

Kulinarische Höhepunkte.

Made by

**Dorint**

Blüemlisalp  
Beatenberg • Interlaken



## Menü Auswahl

Das Natürliche ist uns wichtig! Unsere kulinarische Verbindung von regionalen Produkten und moderner Raffinesse, ist das Resultat einer anspruchsvollen Küche. Seien Sie unser Gast und genießen Sie!

Sie werden wiederkommen.

**Dorint**

Blüemlisalp  
Beatenberg • Interlaken

## Der kleine Bankettratgeber

<b>Apéro</b>	Starten Sie Ihre Veranstaltung mit einem guten Glas Prosecco oder Wein. Wir bieten auch feine Aperitifs oder Cocktails an. Schauen Sie in unsere Barkarte. Gerne beraten wir Sie bei der richtigen Auswahl.
<b>Getränke</b>	In unserem Weinkeller findet sich bestimmt der zu Ihrem Menü passenden Wein. Wir helfen Ihnen gerne, den richtigen Tropfen zu finden.
<b>Kaffee &amp; Likör</b>	Setzen Ihrem Menu die Krone auf.
<b>Menükarten</b>	Das Dorint Resort Beatenberg - Interlaken stellt Ihnen die im Haus für festliche Anlässe gestalteten Menükarten ohne Berechnung zur Verfügung. Den mit der Besorgung verbundenen Zeitaufwand erlauben wir uns, falls erforderlich, separat zu berechnen. Bitte bedenken Sie auch, dass derartige Sonderanfertigungen häufig lange Lieferzeiten haben.
<b>Menüwahl</b>	Der Höhepunkt eines jeden Banketts ist das Menü. Wir stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Verfügung. Unser Küchenchef, Herr Peter Braun und unsere Restaurantleiterin, Frau Klara Holoubkova freuen sich, auf Ihre individuellen Wünsche einzugehen.
<b>Musik</b>	Wir kennen Kapellen und Alleinunterhalter und sind gerne bereit, Ihnen diese zu benennen. Sie können die Gagenvereinbarung und diese Art von Ihnen gewünschte Musik am besten selbst besprechen, was für alle Beteiligten das Sinnvollste ist.
<b>Mitternachtssnack</b>	hält Ihre Laune munter bis zum frühen Morgen.
<b>Räumlichkeiten</b>	Je nach Art Ihres Anlasses haben wir für Sie auch den passenden Raum. Wir zeigen Ihnen unsere Säle sehr gerne.
<b>Sitzordnung</b>	Sollten Sie Wert auf eine festgelegte Sitzordnung legen, ist eine genaue Abstimmung über die Tischform unerlässlich. Wenn die Platzierung der Stühle mit Ihrer Sitzordnung nicht übereinstimmt, kann dies zu grossen Problemen führen. Gerne sind wir Ihnen behilflich, die Tischkärtchen zu verteilen.
<b>SUISA</b>	Anfallende SUISA-Gebühren übernimmt das Haus.

Es gibt noch viele Punkte zu überlegen. Jeder ist ein Grund, sich mit uns in Verbindung zu setzen. Ihre Wünsche sind für uns eine Herausforderung, sie zu Ihrer vollsten Zufriedenheit zu erfüllen. Wir warten auf Ihren Besuch und wir wollen, dass Sie und Ihre Gäste das Fest in **guter Erinnerung behalten!**

**Dorint**

Blüemlisalp  
Beatenberg • Interlaken

# Begleiter

zu einem Apéro- oder Champagnerempfang

Sticks, Chips, Erdnüsse à discretion	je Person	CHF 3.50
Beatenberger Hobelkäse und Zopf	(50g)	CHF 9.50
Mini-Chäschüechli und Mini-Quiches	Stück	CHF 3.80
Schinkengipfeli klein	Stück	CHF 3.80
Mini-Pizzas	Stück	CHF 3.80
Gemüsesticks roh mit 2 kalten Saucen	je Person	CHF 7.–

