

# restaurant *las alpes*

Herzlich willkommen im Restaurant las alps.

Unsere Philosophie wird stark geprägt durch die Inspiration aus dem gesamten Alpenraum. Wir sind überzeugt, dass Sie sich ebenfalls für unsere vielseitigen Gaumenfreuden begeistern werden. Ihren Apéro stellen Sie ganz nach Ihren Vorlieben zusammen. Gerne helfen wir Ihnen bei der Auswahl oder erfüllen wo möglich, auch Wünsche die hier nicht aufgeführt sind.

## **Basisangebot Apéro Riche** (ab mind. 20 Personen)

Wählen Sie für CHF 35.- pro Person 4 warme, 4 kalte & 2 süsse Tapas aus.

### Kalte Tapas

---

Mini-Focaccia Sandwich mit Alpenblüten-Rahmquark  
Mini-Focaccia Sandwich mit Appenzeller Mostbröckli  
Crostini mit Rohschinken auf Bergthymianbutter  
Crostini mit Dörrtomaten-Tartar und gebrochenem Sbrinz  
Gemischtes Rohkostgemüse mit Bergeller-Quark-Dip 50gr  
Eierkuchen mit Kartoffel & Gemüse

### Warme Tapas

---

Suppen warm / kalt (saisonale Gemüsesuppe nach Ihrer Wahl), 1dl  
Spinat-Geisskäsestrudel  
Tessiner Polenta-Carrées  
Lötschentaler Käse-Lauchkuchen  
Rindfleischbällchen mit rassigem Berghonig-Chili-Sauerrahm, 20gr  
„Dal Bhat“ traditionelles Linsengericht der Sherpas im Himalaya

### Süsse Tapas

---

Schoggi-Baumnuss-Carré  
Süssmostcrème mit Meringuestreusel  
Tiramisù mit Röteli  
Panna Cotta mit Saisonfrüchte-Coulis  
Kirsch-Gugelhöpfl

Wir empfehlen Ihnen, das Basisangebot mit Portionen aus nachfolgendem Angebot zu erweitern:

Appenzeller Mostbröckli, Bündner Rohschinken & verschiedene Trockenwürste aus Lützelflüh, serviert mit gerösteten Nüssen 50g pro Person Ruchbrot inklusive	CHF	9.00
Verschiedene Bergkäse nach Angebot serviert mit Feigensenf, Kastanienhonig & gerösteten Nüssen 50g pro Person Ruchbrot inklusive	CHF	8.00
Hausgemachter Zopf, 1kg für 12 Personen	CHF	15.00
Blumenfocaccia mit Bergkräuterbutter für 20 Personen	CHF	35.00
Früchtebrot 600g	CHF	16.00
Zwetschen im Speckmantel 1 Stück pro Person	CHF	3.00
In Alpenpesto marinierte grüne Oliven 2 Stück pro Person	CHF	3.00
Geröstete Salzmandeln 20g pro Person	CHF	3.00
Peterli-Blätterteig-Roulade 3 Stück pro Person	CHF	3.00
Mini-Schinkengipfeli	CHF	3.00

## Weine/Biere/Prosecco

---

<b>Weiss</b>		<b>75cl</b>
Montreux Récolte Choisie AOC	CHF	46.00
Roero Arneis Azienda Agricola Malvira, Canale DOCG	CHF	47.00
Heida du Valais Grand Métral AOC	CHF	50.00

<b>Rot</b>		
Ripasso Valpolicella DOC Classico Superiore - Speri	CHF	48.00
Sherpa Assemblage AOC du Valais	CHF	52.00
Lagrein Glassier, Stefan Vaja	CHF	52.00
Merlot del Ticino Biasca Premium	CHF	53.00

<b>Prosecco</b>		
Prosecco di Valdobbiadene Superiore BRUT aromatisiert mit Alpenkräutersirup (auch ohne Alpenkräutersirup erhältlich)	CHF	45.00

<b>Biere</b>		
Bärner Müntschi, 33cl	CHF	5.00

## Weitere Getränke

---

Aaretal-Wasser mit oder ohne Kohlensäure, 100cl	CHF	9.50
Orangensaft, 100cl	CHF	10.00
Süssgetränke (laut Angebot), 33cl	CHF	4.60
Kaffee / Espresso	CHF	4.20
Länggass-Tee (verschiedene Sorten)	CHF	4.50

Falls nicht anders deklariert verwenden wir ausschliesslich Fleisch aus der Schweiz.

Alle Preise verstehen sich inklusive 7.7% MwSt. Die Personaleinsatzkosten sind auf eine Länge von maximal zwei Stunden berechnet. Dauert der Anlass länger, müssen wir Ihnen pro Mitarbeitende CHF 40.-/h verrechnen. Zusätzliche Leistungen wie Dekoration etc. werden separat verrechnet.

Bitte beachten Sie, dass Sie spätestens 10 Tage vor dem Anlass bestellen. Bestellungen können bis zu 5 Tage vor dem Anlass storniert werden. Später stornierte Bestellungen werden mit einer Annullierungspauschale von 30% der Bestellung in Rechnung gestellt. Die vereinbarte Personenzahl 48 Stunden vor dem Anlass ist verbindlich und wird verrechnet.

Kontaktadresse:  
Alpines Museum der Schweiz  
Restaurant las alps  
Helvetiaplatz 4  
3005 Bern  
031 331 22 22  
lasalps@alpinesmuseum.ch