

# 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)

## Veranstaltungsmenü

### Suppen

|   |     |       |
|---|-----|-------|
| Tomatencrèmesuppe<br>mit Gin, Kräuter-Croûtons und Schlagrahm | CHF | 8.50  |
| Spargelcrèmesüppchen<br>(Saisonal)                            | CHF | 9.00  |
| Frische Blattspinatsuppe<br>mit Crevetten-Spiesschen          | CHF | 9.50  |
| „Prodalp“ Schneckensuppe<br>mit Kräuterschaum überbacken      | CHF | 10.50 |
| „Prodalp“ Heusuppe<br>mit Cherry und hausgemachten Flädli     | CHF | 11.00 |

### Vorspeisen

|   |     |       |
|---|-----|-------|
| Saisonale Blattsalate<br>an Hausdressing, Speck- und Kartoffelwürfeli | CHF | 9.00  |
| Gefüllte Champignons<br>mit Spinat überbacken und Sauce Hollandaise   | CHF | 12.00 |
| Hausgemachte Capuns<br>mit Bergkäse überbacken                        | CHF | 14.00 |

## Hauptspeisen

Rindsgeschnetzeltes Stroganoff  
begleitet von hausgemachter Rösti

CHF 34.00

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

CHF 29.00

Schweinsfiletmédailles mit drei verschiedenen Saucen  
dazu hausgemachte Quarkspätzli

CHF 34.00

Kalbsbraten nach Grossmutterart  
Hausgemachter Kartoffelstock  
Bohnenbündchen und glasierte Karotten

CHF 36.00

Kalbs Cordon Bleu  
mit Saisongemüse und Pommes frites

CHF 36.00

## 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 Tiramisu<br>mit frischen Saisonfrüchten   | CHF | 14.00 |
| Mousse von weisser und dunkler Schokolade<br>auf Himbeerspiegel, begleitet von frischen Früchten  | CHF | 12.00 |
| „Heissi Liebi“<br>Heisse Himbeeren mit Vanille-Eis und Schlagrahm   | CHF | 12.00 |
| Patrick's Dessert-Träumli<br>Tiramisu, Panna Cotta, und Salat von frischen Früchten<br>begleitet von gebackenen Apfelküchlein 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 24 Stunden 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.

Gerne erstellen wir Ihnen eine, auf Ihre Wünsche massgeschneiderte, Offerte für Ihren Apéro, Ihr Vorspeisen-, Hauptgang- oder Desserbuffet beziehungsweise für Ihre Party, Hochzeit oder Ihren Spezialanlass.