**Dorint**

Blüemlisalp  
Beatenberg • Interlaken

## 3-Gang-Menüs

### Menu 1

Gemischter Saisonsalat  
mit feinem Dressing



Piccata Milanese vom Truthahn  
im Käse-Eimantel gebraten  
mit Champignons und frittiertes Petersilie garniert  
auf Tomatenspaghetti und Zucchettischlangen



Tiramisu mit marinierten Trauben

**CHF 38.50**

### Menu 2

Gemischter Saisonsalat  
mit feinem Dressing



Schulterspitzbraten vom Weiderind an Rotweinsauce  
mit Dörrfrüchten  
Hausgemachte Herzoginkartoffeln  
Buntes Schwenkgemüse



Apfelkuchen mit Streusel und Schokoladensauce

**CHF 39.20**

### Menu 3

Gemischter Saisonsalat  
mit feinem Dressing



Sautierte Pouletbrust „Suprême“  
an Sauce Choron  
Kartoffelstock  
Blattspinat mit Anis



Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce

**CHF 36.80**

**Dorint**

Blüemlisalp  
Beatenberg • Interlaken

# Schweizer Spezialität

## Menu 4

Appenzeller Mostbröckli mit Antipasti auf Rucola



Walliser Käsesuppe mit getrockneten Apfelingen



Geschnetztes von der Kalbskeule „Zürcher Art“  
mit frischen Champignons an feiner Rahmsauce  
Hausgemachte Butterrösti  
Braisede grüne Bohnen



Panettone-Dessert mit Mascarpone, Amaretto, Orange und Schokocrunch

**CHF 46.50**

# Fisch

## Menu 5

Buntes Salatbuffet mit feinen Dressings



Klare Gemüsesuppe mit Wurzelgemüse und Rollgerste



Forellenfilets vom Kundelfingerhof  
in schäumender Butter gebraten  
an Rahmsauce mit Cherrytomaten und gehackten Nüssen  
Limonenkartoffeln  
Blattspinat mit Anis



Lauwarme Rote Früchte mit Vanilleeis und Rahm

**CHF 43.50**

**Dorint**

Blüemlisalp  
Beatenberg • Interlaken

## 4-Gang-Menu

### Menu 6

Gemüseterrine „Toscano“  
mit Kräuterjoghurt und frittiertem Rucola



Gurkenrahmsuppe mit Karottenchips



Wolfsbarschfilets vom Grill  
mit Olivenbutter und feinen Tomatenwürfeln  
Safranrisotto  
Zucchettischlangen



Zitronentörtchen mit frischen Feigen und Crème fraîche

**CHF 44.50**

### Menu 7

Leckere Hauspastete mit Preiselbeerschaum, Pumpernickel und Salatbukett



Süskartoffelsuppe mit Ingwer und Chips



in Kräutern rosa gebratenes Lammnierstück  
mit Rosmarin-Knoblauchjus  
Kartoffelgratin mit roten Schmorzwiebeln  
Ratatouille



Dunkles Tobleronenmousse mit Orangenfilet, gehackten Pistazien und Rahm



**CHF 58.50**

**Dorint**

Blüemlisalp  
Beatenberg • Interlaken

## Vom Grill

### Menu 8

Bündner Trockenfleisch mit Essiggemüse garniert



Taboulésalat mit Datteltomaten, Sprossen und Aceto



Pastinakensuppe mit Riesencrevetten



Kalbsrückensteak vom Grill „Orloff“  
gratiniert mit Zwiebelmus und Rotweinjus  
Haslebackkartoffeln und buntes Gemüse Dreierlei



Aprikosen-Quarkknödel mit Schokoladensauce und Früchten gratiniert

**CHF 68.50**

## Für Gourmets

### Menu 9

Räucherforellen-Tartar mit gebeiztem Lachs, Blinis und Avocadomousse



Nüsslersalat mit Speckwürfeli, Balsamicodressing und gehacktem Ei



Steinpilzconsommé mit Griessklösschen



Kalbs- und Rinderfiletmedaillons an zwei Saucen  
Hausgemachte Herzoginkartoffeln  
und ein buntes Gemüsebukett



