



Beaver Creek Menüs

Suppen

Tomaten-Cremesuppe mit Rahmhaube	Fr. 7.—
Kraftbrühe Royal mit frischen Kräutern	Fr. 8.—
Bouillon mit Gemüsestreifen	Fr. 6.50
Pilz-Cremesuppe mit Knoblauch-Croutons	Fr. 7.—
Bouillon mit hausgemachten Flädli	Fr. 6.50
Mais-Cremesuppe mit Kurkuma	Fr. 7.—

Salate

Grüner Salat	Fr. 7.—
Blattsalat mit Sonnenblumenkernen und Knoblauch-Croutons	Fr. 8.--
Blattsalat mit Tomatenwürfeln, Gurken, Peperoni und Zwiebeln an Olivenöl- und Balsamico-Essig-Dressing	Fr. 8.50
Nüsslisalat mit Specklardons und Croutons	Fr. 10.50
Nüsslisalat mit Eiwürfeln	Fr. 8.50
Gemischter Salat	Fr. 9.—
Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum	Fr. 8.50

Special

Alaska Crepes (Omeletten mit Rauchlachs und Meerrettichschaum gefüllt, auf Blattsalat angerichtet)	Fr. 12.--
--	-----------

Haupt-Gerichte

Vom Schwein

Schweinsfiletmédallions St. Albray

mit Rohschinken umwickelt und mit St. Albray gratiniert,
Saisongemüse und Dauphine-Kartoffeln

Fr. 33.50

Beaver Teller

Schweinsfilet-Würfel an Cognac-Waldpilzsauce,
Saisongemüse und Butterspätzli

Fr. 32.50

Schweins-Steak „Jäger Art“

Saisongemüse und Pommes-Frites

Fr. 28.50

Schweins-Steak an Morchel-Sauce

Saisongemüse und Butternudeln

Fr. 31.50

Schweins-Steak an Calvados-Sauce

Saisongemüse und Trockenreis

Fr. 28.50

Sämtliche Preise verstehen sich ohne Nachservice.

Schweins-Carrebraten
an Waldpilz-Rahmsauce,
Saisongemüse und Butternudeln
Fr. 26.50

Schweinshals-Braten „Dentenberg“
mit Dörripflaumen gefüllt,
Saisongemüse und Pommes-Frites
Fr. 26.—

Schweinsbraten glasiert
Saisongemüse und Kartoffelstock
Fr. 25.50

Schweins-Piccata Mailänder-Art
Saisongemüse und Tomatenspaghetti
Fr. 26.50

Geschnetztes Schweinefleisch
an Champignons-Rahmsauce
Saisongemüse und Butternudeln
Fr. 24.50

Westernpfanne
Rösti mit Mais, Peperoniwürfel, mit Käse überbacken,
Schweinssteak, in einem originellen Pfännli serviert
Fr. 25.50

Sämtliche Preise verstehen sich ohne Nachservice.

Vom Rind

Rindshuft-Medaillon Madagaskar

an pikanter Pfeffersauce,
mit Saisongemüse und Buterspätzli

Fr. 34.50

Entrecote (250 g) vom Grill

An Rotwein-Sauce,
mit Saisongemüse und Röstikroketten

Fr. 37.50

Rindsbraten Tessiner-Art

in Merlot geschmort,
mit Saisongemüse und Polenta

Fr. 27.50

Rindsbraten

Mit Saisongemüse und Kartoffelstock

Fr. 28.50

Sämtliche Preise verstehen sich ohne Nachservice.

Vom Kalb

Kalbsschnitzel an Champignons-Rahmsauce

mit Saisongemüse und Butternudeln

Fr. 33.50

Kalbsschnitzel an Morchel-Rahmsauce

mit Saisongemüse und Butterspätzli

Fr. 34.50

Kalbsschnitzel Mailänder-Art

mit Saisongemüse und Tomatenspaghetti

Fr. 33.50

Kalbsbraten

mit Saisongemüse und Kartoffelstock

Fr. 31.50

Unsere Spezialität

Beaver Creek Fondue

Kleiner gemischter Salat
Fleischfondue mit 4 Sorten Fleisch,
hausgemachte Saucen und Zutaten,
Gemüsereis und Pommes-Frites

Fr. 42.--

Sämtliche Preise verstehen sich ohne Nachservice.

Desserts

Dessertsymphonie
Lassen Sie sich überraschen!
Fr. 12.--

Weisses Mousse
mit Baileys und Rahmhaube
Fr. 7.50

Mousse au Chocolat
Fr. 7.—

Caramelköpflì mit Rahm
Fr. 6.50

Gebrannte Creme
Mit Grand Marnier verfeinert
Fr. 7.50

Coupe Hotberry
Warme Beeren mit Vanilleis
Fr. 8.—

Sorbetteller
Mit Früchten garniert
Fr. 12.50

Frischer Fruchtsalat
Fr. 8.50