

Ein Blick in unsere kulinarische Vielfalt

Werter Gast

Gerne möchten wir dir nachfolgend einen Einblick in unsere abwechslungsreiche kulinarische Welt geben. Sofern nicht anders vermerkt, gelten unsere Angebote für Gruppen ab 10 Personen und sind ganzjährig verfügbar.

Hast du dein Wunschmenü noch nicht gefunden? Unser Küchenteam setzt deine individuellen Vorstellungen mit viel Leidenschaft und Kreativität gerne um und berät dich persönlich bei der Zusammenstellung. Darüber hinaus verwöhnen wir dich mit saisonalen Spezialitäten, die wir aus frischen, regionalen Zutaten mit grosser Sorgfalt und 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

Apéro & Snacks

Apéro «Titlis» 12.50

Äplerbrot | Geröstetes Brot mit Speck umwickelt
Blätterteigstangen | Käse, Mohn, Paprika 
Gemüsesticks | Dipsaucen 
Chips | Nüssli 

Apéro «Älpler Brotzeit» 16.50

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

Apéro «Focaccia» 12.50

Focaccia in verschiedenen Variationen  auf Wunsch möglich
4 Stück pro Person

Apéro «Elegance» 25.50

Pikantes Rindstatar | Toast
Lachstatar | Pumpernickel
Tomaten-Bruschetta 
Engelberger Käsekuchen 
Focaccia-Variation 

Apéro «Elegance» Riche 36.50

Gemüsesuppe
Pikantes Rindstatar | Toast
Geräucherter Lachs | Pumpernickel
Enten-Kroketten
Tomaten-Bruschetta 
Engelberger Käsekuchen 
Focaccia-Variation 

Beliebte Klassiker

Klassiker 1 36.00

Bunter Saisonsalat | Französisches oder italienisches Dressing
Spaghetti | Bolognese, Napoli, Pesto
Brownie | Schlagrahm

Klassiker 2 36.00

Bunter Saisonsalat | Französisches oder italienisches Dressing
Warmer Ofen-Fleischkäse | Kartoffelsalat
Caramelköpfl | Schlagrahm

Klassiker 3 36.00

Bunter Saisonsalat | Französisches oder italienisches Dressing
Äplermagronen | Speck
Panna Cotta | Fruchtsauce

Herzhafte Menüs

Herzhaft 1 52.00

Nüsslisalat | Speck | Ei | Hausdressing
Rinds-Hacktätschli | Kartoffelstock | Jus | Saisonales Gemüse
Cremeschnitte

Herzhaft 2 50.00

Nüsslisalat | Speck | Ei | Hausdressing
Blätterteig-Pastetli | Kalbs-Brätkügeli | Poulet-Geschnetztes | Pilze
Rahmsauce | Reis | Saisonales Gemüse
Cremeschnitte

Herzhaft 3 53.00

Nüsslisalat | Speck | Ei | Hausdressing
Engelberger Schweinssteak | Kartoffelgratin | Saisonales Gemüse
Cremeschnitte

Feine Genussmenüs

Genuss 1 75.00

Carpaccio von dreierlei Randen | Dallenwiler Ziegenkäse | Honig | Walnüsse
Kalbsgeschnetzeltes „Engelberger Art“ | Spätzli
Crème brûlée

Genuss 2 85.00

Blattsalat | Feigen | Karamellisierte Nüsse | Ricotta | Honig
Am Stück gebratenes Rindsfilet 160 g | Kartoffelgratin | Babykarotten
Lauwarmer Schokoladenkuchen | Vanilleglacé

Genuss 3 69.00

Lachstartar | Forellen-Rogen | Malz-Crisp
Hausgemachte Pilzravioli | Beurre blanc
Apfelmüchlein | Vanillesauce

Saisonale Angebote

Grillplausch im Sommer

79.00

Salatbuffet mit verschiedenen Blatt- und Gemüsesalaten
Croûtons und Kerne
Französisches oder italienisches Dressing

Regionale Fleisch- und Wurstspezialitäten
Halloumi-Grillkäse
Gemüsespiessli
Gebackene Kartoffeln
Äplermagronen
Grillsaucen
Brotauswahl

Sommerliche Dessertvariation

Buchbar ab 10 bis 100 Personen
Juni bis September

Fondueplausch im Winter

49.00

Bunter Salat aus der Schüssel
Croûtons und Kerne
Französisches oder italienisches Dressing

Innerschweizer Käsefondue à discrétion
Brotwürfel
Gschwellti

Saisonales Dessert

Buchbar ab 10 bis 60 Personen
Oktober bis Mai

Auszug aus der Weinkarte

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		150 cl	162.00
Chardonnay			
Billecart Salmon Brut, Le Réserve	N.V.	75 cl	91.00
Champagne, Frankreich			
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier			

Weisswein

Quintett Cuvée		75 cl	59.50
Weinbau Ottiger, Kastanienbaum, Luzern, Schweiz			
Chardonnay, Pinot Gris, Sauvignon Blanc, Viognier, Pinot Blanc			
Sauvignon Blanc		75 cl	66.50
Pirmin Umbricht, Aargau AOC, Schweiz			
Sauvignon 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		75 cl	52.50
Guerrieri Rizzardi, Pinot Grigio delle Venezie DOC, Italien			
Pinot Grigio			
Juwel Riesling Rheinhessen		75 cl	56.00
Juliane Eller, Rheinhessen, Deutschland			
Riesling			
Mâcon-Villages AOC		75 cl	66.50
Vuillemez Père & Fils, Macon Villages AOC, Bourgogne, Frankreich			
Chardonnay			

Auszug aus der Weinkarte

Roséwein

Château Aspras Tomares Ballus	75 cl	56.00
Château Aspras, Côtes de Provence AOC, Frankreich		
Grenache, Cinsault		

Rotwein

Pinot Noir Le Cruchon	75 cl	59.50
Domaine Henri Cruchon, Morges, Vaud AOC BIO, Schweiz		
Pinot Noir		

Vallombrosa Rosso		
Tamborini Vini, Ticino DOC, Schweiz	75 cl	66.50
Merlot		

Fläscher Blauburgunder Steillage	75 cl	80.00
Weingut Hermann, Fläsch, Graubünden AOC, Schweiz		
Pinot Noir		

Mille Rosso	75 cl	49.00
Garibaldi, Toscana IGT, Italien		
Sangiovese, Merlot		

Clinio	75 cl	84.00
Tenuta Fratini, Toscana IGT, Italien		
Cabernet Franc		

I'Giogo	75 cl	70.00
Bruscola, Chianti Classico Riserva DOCG, Italien		
Sangiovese		

Château Haut-Cadet	75 cl	66.50
Château-Cadet Famille Cazes, Saint-Émilion Grand Cru AOC, Frankreich		
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon		

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.

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 Gerichte

Vegetarische Gerichte sind in der Karte mit  gekennzeichnet.

Menükarten

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

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 notwendig. Bitte teile uns im Voraus mit, falls die Parkgebühren auf die Gesamtrechnung gebucht werden sollen.

Deklaration

Rind Kalb Schwein Poulet	Schweiz
Wurstwaren	Schweiz
Forellen-Rogen	Schweiz

Änderungen vorbehalten | Juli 2026