Kokos-Ananas-Pudding mit Schokoladensauce, Mandeln und Heidelbeersorbet

**CHF 75.50**

**Dorint**

Blüemlisalp  
Beatenberg • Interlaken

## Menu 10

Pikant abgeschmecktes Rindstatar mit Pumpernickel und Basilikum



Erbse-crèmesuppe mit Mango



Sautierte Thunfischwürfel auf Rucolarahmsauce  
Gemischter wilder Reis



Schweinefilet im Teig gebraten  
mit Sauce Choron  
Kartoffelgratin und Dreierlei Gemüse



Sorbet Variation mit frischen Feigen

**CHF 65.50**

*Für Vegetarier*

## Menu 11

Bunter gemischter Salatteller mit fruchtigem Hausdressing



Rahmsuppe mit Zwiebelsprossen und Grissini



Räuchertofu vom Grill mit Kokos-Curryrahmsauce  
Geschmorter Pak Choi mit Sesam  
Basmatireis



Frischer Fruchtsalat mit Aprikosensorbet

**CHF 36.50**



**Dorint**

Blüemlisalp  
Beatenberg • Interlaken

# Blüemlisalp Buffet

ab 25 Personen

Oberländer Zwiebelsuppe



Buntes Salatbuffet mit feinen Dressings



Geräucherte Felchenfilets mit Meerrettich

Pasteten und Terrinen mit Preiselbeeren, Sennenwurst, Rohessspeck, Rohschinken,  
Bergkäse und Hobelkäse



Eglifilets in Mandelbutter gebraten, Kalbsragout an Bergkräuterrahmsauce  
Schweinehals aus der Biermarinade, geschmorte Lammkeule mit Wurzelwerk  
Gemüse- und Beilagenpalette



Gebrannte Crème, Meringues mit Rahm

Schokoladenmousse, Eisdessert mit Waffeln und Fruchtsauce  
Diverse Früchtekuchen und Crèmekuchen, Saisonaler Fruchtsalat

**CHF 56.50 pro Person**

**Dorint**

Blüemlisalp  
Beatenberg • Interlaken

# Schweizer Buffet

ab 25 Personen

Buntes Salatbuffet mit feinen Dressings



Bündner Gerstensuppe



Geräucherte Forellenfilets mit Meerrettichschaum  
Morchelterrinen und Kalbfleischpastete mit Preiselbeeren  
Antipasti aus dem Tessin, Tösstaler Rohschinken  
Oberländer Käsekuchen



Zanderfilets gebraten nach Luzerner Art, Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“,  
Mistkratzerli mit Honigmarinade  
Räuchertofu auf buntem Gemüse  
Reichhaltige Beilagen- und Gemüsepalette



Frischer saisonaler Fruchtsalat, gebrannte Crème, Emmentaler Meringues mit Rahm,  
Kuchen und Torten, Weisses und dunkles Schokoladenmousse  
Schweizer Käseauswahl  
Bunte Eisvariation mit verschiedenen Toppings

**CHF 68.50 pro Person**

# Pasta Buffet

ab 25 Personen

Buntes Salatbuffet mit feinen Dressings



## **Pasta**

Hausgemachte Gemüselasagne  
Bunte Tortelloni, Cannelloni Mediterraneo  
Bunte Schupfnudelpfanne, Linguine

## **Saucen**

Tomatensauce mit Basilikum  
Gorgonzolasauce  
Carbonarasauce  
Kräuterrahmsauce  
Bolognese



Tiramisu, Cassata Sicilienne, Weinschaumcrème  
Fruchtsalat mit Grappa, Torta della Nonna  
Bunte Eispalette mit Rahm und Biskuit

**CHF 42.50 pro Person**

**Dorint**

Blüemlisalp  
Beatenberg • Interlaken

# Fleischdeklaration

Schweinefleisch	Schweiz
Rindfleisch	Argentinien, Schweiz
Lammfleisch	Neuseeland
Kalbfleisch	Schweiz
Poulet	Schweiz, Brasilien
Entenbrust	Frankreich
Wurstwaren	Schweiz
Schinken roh und gekocht	Schweiz
Salami	Italien, Schweiz

nicht aufgeführte Fleischwaren  
werden gesondert deklariert.