

APERITIF & MENÜ





APERITIF TRADITION

Brotplatte Käse und Fleisch

Brotplatte aus diversen Bauernbrot-Brötchen

Speck

Trockenfleisch

4 Sorten Käse 

Knoblauchwurst

Rohschinken

Salami

Braten

Garnituren



Mini-Canapes Tradition

Lachs

Walliser Käse 

Tomaten Basilikum 

Chorizo

Walliser Rohschinken

Schinken

Gemüse-Dips mit Sauce

Partybrote Klassisch

Assortiment:

Trockenfleisch

Schinken

Salami

Käse 

Ab 15 Personen, Fr. 15.-/Pers.

Dieser Preis beinhaltet kein Material, Getränke oder Servicepersonal.

 vegetarisch

APERITIF DENT BLANCHE

Salzige Häppchen

Mini-Roggenstick mit Trockenspeck

Mini-Canape Karotten 🌱

Crevetten-Chorizo Häppchen

Mini-Canapes Tradition

Lachs

Walliser Käse 🌱

Tomaten Basilikum 🌱

Chorizo

Walliser Rohschinken

Schinken



Salzige Häppchen VS

Mini-Roggenstick Rohschinken

Roggendreieck Trockenfleisch

Mini-Canape Walliser Käse 🌱

Amuse-Bouche mit Ziegenkäse aus Grimsuat und Walliser Speck

Mini-Roggenstick Knoblauchwürstchen

Amuse-Bouche mit Ziger und Mini-Salami

Mini-Canapes Land & Mer

Truthahn

Walliser Speck

Thunfisch

Lachs

Walliser Käse 🌱

Crevetten und Mango



Mini - Schinkengipfeli

Ab 15 Personen, 8 Stück/Pers., Fr. 16.-/Pers.

Dieser Preis beinhaltet kein Material, Getränke oder Servicepersonal.

🌱 vegetarisch

APERITIF WEISSHORN

Salzige Häppchen VS

Mini-Roggenstick Rohschinken
 Roggendreieck Trockenfleisch
 Mini-Canape Walliser Käse 
 Amuse-Bouche mit Ziegenkäse aus Grimisuat und
 Walliser Speck
 Mini-Roggenstick Knoblauchwürstchen
 Amuse-Bouche mit Ziger und Walliser Birnen 

Salzige Häppchen Vegetarisch

Ziegenkäse Kugeln
 Ratatouille Häppchen
 Amuse-Bouche Raclette und Walliser Aprikosen
 Süsskartoffel Cracker
 Mini-Canape Ei
 Roggendreieck Käse

Salzige Häppchen Fisch

Mini-Canape mit Jakobsmuscheln
 Roggendreieck Lachs
 Mini-Canape Crevetten und Mango
 Mignardise mit Eglifilet aus dem Wallis
 Mini-Canape Thunfisch

Gemischtes salziges Blätterteigkonfekt

Spinat 
 Mini-Schinkengipfeli
 Frischkäse & Kräuter Gr.-St.-Bernhard 
 Pizza
 Trockenfleisch Senf

Partybrot / Nordisch

Feines nordisches Brot belegt mit:

Lachstartar
 Thon-Tomatenmasse
 Braten mit Sellerie-Salat

Ab 15 Personen, 11 Stück/Pers., Fr. 22.-/Pers.

Dieser Preis beinhaltet kein Material, Getränke oder Servicepersonal.





APERITIF EDELWEISS



Salzige Häppchen Vegetarisch

Ziegenkäse Kugeln
Ratatouille Häppchen
Amuse-Bouche Raclette und Walliser Aprikosen
Süsskartoffel Cracker
Mini-Canape Ei
Roggen-Spitz Käse

Salzige Häppchen Vegetarisch

Rote-Bete-Törtchen mit Hummus
Spinatbiskuit mit Ziegenkäsemousse und Walnüssen
Blätterteigpastetli mit Auberginenkaviar
Gegrillter Zigerkäse mit Tapenade



Partybrot / Vegetarisch

Feines Brot belegt mit:

Eier
Frischkäse
Tomaten Mozzarella
Spargeln Mousse

Gemüse-Dips

Ab 15 Personen, 11 Stück/Pers., Fr. 22.-/Pers.

