

## 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

<b>Apéro «Titlis»</b>	12.50
Äplerbrot   Geröstetes Brot mit Speck umwickelt Blätterteigstangen   Käse, Mohn, Paprika  Gemüsesticks   Dipsaucen  Chips   Nüssli 	
<b>Apéro «Äpler Brotzeit»</b>	16.50
Fleisch-Spezialitäten aus dem Engelbergertal Sbrinz-Möckli   Engelberger Alpkäse  Nüsse   Trockenfrüchte   Brot 	
<b>Apéro «Focaccia»</b>	12.50
Focaccia in verschiedenen Variationen  auf Wunsch möglich 4 Stück pro Person	
<b>Apéro «Elegance»</b>	25.50
Pikantes Rindstatar   Toast Lachstatar   Pumpernickel 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  
Caramelköpflli | 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-Geschnetzeltes | 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 Renden | 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  
Apfelküchlein | 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

<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			

## Weisswein

<b>Quintett Cuvée</b>		75 cl	59.50
Weinbau Ottiger, Kastanienbaum, Luzern, Schweiz			
Chardonnay, Pinot Gris, Sauvignon Blanc, Viognier, Pinot Blanc			
<b>Sauvignon Blanc</b>		75 cl	66.50
Pirmin Umbricht, Aargau AOC, Schweiz			
Sauvignon 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</b>		75 cl	52.50
Guerrieri Rizzardi, Pinot Grigio delle Venezie DOC, Italien			
Pinot Grigio			
<b>Juwel Riesling Rheinhessen</b>		75 cl	56.00
Juliane Eller, Rheinhessen, Deutschland			
Riesling			
<b>Mâcon-Villages AOC</b>		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** 75 cl 66.50  
Tamborini Vini, Ticino DOC, Schweiz  
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