

## 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 Berghotel Trübsee 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» 12.50

Äpler Brot | Geröstetes Brot mit Speck umwickelt  
Blätterteigstangen mit Käse, Mohn & Paprika   
Gemüwesticks mit Dip  | Chips & Nüssli 




### Apero «Äpler Brotzeit» 16.50

Fleisch-Spezialitäten aus dem Engelbergertal  
Sbrinz-Möckli | Engelberger Alpkäse   
Nüsse | Trockenfrüchte | Brot 

### Apero «Focaccia» 12.50

Focaccia in verschiedenen Variationen nur  auf Wunsch möglich  
4 Stück pro Person




### Apero «Elegance» 25.50

Pikantes Rinds-Tatar auf Toast  
Lachs-Tatar auf Pumpernickel  
Bruschetta mit Tomaten   
Engelberger Käsekuchen   
Focaccia Variation 





### Apero «Riche» 55.00

Marcona Mandeln   
Marinierte Oliven   
Geräucherter Lachs | Crostini | Meerrettich  
Chips'n'dip | Felchen-Rogen | Crème fraîche  
Trockenfleisch-Auswahl  
Hausgemachte Käseküchlein   
Poulet-Lebermousse | Crostini | Kirschen  
Mandelkuchen | Beeren-Kompott | Schlagrahm  
Pralinenauswahl  
Buchbar ab 15 bis 150 Personen




## Vorspeisen

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

## Suppen

<b>Klare Engelberger Gemüsesuppe</b> <small>VEGAN</small> 	10.50
Croutons   Schnittlauch	
<b>Apfel-Selleriesuppe</b> 	12.50
Stanser Fladen   Schnittlauch	
<b>Saisonale Suppe</b> 	13.50
Spargel, Bärlauch, Kürbis oder was die Jahreszeit so hergibt	
<b>Pilzcremesuppe</b> 	14.50
Croutons   Kräuteröl	

## Vegetarische & Vegane Hauptgänge

<b>Äplermagronen</b> 	24.00
Apfelmus   Geröstete Zwiebeln	
<b>Asiatisches Gemüsecurry</b> <small>VEGAN</small> 	27.00
Kokosmilch   Basmatireis	
<b>Saisonales Risotto</b> 	25.00
Spargel, Bärlauch, Kürbis oder was die Jahreszeit so hergibt	

## Hauptgänge

<b>G'hackets &amp; Hörnli</b>	21.00
Apfelmus	
<b>Blätterteig-Pastetli mit Brätkügeli</b>	26.00
Champignons   Reis   Erbsen & Karotten	
<b>Hausgemachter Rindshackbraten</b>	32.00
Jus   Kartoffelstock   Saisonales Gemüse	
<b>Poulet- oder Kalbsgeschnetzeltes</b>	32.50 / 42.00
Rahmsauce   Spätzli oder Rösti-Späne   Saisonales Gemüse	
<b>Sautierte Lachstranche</b>	37.00
Lauchgemüse   Salzkartoffeln	
<b>Schweinsfilet im Speckmantel am Stück gebraten</b>	39.00
Jus   Kartoffelgratin   Saisonales Gemüse	
<b>Gespickter Schweinsbraten</b>	36.00
Jus   Kartoffelstock   Saisonales Gemüse	
<b>Onglet-Steak vom Rind am Stück gebraten</b>	48.00
Pfeffersauce   Kartoffelgratin   Saisonales Gemüse	

## Desserts

<b>Saisonales Dessert</b> im Glas serviert	6.00
<b>Creemeschnitte</b>	8.50
<b>Caramelköppli</b>   Schlagrahm	8.00
<b>Frischer Fruchtsalat</b>   Schlagrahm	8.00
<b>Meringue mit Vanilleglace</b>   Schlagrahm	9.50
<b>Süssmostcreme</b>	10.50
<b>Panna Cotta</b>   Beerenkompott	10.50
<b>Toblerone-Schokoladenmousse</b>	13.00
<b>Variation von süssen Leckereien</b> auf Platten zum Teilen	18.00

## 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



## Degustationsmenu

Auf Wunsch erstellt unser Küchenchef gerne ein individuelles und saisonales Menu, welches eurem Budget entspricht und perfekt zu eurer Veranstaltung passt.



## Auszug aus der Wein- & Getrankekarte

### Champagner & Schaumwein

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

### Weissweine

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

### Roséwein

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

## Rotweine

<b>Terzett Cuvée</b> Weingut Ottiger, Kastanienbaum, Luzern, Schweiz Merlot, Pinot Noir, Gamaret	75 cl	63.00
<b>Bella Stasera</b> Urs Hauser, Merlot del Ticino DOC, Schweiz Merlot	75 cl	70.00
<b>Hermann Pinot Noir Le Petit</b> Weingut Hermann, Fläsch, Graubünden AOC, Schweiz Pinot Noir	75 cl	72.00
<b>Mille Rosso</b> Garibaldi, Toscana, Italien Sangiovese, Merlot	75 cl	49.00
<b>Clinio</b> 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

<b>Engelberger Wasser</b> leise   laut (Berghotel Trübsee)	1 Liter	7.50
<b>Verschiedene Süssgetränke</b>	0.5 Liter	6.00
<b>Orangensaft</b>	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

Schweiz

Wurstwaren

Schweiz

Lamm

Neuseeland

Truthahn

Italien

Lachs

Norwegen FAO-27 Nordostatlantik

Felchen-Rogen

Schweiz