl	91.00
Champagne, Frankreich Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier			

Weissweine

Quintett Cuvée		75 cl	59.50
Weinbau Ottiger, Kastanienbaum, Luzern, Schweiz Chardonnay, Pinot Gris, Sauvignon Blanc, Viognier, Pinot Blanc			
Heida Domaine de Crêtes		75 cl	68.00
Domaine des Crêtes, Noes-Sierre, Valais AOC, Schweiz Heida			
Bianca Maria		75 cl	60.00
Tenuta Castello di Morcote, Bianco del Ticino DOC, Schweiz Merlot, Sauvignon Blanc			
Pinot Grigio Mezzacorona		75 cl	49.00
Castel Firmian, Trentina DOC, Italien Pinot Grigio			
VV Riesling		75 cl	56.00
Van Volxem, Mosel, Deutschland Riesling			
M�acon-Villages AOC		75 cl	66.50
Vuillemez P�re & Fils, Macon Villages AOC, Bourgogne, Frankreich Chardonnay			

Roséwein

Ch�teau Aspras Tomares Ballus		75 cl	56.00
Ch�teau Aspras, Côtes de Provence AOC Grenache, Cinsault			

Rotweine

Terzett Cuvée Weingut Ottiger, Kastanienbaum, Luzern, Schweiz Merlot, Pinot Noir, Gamaret	75 cl	63.00
Bella Stasera Urs Hauser, Merlot del Ticino DOC, Schweiz Merlot	75 cl	70.00
Hermann Pinot Noir Le Petit Weingut Hermann, Fläsch, Graubünden AOC, Schweiz Pinot Noir	75 cl	72.00
Mille Rosso Garibaldi, Toscana, Italien Sangiovese, Merlot	75 cl	49.00
Clinio Tenuta Fratini, Toscana IGT, Italien Cabernet Franc	75 cl	84.00

Auf Wunsch empfehlen wir dir gerne eine Auswahl alkoholfreier Weiss-, Rosé- und Schaumweine.
Unsere exklusive Wein- und Getränkekarte senden wir dir auf Anfrage jederzeit zu.

Wasser & Süssgetränke

Knutwiler Mineralwasser leise laut	1 Liter	9.50
Verschiedene Süssgetränke	0.5 Liter	6.00
Orangensaft	1 Liter	12.00

Wissenswertes zur Veranstaltungsplanung

Menüauswahl

Bitte wähle mindestens **zwei Wochen** vor dem Anlass ein einheitliches Menü und teile uns eventuelle Unverträglichkeiten oder spezielle Wünsche mit. Bei Fragen zu Allergenen steht dir unser Team jederzeit gerne zur Verfügung.

Vegetarische & Vegane Gerichte

Vegetarische Gerichte sind in der Karte mit  gekennzeichnet, vegane Gerichte mit **VEGAN**.

Menükarten

Wir erstellen dir gerne kostenfreie, personalisierte Menükarten. Dafür benötigen wir dein Logo (JPEG oder PNG), den gewünschten Titel sowie die gewünschte Sprache.

Teilnehmerzahl

Als Verrechnungsbasis (Minimum) für unsere gastronomischen Leistungen gilt die Anzahl Personen, welche uns 48 Stunden vor der Veranstaltung gemeldet wird.

Preise

Alle genannten Preise sind pro Person / Einheit und in Schweizer Franken inkl. MwSt.

Bergbahnen

Die Bergbahn-Tickets werden separat verrechnet. Gerne informieren wir dich über die aktuellen Preise.

Parkplätze

Parkplätze stehen direkt bei der Talstation zur Verfügung; eine Reservation ist nicht möglich. Bitte teile uns im Voraus mit, falls die Parkgebühren auf die Gesamtrechnung gebucht werden sollen.

Deklaration

Rind | Kalb | Schwein | Poulet

Wurstwaren

Lamm

Truthahn

Lachs

Crevetten

Schweiz

Schweiz

Neuseeland

Italien

Norwegen FAO-27 Nordostatlantik

Vietnam FAO-71 Pazifischer Ozean