



# Menü & Bankettvorschläge

## 2023



Menüvorschläge ab 15 Personen  
Pro Anlass 1 Einheitsmenü oder nach Absprache  
Reservation mindestens 3 Tage im Voraus  
Saisonale Menüs oder Gänge auf Anfrage  
Genau Personenanzahl 24 std. im Voraus

### Fondues

Fondue Chinoise, (Rind, Kalb, Truten) 180 gr., mit verschiedenen  
Saucen und Garnituren dazu Pommes frites, Reis und gemischter Salat

44.-

À discretion zusätzlich

7.-

Käsefondue mit geschwellten Kartoffeln

24.-

Als Vorspeise      ½ Portion

12.-

¼ Portion

6.-

### Passendes zum Fondue

Gemischter Salat

7.-

Trockenfleischteller

13.-

Oberlandsalat mit Schinken, Käse, Ei und Cherrytomate

9.50

Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Wurstredli

8.50



### Menü 1

Nüsslisalat mit gebratenem Speck, Ei und gerösteten  
Brotroutons an Balsamicovinaigrette (14.50)



Schweinsfilet am Stück gebraten mit Morchelsauce,  
Kartoffeltürmchen und Gemüse garnitur (34.-)



Hausgemachtes Tiramisu (9.50)

53.50

### Menü 2

Roulade und Tartar vom Norwegischen Lachs an Senf-Dillsauce (13.-)



Rosa gebratene Lammhuft an Thymianjus, serviert mit Speckbohnenbündel  
und Kartoffelgratin (28.50)



Schwarzwälder Kirscharfait (9.50)

51.-

### Menü 3

Trockenfleischteller mit Hobelkäse und Essiggemüse (13.-)



Schweinscareebraten an dunkler Biersauce, serviert mit Schupfnudeln  
und frischem Gemüse vom Markt (23.-)



Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce (9.-)

45.-



#### Menü 4

Crevettencocktail mit Ananas und rotem Chili (13.50)



Gebratene Maispouardenbrust an Steinpilzsauce, mit  
Kartoffelgaletten und buntem Gemüse (24.-)

Heidelbeertiramisu im Glas (7.50)

#### Menü 5

Karotten-Ingwersuppe mit Parmaschinkenchip (8.50)



Pochiertes Lachsschnitzel auf Gurken-Fenchelgemüse  
an Vermouthsauce, dazu Wildreistimbale (24.-)



Frischer Fruchtsalat mit Sorbet (7.50)

40.-

#### Menü 6

Cocos-Zitronensuppe mit Crevettenspiess (9.50)



Roastbeef am Stück gebraten mit Bearnaisesauce,  
Kartoffelkroketten und Mandelbroccoli (38.-)



Zweierlei Mousse au Chocolat mit Früchtegarnitur (10.50)

57.-



### Menü 7

Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Wurstredli (8.-)



Rindsbraten vom BEO Rind (160gr.) mit Schalottenconfit und Balsamicojus,  
serviert mit Kartoffelstrudel und kleinen Gemüsen (26.-)



Großmutter's gebrannte Creme (7.50)

41.50

### Menü 8

Passierte Erbsensuppe mit Minze (7.50)



Niedertemperaturgegart Kalbsschulter an Pinot Noir Sauce,  
dazu Kräuternudeln und Gemüseallerlei (32.-)



Marinierte Rotweinbirne mit weißem Moccacis und Balsamicosabayon (11.-)

50.50

Alle Menüs können beliebig mit den Komponenten auf den folgenden Seiten  
erweitert oder geändert werden.

Für saisonale Menüs oder Erweiterungen, wenden Sie sich bitte an uns.



