

# Prodalp

bergrestaurant

mittendrin & international



**FLUMSER**  
**BERG** 

Ihre Gastgeber  
Patrick Gubser & Team

# Grüezi Mitenand im Bergrestaurant Prodalp

Wir heissen Sie herzlich willkommen im  
Bergrestaurant Prodalp  
und wünschen Ihnen einen wunderschönen Aufenthalt  
sowie „än Guatä“.

**Ihr Prodalp-Team**

Prodalp – FahrBar – Prodissimo  
[www.prodalp.ch](http://www.prodalp.ch) / [info@prodalp.ch](mailto:info@prodalp.ch)

## Veranstaltungsmenus Sommer 2018

### Suppen

Lauchcrèmesuppe mit Rauchlachsstreifen	CHF	9.00
Tomatencrèmesuppe mit Gin, Kräuter-Croûtons und Schlagrahm	CHF	8.50
Spargelcrèmesüppchen (Saisonal)	CHF	9.00
„Prodalp“ Heusuppe mit Cherry und hausgemachten Flädli	CHF	11.00

## Vorspeisen

Saisonale Blattsalate an Hausdressing, Speck- und Kartoffelwürfeli	CHF	9.00
Salat Caprese mit hausgemachtem Basilikumpesto	CHF	12.00
Vitello tonnato	CHF	14.00
Prodalp Antipasti Zucchetti, Auberginen, Champignons, Cherrytomaten, Peperoni, Parmaschinken, dazu hausgemachtes Kräuterbrot, Parmesanspäne & Dips	CHF	16.00
Capuns mit Bergkäse überbacken	CHF	14.00

## Hauptspeisen

Rindsgeschnetzeltes Stroganoff Begleitet von hausgemachter Rösti	CHF	32.00
„Prodalp“ Rinds-Rostbraten aus dem Pfännli Röstzwiebeln und hausgemachte Kräuterspätzli	CHF	28.00
Schweinsfiletmédailles mit frischen Champignons Butternudeln und Sommergemüse	CHF	37.00
Kalbsbraten nach Grossmutterart Hausgemachter Kartoffelstock Bohnenbündchen und glasierte Karotten	CHF	36.00
Duett von Lachs und Kabeljau Sauce Hollandaise Gedämpfter Blattspinat und Butterkartoffeln	CHF	29.00

## Vegetarisch

„Prodalp“ Vegi-Rösti mit Bergkäse überbacken, begleitet von Frischgemüse	CHF	17.00
Hausgemachte Vegi-Pizza mit Spinat, Peperoni, Champignons, Cherrytomaten & Rucola	CHF	19.00

## Desserts

Hausgemachtes Tiramisù mit frischen Saisonfrüchten	CHF	14.00
Mouse von weisser und dunkler Schokolade auf Himbeerspiegel, begleitet von Frischfrüchten	CHF	12.00
„Heissi Liebi“ Heisse Himbeeren mit Vanille-Eis und Schlagrahm	CHF	12.00
Patrick's Dessert-Träumli Tiramisu, Panna Cotta, und Salat von frischen Früchten Begleitet von gebackenen Apfelküchlein auf Fruchtspiegel	CHF	15.00

Wir bitten um frühzeitige Bestellung,  
diese Vorschläge gelten für Gruppen ab 15 Personen.

Unsere Bestätigung mit allen Details erfolgt schriftlich.

Wir verrechnen die Menüs, der bis spätestens 24 Stunden vor Beginn des  
Anlasses per Mail bestätigte Anzahl an Gästen.

Menu-Änderungen sind nach Vorabsprache möglich.  
Wir behalten uns dabei Preisanpassungen vor.

Gerne empfehlen wir Ihnen die passenden Weine und Getränke, stellen mit  
Ihnen Ihr Wunschmenu zusammen.

Wir können Ihnen auch eine Offerte für Ihren Apéro, Ihr Vorspeisen-, Hautgang-  
oder Dessertbuffet bzw. für Ihre Party, Hochzeit oder Ihren Spezialanlass  
erstellen.