Dieser Preis beinhaltet kein Material, Getränke oder Servicepersonal.

 vegetarisch

COCKTAIL-DINNER MAYA

Mini-Canapes Land & Mer

Assortiment:

Truthahn
Walliser Speck
Thunfisch
Lachs
Walliser Käse 
Crevetten und Mango

Salzige Häppchen VS

Assortiment:

Mini-Roggenstick Rohschinken
Roggendreieck Trockenfleisch
Mini-Canape Walliser Käse 
Amuse-Bouche mit Ziegenkäse
aus Grimisuat und Walliser Speck
Mini-Roggenstick Knoblauchwürstchen
Amuse-Bouche mit Ziger und
Walliser Birnen 

Wrap-Rouladen

Assortiment:

Chorizo
Wasabi-Pistazien 
Geräucher Lachs

Gemischtes salziges Blätterteigkonfekt

Assortiment:

Spinat 
Mini-Schinkengipfeli
Frischkäse & Kräuter Gr.-St.-Bernhard 
Pizza
Trockenfleisch Senf

Partybrot / Nordisch

Feines nordisches Brot belegt mit:

Lachstartar
Thon-Tomatenmasse
Braten mit Sellerie-Salat

Süsse Häppchen

Assortiment:

Kaffee-Eclair
Himbeere und Vanille
Passionsfrucht-Macaron
Vanille-Caramel
Zitronenmürbteig
Choco Praliné
Brownie mit Mandeln

Macarons

Assortiment:

Erdbeere
Pistazie
Zitrone
Schokolade
Vanille Mokka



Ab 15 Personen, Fr. 34.-/Pers.

Dieser Preis beinhaltet kein Material, Getränke oder Servicepersonal

 vegetarisch



WARMES DINNER COCKTAIL CERVIN

Mini Canapes Tradition

Assortiment:

Lachs
Käse 
Tomaten Basilikum 
Chorizo
Walliser Rohschinken
Schinken

Salzige Köstlichkeiten

Assortiment:

Windbeutel mit Frischkäse und Haselnüsse 
Mini-Eclair mit geräuchertem Lachs
Tataki vom Thunfisch mit Sesam und Wasabi
Roastbeef tonnato

Salzige Häppchen

Assortiment:

Crevetten-Chorizo
Ziger-Mousse 
Mini-Roggenstick mit Speck
Mini-Canape Karotten 
Polar mit Coleslaw und Putenfleisch
Amuse-Bouche mit Trockenfleisch

Warme Aperitifs Klassisch

Assortiment:

Mini-Cheeseburger
Caramelisierte Gambasspiessli mit Ananas
Pouletspiessli Panko
Malakoff nach Walliser Art 

Süsse Häppchen

Assortiment:

Kaffee -Eclair Himbeere und Vanille
Passionsfrucht-Macaron
Vanille-Caramel
Zitronenmürbteig
Choco Praliné
Brownie mit Mandeln



Ab 20 Personen, Fr. 45.-/Pers.

Dieser Preis beinhaltet kein Material, Getränke oder Servicepersonal

 **vegetarisch**



Menü 1

Chorizo-Creme und gegrillte Bio-Gambas

...

Geflügelballotine
Champignon-Rahmsauce
Hausgemachte Polenta-Galette
Bunte Variation an
Wurzelgemüse

...

Apfel-Rosmarin-Crumble

Fr. 48.-/Pers.

Menü 2

Risotto alla Milanese 

...

Rindfleisch-Tagliata auf
Rucolabett
mit Parmesan, Cherrytomaten
und reduziertem Balsamico
Rosmarin-Röstkartoffeln

...

Erdbeer-Crème-Brûlée

Fr. 42.-/Pers.

Ab 20 Personen.

Dieser Preis beinhaltet kein Material, Getränke oder Servicepersonal

 vegetarisch



Menü 3

Roggenbrot vom Bäcker mit
sommerlichem Gemüse und
Ziegenkäse vom Bauernhof 



Dorade gefüllt mit Basilikum
und getrockneten Tomaten,
gerösteter Speck
Sauce Vierge
Karottenmousseline mit
Kreuzkümmel
Marktgemüse



Birnen-Eisenkraut-Macaron

Fr. 50.-/Pers.