**Stellen Sie sich aus den Einzelkomponenten Ihr Menü zusammen**

**Kalte Vorspeisen:**

Geräucherter Lachs auf Kartoffelchüchlein mit Kräutern,  
Sauerrahm und bunten Salatblättern 14.50

Zweierlei Melonen mit zartem Parmaschinken und Grissini 12.50

Nüsslisalat mit geröstetem Speck, Ei, Champignons  
und Brotcroutons an Balsamicovinaigrette  
14.50

Roulade und Tartar vom Norwegischen Lachs an Senf-Dillsauce 13.50

Trockenfleischteller mit Hobelkäse und Essiggemüse 15.-

Büffelmozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum 10.50

Gemischter Salat mit Sprossen und Kernen 8.50

Roastbeefwürmchen mit Sauerrahm, Rucicola und Zwieblen  
14.50

Geräucherter Thunfisch mit Wasabischaum und Sprossensalat  
14.-

Crevettencocktail mit Ananas und rotem Chili  
13.50

Caesarsalat mit geröstetem Speck, Brotcroutons und Parmesanblättchen  
11.50



### **Warme Vorspeisen:**

Seeteufelmedaillon im Rauchlachsmantel auf mediterranem Gemüse 17.50

Gebratene Riesencrevette auf Ananas-Paprika Chutney und Krustentiersauce 18.-

Gebratene Jacobsmuscheln auf Fenchelpüree  
mit marinierten Cherrytomaten und Vanillevinaigrette 18.50

### **Suppen:**

Eierschwämmli- und Rohschinkenstreifen	9.50
Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Wurstredli	9.00
Karotten-Ingwersuppe mit Parmaschinkenchip	10.50
Cocos-Zitronengrassuppe mit gebratenem Crevettenspiess	10.50
Lauchkraftbrühe mit Ingwer und Sesampfannkuchen	8.50
Kürbissuppe mit Sternanis und geräucherter Entenbrust	10.50

### **Hauptgänge:**

Hotel Spinne, CH - 3818 Grindelwald  
Tel: +41 (0)33 854 88 88, Fax: +41 (0)33 854 88 89, email: [hotel@spinne.ch](mailto:hotel@spinne.ch)



Rosa gebratene Lammhuft an Thymianjus mit Speckbohnenbündel und Kartoffelgratin	28.50
Schweinscarreebraten mit Zwetschgen gefüllt, Schupfnudeln und frisches Gemüse vom Markt	23.-
Schweinsfilet am Stück gebraten an Morchelsauce, serviert mit Kartoffeltürmchen und Gemüse garnitur	34.-
Rindsbraten vom BEO Rind (160gr.) mit Schalottenconfit und Balsamicojus, serviert mit Kartoffelstrudel und kleinem Gemüse	26.-
Holzfüllersteak (180gr.)vom Grill mit Café de Paris Butter, Country Cuts und gefüllter Tomate	25.-
Niedertemperaturgegarnte Kalbsschulter an Pinot Noir Sauce, dazu Basilikumnudeln und Gemüse allerlei	32.-
Roastbeef am Stück gebraten mit Bearnaisesauce, Kartoffelkroketten und Mandelbroccoli	38.-
Rosa gebratener Kalbshohrücken an Steinpilzsauce, mit Tagliatelle und Gemüse garnitur	37.50
Rindsfiletmedaillon (160gr.) in Aceto Balsamico mit Schalottenconfit, dazu kleine Gemüse und Kartoffeltürmchen	42.-
Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art" an feiner Champignonrahmsauce, dazu Kartoffelrösti und Broccoliröschen	35.-
Rindsfiletwürfel "Stroganoff" an rassisger Peperonisauce, dazu Bandnudeln und Gemüse garnitur	36.-
Lammentrecote unter der Ratatouillekruste serviert mit Keniabohnen und Kartoffelgratin	36.-
Gebratene Maispouardenbrust an Steinpilzsauce, mit Kartoffelgaletten und buntem Gemüse	26.50

### **Fisch Hauptgänge:**





Sautiertes Zanderfilet auf Gemüsestreifen, dazu Randenbutter und Safrankartoffeln	31.-
Gedämpftes Baramundifilet unter der Karotten-Korianderhaube auf Currysauce mit Gemüse Cous-cous	29.50
Pochiertes Lachsschnitzel auf Gurken-Fenchelgemüse an Vermouthsauce, mit Wildreistimbale	28.-
Gebratenes Seesaiblingsfilet auf Stangensellerie mit violetter Senfsauce und Kräuterreistimbal	28.50
Seeteufelspiess mit Zucchini und Cherrytomaten auf Champagnerschaum,dazu Gemüsereis	34.-
Gebratene Seeteufelscheiben mit mediterraner Vinaigrette auf Safran Ruccolarisotto	39.-



