

# 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 Winter 2020/2021

### Suppen

Hausgemachte Tomatencrèmesuppe mit Gin, Kräuter-Croûtons und Schlagrahm	CHF	8.50
Hausgemachte Kürbiscrèmesuppe mit Pistazienhaube	CHF	8.00
„Prodalp“ Heusuppe mit Cherry und hausgemachten Flädli	CHF	11.00

### Vorspeisen

Saisonale Blattsalate an Hausdressing, Speck- und Kartoffelwürfeli	CHF	9.00
Gefüllte Champignons mit Spinat überbacken und Sauce Hollandaise	CHF	12.00
Kleine hausgemachte Rösti mit gebeiztem Lachs mit Crème fraîche-Pfeffer Sauce	CHF	16.50

## Hauptspeisen

Rindshuft Geschnetzeltes Stroganoff  
begleitet von hausgemachter Rösti

CHF 34.00

„Prodalp“ Rinds-Rostbraten aus dem Pfännli  
mit Röstzwiebeln und hausgemachten Kräuterspätzli

CHF 29.00

Schweinsfiletmédailles mit drei verschiedenen Saucen  
dazu hausgemachte Quarkspätzli

CHF 35.00

Kalbsbraten nach Grossmutterart  
Hausgemachter Kartoffelstock  
Bohnenbündchen und glasierte Karotten

CHF 36.00

Lachsfilet mit gebratenem, saisonalem Gemüsespiess  
begleitet von Tomatenreis

CHF 31.50

## 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

Heisse Zimtpflaumen mit Wallnusseis und Schlagrahm	CHF	12.00
Hausgemachte Apfelkuchlein begleitet von Vanilleeis und Schlagrahm	CHF	13.00
Prodalp Dessert-Träumli Hausgemachtes Tiramisu, Panna Cotta und Salat von frischen Früchten begleitet von selbstgemachtem Apfelkuchlein auf Fruchtspiegel	CHF	15.00

Bitte informieren Sie uns über allfällige Unverträglichkeiten und Allergien.  
Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.  
Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

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

Unsere Bestätigung mit allen Details erfolgt schriftlich.

Wir sind uns bewusst, dass die Bestimmung der Personenzahl für den Veranstalter nicht immer ganz einfach ist. Bei der Minimum Verrechnung ist die Zahl der gemeldeten Gäste 24h vor Beginn des Anlasses massgebend.

Menu-Änderungen sind nach Vorabsprache möglich.

Wir behalten uns dabei Preisanpassungen vor.

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

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