

Prodalp

bergrestaurant

mittendrin & international



FLUMSER
BERG 

Ihre Gastgeber
Marcia Galvao & 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 / info@prodalp.ch

Veranstaltungsmenüs Winter 2022/23

Suppen

Hausgemachte Tomatencrèmesuppe mit Gin, Kräuter Croûtons und Schlagrahm	CHF	8.50
Hausgemachte Spargelcrèmesuppe (Saisonal)	CHF	9.00
Hausgemachte frische Blattspinatsuppe mit Crevetten-Spiesschen	CHF	10.50
Karotten-Ingwer-Suppe mit Sesamöl, Schlagrahm, und Kürbiskerne	CHF	9.00

Vorspeisen & Salate

Gefüllte Champignons mit Spinat überbacken und Sauce Hollandaise	CHF	12.00
Hausgemachte Capuns mit Bergkäse überbacken	CHF	14.00
Saisonale bunte Blattsalate an Hausdressing mit Speck und Kartoffelwürfeli	CHF	9.00
Nüsslisalat mit Ei und Speck	CHF	11.50

Hauptspeisen

Rindsgeschnetzeltes „Stroganoff“ mit hausgemachter knuspriger Rösti	CHF	34.00
„Prodalp“ Rinds-Rostbraten aus dem Pfännli mit Röstzwiebeln und hausgemachten Spinatspätzli	CHF	29.00
Kalbsragout nach „Grossmutterart“ mit Kartoffelstock, Bohnenbündchen und glasierten Karotten	CHF	32.00
Kalbs Cordon bleu mit Bauerschinken und Alpkäse überbacken, Pommes frites und Saisongemüse	CHF	36.00
Schweinefiletmedaillons an Waldpilzrahmsauce, hausgemachte Quarkspätzli und Saisongemüse	CHF	34.00
Paella Valenciana „Spanische Spezialität“ Reis mit Poulet, Schweinefleisch und Crevetten	CHF	34.00

Vegetarisch

„Prodalp“ Vegi Rösti mit Saisongemüse und Bergkäse überbacken	CHF	20.50
Spinat-Ricotta Cannelloni	CHF	16.00
Hausgemachte Vegi-Pizza mit Spinat, Peperoni, Champignons, Cherrytomaten und Rucola	CHF	19.00

Desserts

Hausgemachtes Tiramisu mit Fruchtspiegel	CHF	14.00
Lauwarme Schokoküchlein mit Vanilleeis und Schlagrahm	CHF	14.00
„Heissi Liebi“ Heisse Himbeeren mit Vanilleeis und Schlagrahm	CHF	12.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	CHF	9.50
Crema Catalana „Spanische Spezialität“	CHF	12.00

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.



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

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.

Selbstverständlich stehen wir Ihnen für Änderungen oder Ihre persönlichen Wünsche jederzeit zur Verfügung.

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

Unsere Bestätigung mit allen Details erfolgt schriftlich.

Für Ihren Apéro, Ihre Hochzeit oder Ihren Spezialanlass unterbreiten wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot oder informieren Sie im Rahmen eines persönlichen Gespräches.