



# Moules „*Marinières*“ *et Frites*

JEDEN FREITAG IM NOVEMBER 2024

**Blattsalat**  
Knoblauchbaguette

\*\*\*

**Miesmuscheln in Wein Sud**  
Mit Gemüse und Petersilien  
Pommes Frites und Aioli Sauce

\*\*\*

**Menu CHF 39.—**

**alpenresort**

Restaurant · Wasserfallstrasse 107 · CH-6390 Engelberg · +41 41 637 38 80 · [alpenresort.ch](http://alpenresort.ch)



# Laternen *Menu*

## ADVENTSGENUSS

**Randen-Hummus auf Pumpernickel**  
Mit geräuchertem Forellenfilet und Meerrettichschaum

\*\*\*

**Rippli und Saucisson aus dem Engelbergertal**  
An Riesling-Sauce  
Sauerkraut-Rösti-Taler und Gemüsebouquet

\*\*\*

**Hausgemachtes Himbeer-Eisparfait**  
Mit Schokoladenfondant

59.— pro Person

**Das Alpenresort Eienwäldli-Team  
wünscht eine schöne Adventszeit!**

**alpenresort**

Restaurant · Wasserfallstrasse 107 · CH-6390 Engelberg · +41 41 637 38 80 · [alpenresort.ch](http://alpenresort.ch)



# Fondue Chinoise à discrétion

Jeden Freitag vom 06.12.24-28.03.25

**Ab 2 Personen:**

**Mit Gemüseboullion  
pro Person CHF 64.-**

\*\*\*

**Vegetariana**  
(zusätzliche Vegetarische Garnitur)  
Mit Vorbestellung  
pro Person CHF 54.-

**Buffet**  
verschiedene Fleischsorten, Fisch, Crevetten, diverse Salate,  
Saucen und Garnituren. Dazu servieren wir Pommes Frites  
und Reis

**alpenresort**



# Weihnachtsmenü

Duett aus einer  
Herzhaften Hummercremesuppe und  
Avocado-Tatar auf Toast

\*\*\*\*\*

Gebratene Kalbsfilet-Medaillons und Kalbshacktäschi  
an Morchelrahmsauce, winterlichem Gemüse und  
Erbsenpüree mit Trüffelchips

\*\*\*\*\*

Hausgemachte Maroni-Mascarpone-Schnitte  
mit weisser Schokolade und Rum-Rosinen-Glace

CHF 75. —

**alpenresort**



# Weihnachtsmenü

## Vegimenü

Duett aus einer  
Muskat Kürbissamstsuppe und  
Avocado-Tatar auf Toast

\*\*\*\*\*

Gefüllte Teigtaschen mit Ricotta und Spinat  
auf Ratatouille Püree mit Zucchettischaum und Parmesan

\*\*\*\*\*

Hausgemachte Maroni-Mascarpone-Schnitte  
mit weisser Schokolade und Rum-Rosinen-Glace

CHF 62. —

**alpenresort**



# Silvester Menu

HAPPY NEW YEAR!

**Ente «Croustillant» mit Dörrpflaumen in Brickteig**  
mit Alpkäse überbacken  
Nüsslisalat-Bouquet an Baumnuss-Vinaigrette  
und Preiselbeeren

\*\*\*

**Randencremesüppchen mit Meerrettichschaum**  
Mit Mohn-Crackers

\*\*\*

**Frisches Zanderfilet auf der Haut gebraten**  
Auf Grünkohlbeet mit Chorizo und Hummersauce

\*\*\*

**Zartes Kalbssteak am Stück im Ofen gegart**  
Am Morchelrahmsauce  
Mit Gemüsebouquet und Bratkartoffeln mit Trüffel

\*\*\*

**Frisches Mangotörtchen mit Baiserhaube**  
Rum-Baba auf Ananas-Salat  
Und Schokoladenbrownies mit Kokosglace

129.— pro Person

**Wir wünschen allen ein frohes neues Jahr!**

**alpenresort**

Restaurant · Wasserfallstrasse 107 · CH-6390 Engelberg · +41 41 637 38 80 · alpenresort.ch



# Silvester Menu

HAPPY NEW YEAR!

Kulinarisch ins neue Jahr mit einem 5-Gänge Vegi-Menu

## **Dörrpflaumen in Brickteig**

mit Alpkäse überbacken

Nüsslisalat-Bouquet an Baumnuss-Vinaigrette  
und Preiselbeeren

\*\*\*

## **Randencremesüppchen mit Meerrettichschaum**

Mit Mohn-Crackers

\*\*\*

## **Plant Piccata**

Auf Grünkohlbeet mit Tomaten an Buttersauce

\*\*\*

## **Tofu-Steak gebraten**

Am Morchelrahmsauce

Mit Gemüsebouquet und Bratkartoffeln mit Trüffel

\*\*\*

## **Frisches Mangotörtchen mit Baiserhaube**

Rum-Baba auf Ananas-Salat

Und Schokoladenbrownies mit Kokosglace

119.— pro Person

**Wir wünschen allen ein frohes neues Jahr!**

**alpenresort**

Restaurant · Wasserfallstrasse 107 · CH-6390 Engelberg · +41 41 637 38 80 · alpenresort.ch