

Prodalp

bergrestaurant

mittendrin & international



Ihre Gastgeberin
Marcia Galvao & Team

FLUMSER
BERG 

GRÜEZI MITENAND IM BERGRESTAURANT PRODALP

Wir heissen Sie herzlich willkommen
und wünschen Ihnen einen wunderschönen Aufenthalt
sowie „ä Guätä“.

Marcia Galvao mit dem Prodalp-Team

Prodalp | FahrBar | Prodissimo

LIEBE GÄSTE

Es freut uns sehr, dass wir Ihnen unsere Menüs präsentieren dürfen.
Diese Vorschläge gelten für Gruppen ab 15 Personen.
Wir bitten Sie, ein einheitliches Menü zu wählen.

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. Die bis am Vortag des Anlasses gemeldete Menüanzahl ist verbindlich und wird verrechnet.

Selbstverständlich stehen wir Ihnen für Änderungen oder Ihre persönlichen Wünsche gerne jederzeit zur Verfügung. Individuelle Wünsche innerhalb der Gruppe wie Allergien, Vegetarisch oder Vegan erfüllen wir auf Voranmeldung gerne.

Gerne empfehlen wir Ihnen die passenden Weine und Getränke und stellen mit Ihnen Ihr Wunschmenü zusammen.
Unsere Bestätigung mit allen Details erfolgt schriftlich.

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

SUPPEN

Hausgemachte Tomatencrèmesuppe Kräuter-Croûtons und Schlagrahm	CHF	8.00
Weissweinsuppe mit Brot-Croûtons	CHF	8.50
Artischockencrèmesuppe mit Randen-Chips	CHF	9.00
Flädli-suppe	CHF	8.00
Karotten-Ingwer-Suppe mit Schlagrahm und Kürbiskernen	CHF	9.00

VORSPEISEN & SALATE

Duetto von Tatar Rind & Lachs mit Wildkräutersalat	CHF	18.00
Black Tiger Crevetten serviert mit einem Salatbouquet an Zitronen-Chilli-Sauce	CHF	17.00
Randen-Carpaccio mit Fetakäse, Baumnuss und Rucola	CHF	14.00
Saisonale bunte Blattsalate an Hausdressing mit Speck und Kartoffelwürfeli	CHF	9.00
Nüsslisalat mit Ei und Speck	CHF	12.50

HAUPTSPEISEN

Roastbeef am Stück, rosa gebraten mit Fächer-Rosmarin-Kartoffeln aus dem Ofen und glacierten Baby-Karotten	CHF 42.00
Rindsfilet an einer Rotweinsauce dazu Pommes frites und Gemüsebouquet	CHF 48.00
Saltimbocca vom Kalb an einem Balsamicojus mit Pasta und frischen Cherrytomaten	CHF 34.00
Tournedos vom gebratenen Kalbsfilet an einer Schwarzen-Trüffel-Jus dazu Weissweinsrisotto	CHF 52.00
Zürcher Geschnetzeltes mit hausgemachter Rösti und Saisongemüse	CHF 42.00
Schweinsfilet-Médallions an einer Orangen-Honig-Sauce, hausgemachte Quarkspätzli und Saisongemüse	CHF 36.00
Natur Schweinsschnitzel an einer Rahmsauce dazu Butternudel	CHF 24.00
Paella Valenciana Reis mit Poulet, Schweinfleisch und Crevetten	CHF 36.00

VEGETARISCH

Prodalp Käserösti mit Frischgemüse und Alpkäse der Alpkäserei Flumserberg überbacken	CHF 23.50
Gnocchi mit Spinatcreme und glacierten Karotten	CHF 22.00

VEGAN

Veganes Zürcher Geschnetzeltes mit hausgemachter Rösti und Saisongemüse	CHF 23.00
Rotes Curry mit Tofu nach Thai-Art mit Basmatireis	CHF 23.00

DESSERTS

Hausgemachtes Tiramisu mit Fruchtspiegel	CHF 14.00
Lauwarme Schokoküchlein mit Vanilleeis und Schlagrahm	CHF 14.00
Gerührter Eiskaffee mit Schlagrahm	CHF 12.50
Caramelköppli mit Schlagrahm	CHF 12.00
Panna cotta mit Früchtetopping	CHF 12.00
Frischer Fruchtsalat mit Schlagrahm	CHF 9.50

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.