### Desserts und Käse:

Schweizer- und Französische Käseauswahl mit Trauben und Nüssen	9.50
Hausgemachtes Tiramisu	9.50
Heidelbeer-Tiramisu im Glas	7.50
Zweierlei Mousse au Chocolat mit Früchtegarnitur	10.50
Vanille-Quarkmousse mit Beeren im Glas	7.50
Frischer Fruchtsalat mit Sorbet	8.-
Creme brûlée mit Beeren	9.50
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce	9.50
Großmutter's gebrannte Creme	7.50



## Vegetarisch

### Vorspeisen:

Gemischter Salat	8.50
Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum	14.50
Nüsslisalat mit Brotroutons und Champignons	14.50
"Minestrone"; Italienische Gemüsesuppe	9.50
Gemüsebrühe mit Kräuter-Eierstich	8.50

### Hauptgänge:

Gemüseteller der Saison mit Tomatensauce und Salzkartoffeln	19.-
Pilz- oder Gemüserisotto	19.50
Rösti mit Tomate, Käse und Spiegelei	23.-



## Buffet Anlass ab 25 Personen

### Salatbuffet:

Blattsalatmischung  
Karotten, Gurken, Peperoni, Tomaten

Randen, Mais, Nudeln, Thunfisch  
Tomaten-Mozzarellasalat mit Basilikum 9.50

### Dressings:

Italienne, French, Balsamico

### Garnituren:

Ei, Brotroutons, geröstete Kernen, Sprossen, Schnittlauch, Speck

### Vorspeisenbuffet:

Salatbuffet  
Zwei verschiedene Pasteten und Terrinen mit Cumberlandsaucen  
Antipasti mit Leckereien der mediterranen Küche  
Crevettencocktail mit Ananas und Chili im Glas serviert  
Melone mit Roh- und Parmaschinken  
Gefüllte Creperouladen mit geräuchertem Lachs, Roastbeef  
und Peperoni-Frischkäse 19.50

### Dessertbuffet:

Schokoladenbrunnen mit Früchtespiessen  
Frischer Fruchtsalat  
Käsebrett (5 Sorten) mit Trauben und Nüssen  
Panna Cotta mit Himbeermark  
Mini Profiteroles und Mini-Cremeschnitten  
Dunkles Schokoladenmousse  
Verschiedene Glacekugeln  
Früchteschnitte 18.00

Hauptgänge in Buffetform stellen wir nach Ihren Wünschen zusammen.



## Aperovorschläge

- |   |        |
|---|--------|
| 1. Nüssli und Knabergebäck  | gratis |
| 2. Canapés mit Rindstartar, geräuchertem Lachs, Trockenfleisch und Salami 4 stk. p.P  | 12.-   |
| 3. Gemüsesticks mit 3erlei Dipsaucen  | 9.-    |
| 4. Trockenfleischplatte mit Grindelwalder Rauchfleisch, Rohspeck und Wurst ,Bündnerfleisch und Hobelkäserollen, dazu Essiggemüse und Butterzopf | 19.-   |
| 5. Belegte Partybrötchen 3stk. pro Person, belegt mit Salami, Rohschinken, Tomate-Mozzarella, Camembert und Salami                              | 9.-    |

### Warmes:

- |  |      |
|--|------|
| 6. Gebackene Frühlingsrollen, Riesencrevetten, Samosa und Pouletspiessli mit Sweet-Chilisauce und Sauerrahm 4 stk. p.P | 13.- |
| 7. Mini Schinkengipfeli und verschiedene Chäschüechli 4 stk. p.P   | 10.- |

Bei Kombinationen von mehreren Elementen (1-8) wird die Menge und der Preis entsprechend angepasst.