Vegetarisches Menü

Randen-Carpaccio mit
Ziegenkäse vom Bauernhof und
Baumnussöl



Risotto mit Eierschwämmen



Rote-Beeren-Basilikum-Macaron

Fr. 36.-/Pers.

Ab 20 Personen.

Dieser Preis beinhaltet kein Material, Getränke oder Servicepersonal

 vegetarisch



Sommermenü

Andalusische Gazpachol

...

Roastbeef mit Tartarsauce Honig
Gebratene Grenaille-Kartoffeln
Grüner Salat

...

Passionsfrucht-Macaron

Fr. 34.-/Pers.

Ab 20 Personen.

Dieser Preis beinhaltet kein Material, Getränke oder Servicepersonal



Buffet 1

Roastbeef mit hausgemachter
Tartarsauce
Saisonale Terrine aus dem Haus
Planchamp
Crevetten-Cocktail
Salatsortiment

...

Geflügelbrust mit Eierschwämmensauce
Gemüse der Saison
Gebratene Grenaille-Kartoffeln

...

Tortenbuffet, 2 halbe Schnitten pro Person
(Framboisine, Mousse aux 2 chocolats,
Passionsfrucht, Schwarzwäldertorte,
Caramel Roggen)

Fr. 40.-/Pers.

Buffet 2

Kaltes Buffet nach Walliser Art :
Carpaccio aus Trockenfleisch
Terrine von Planchamp «Marke Wallis»
Zandertartar und Tomatentrio mit Kresse
Käseplatte aus der Schweiz (Mont-Vully,
Etivaz, Bleu de fribourg, Tomme aus der
Region, Alm aus der Region, Nüsse)
Salatsortiment

...

Schweinefilet in Senfsauce nach alter Art
Gemüse der Saison
Kartoffelstampf

...

Mini-Pâtisserie-Sortiment :
Fruchttörtchen Dacquoise mit
exotischen Früchten
Brownie mit Caramel
Windbeutel mit Haselnüssen Aprikosen
Opera
Gen-Brot Passionsfrucht-Himbeere

Fr. 48.-/Pers.

Ab 20 Personen.

Dieser Preis beinhaltet kein Material, Getränke oder Servicepersonal



Buffet 3

Salzige Häppchen VS :
Mini-Roggenstick Rohschinken
Roggen-Spitz Trockenfleisch
Mini-Canape Walliser Käse 🍷
Amuse-Bouche mit Ziegenkäse
aus Grimisuat und Walliser Speck
Mini-Roggenstick Knoblauchwürstchen
Amuse-Bouche mit Ziger und
Walliser Birnen 🍷

Salzige Häppchen Vegetarisch : 🍷
Ziegenkäse Kugeln
Ratatouille Häppchen
Amuse-Bouche Raclette und Walliser Aprikosen
Süsskartoffel Cracker
Mini-Canape Ei
Roggen-Spitz Käse

Salzige Häppchen Fisch :
Mini-Canape mit Jakobsmuscheln
Roggendreieck Lachs
Mini-Canape Crevetten und Mango
Mignardise mit Eglifilet aus dem Wallis
Mini-Canape Thunfisch

...

Schweizer Kalbslende
Bei niedriger Temperatur gegart
Grüne Pfeffersauce
Hausgemachter Gratin-Dauphinois
Gemüse der Saison

...

Tortenbuffet, 2 halbe Schnitten pro
Person
(Framboisine, Mousse aux 2 chocolats,
Passionsfrucht, Schwarzwäldertorte,
Caramel Roggen)

Fr. 52.-/Pers.

Ab 20 Personen.

Dieser Preis beinhaltet kein Material, Getränke oder Servicepersonal



Grillbuffet

Teigwarensalat
Gemischter Salat
Salat mit gegrilltem Gemüse
Selleriesalat



Geflügel-Suprême
Chipolata vom Kalb
Merguez
Rumpsteak vom Rind

Vegetarisch Option

Halloumi-Gemüse-Spiess mit Paprika
Sauce de la Grenette (3 Sorten)
und Chimichurri-Sauce



Tortenbuffet, 2 halbe Schnitten pro Person
(Framboisine, Mousse aux 2 chocolats,
Passionsfrucht, Schwarzwäldertorte,
Caramel Roggen)

Fr. 42.-/Pers.

Ab 20 Personen.

Dieser Preis beinhaltet kein Material, Getränke oder Servicepersonal