

**BEO HOTEL CATERING**  
**SPEISEKARTE &**  
**GETRÄNKEKARTE**  
**Sommer 2021**



# VORSPEISEN

## APÉRO-PLÄTTLI APERITIF

CHF

Auswahl an Fleisch und Käse, garniert  
Assorted meat and cheese, garnished

pro Person

12.00

### Tomaten-Mozzarella Salat



Tomato -mozzarella salad

11.00

### Veganes Tatar mit Toast und Margarine



Vegan tatar with toast and margarine

11.00 / 17.00

### Melone mit Rohschinken

Melon with raw ham

12.00

## SALATE

### SALADS

### Grüner Salat



Green salad

6.00

### Gemischter Salat



Mixed salad

9.00

### Grosser Salatteller mit Ei



Salad plate with egg

16.00

### Wurst- Käse Salat garniert

Sausage - cheese salad

18.00

## SUPPEN

### SOUPS

### Rüebli - Ingwersuppe

Carrot and ginger soup

8.00



# HAUPTSPEISEN

## UNSERE RÖSTI

CHF

**Mit Spiegelei**   
with fried egg

17.00

**Walliser Art (mit Tomaten und Käse)**   
with tomatoes and cheese

20.00

**Berner Art (mit Speck)**  
with bacon

21.00

**Gletscherblick (mit Pilzragout und Käse)**   
with mushrooms and cheese

25.00


## NUDELN GERICHTE

CHF

### PASTA DISHES

**Hausgemachte Tagliatelle an Morchelsauce**   
Homemade tagliatelle with morchel sauce

26.00

**Fusilli mit frischem Pesto**   
Pasta with fresh pesto

18.00

**Ravioli à la Kevin**   
Homemade ravioli

24.00

**Spaghetti Bolognese (Rind)**  
Spaghetti bolognese (beef)

18.00

**Spaghetti Bolognese**   
Spaghetti bolognese

18.00



## FÜR UNSERE KLEINEN FOR THE KIDS

CHF

**Fusilli mit Butter** 

7.00

Pasta with butter

**Chicken Nuggets mit Pommes**

12.00

Chicken nuggets with fries

## FLEISCHGERICHTE MEAT DISHES

CHF

**Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce mit Rösti**

23.00

Bratwurst with onion sauce and Rösti (veal)

**Zürcher Geschnitteltes mit Rösti (Kalbfleisch)**

36.00

Zurich ragout with Rösti (veal)

**Entrecôte**

39.00

**Beilagen auf Wunsch:**

**Supplements on request:**

**Salatteller** (salad) / **Pommes** und Gemüse (French fries and vegetables) /  
**hausgemachte Krokette**n und Gemüse (homemade croquettes and vegetables)

Dazu servieren wir hausgemachte Kräuterbutter.

Served with homemade herb butter

PREISE INKLUSIVE GESETZLICHER MWST  
HERKUNFT FLEISCH: SCHWEIZ

ALL PRICES INCLUDE VAT



# Unsere Cordon Bleu's

CHF

## Our cordon bleu's

### **Rohschinken und Gorgonzola (Kalb)**

Raw ham and gorgonzola (veal)

42.00

### **Pastrami und Frischkäse (Poulet)**

Pastrami and fresh cheese (chicken)

27.50

### **Tomaten, Mozzarella und Pesto (Schwein)**

Tomatoes, mozzarella and pesto (pig)

30.00

### **Rohschinken und Gruyère (Schwein)**

Raw ham and Gruyère

35.00

### **Kochschinken und Gruyère (Schwein)**

Cooked ham and Gruyère

34.00

### **Beilagen auf Wunsch:**

Supplements on request:

#### **Salatteller**

salad

#### **Pommes und Gemüse**


French fries and vegetables

#### **Hausgemachte Kroketten und Gemüse**

homemade croquettes and vegetables



# DESSERT

|   | CHF                      |      |
|---|--------------------------|------|
| Tiramisù (Saisonal)   | 8.00                     |      |
| Weisses Chocomousse   | 7.00                     |      |
| Chocomousse  | 7.00                     |      |
| Caramelchöpfli  | 6.00                     |      |
| Coupe Dänemark  | 9.00                     |      |
| Ballenberg Meringues  | 1 Stk 6.50 / 2 Stk 11.00 |      |
| Bananensplit  | 9.00                     |      |
| Coupe Gletscherblick  | 12.00                    |      |
| <b>GLACE</b>  | <b>Pro Kugel</b>         | 3.50 |
| Schokolade  |                          |      |
| Vanille   |                          |      |
| Pistazien   |                          |      |
| Erdbeeren   |                          |      |
| <b>Sorbet</b>   | <b>Pro Kugel</b>         | 3.50 |
| Citrone   |                          |      |
| Blutorange  |                          |      |
| Zwetschgen  |                          |      |



# GETRÄNKE

## APERITIF

|  |        |             |      |
|--|--------|-------------|------|
| Aperol Spritz                            | 2.0 dl |             | 8.00 |
| Cynar                                    | 4 cl   | 16.5 % Vol. | 6.00 |
| Martini Bianco                           | 4 cl   | 15.0 % Vol. | 6.00 |
| Gletscherblick Martini mit Grapfruitsaft | 1.5 dl |             | 8.00 |
| Gletscherwasser (erinnert an Bastis)     | 2 cl   | 50.0 % Vol. | 8.00 |

## MINERAL

|  |        |  |      |
|--|--------|--|------|
| Valser Wasser (mit / ohne Kohlensäure) | 5.0 dl |  | 4.50 |
| Coca-Cola / Coca-Cola Zero             | 3.3 dl |  | 4.50 |
| Elmer Citro                            | 3.3 dl |  | 4.50 |
| Fanta Orange                           | 3.3 dl |  | 4.50 |
| Fuse Tea Lemon                         | 3.3 dl |  | 4.50 |
| Rivella rot / blau                     | 3.3 dl |  | 4.50 |
| Shorley                                | 3.3 dl |  | 4.50 |
| Schweppes Tonic                        | 2.0 dl |  | 4.50 |

## BIER

|                       |        |  |      |
|-----------------------|--------|--|------|
| Rugenbräu Alkoholfrei | 3.3 dl |  | 5.00 |
| Zwickel (Naturtrüb)   | 3.3 dl |  | 5.00 |
| Panaché               | 3.3 dl |  | 5.00 |
| Spezli Rugenbräu      | 3.3 dl |  | 5.00 |
| Lager Rugenbräu       | 5.0 dl |  | 5.00 |

## PROSECCO

|           |        |  |      |
|-----------|--------|--|------|
| Freixenet | 2.0 dl |  | 9.00 |
|-----------|--------|--|------|

## Kaffee

|                              |  |  |      |
|------------------------------|--|--|------|
| Gletscherblickkafi mit Nidle |  |  | 8.00 |
| Zwetschgen fertig/Luz        |  |  | 6.00 |
| Kräuter fertig               |  |  | 6.00 |



## WEISSWEIN

|                                     |        |       |
|-------------------------------------|--------|-------|
| Blanc de Noir (Rickenbach, CH)      | 1.0 dl | 6.00  |
|                                     | 5.0 dl | 28.00 |
| Yvorne (Chablais, CH)               | 1.0 dl | 6.00  |
|                                     | 7.5 dl | 43.00 |
| Pinot Grigio (Verona, IT)           | 1.0 dl | 5.00  |
|                                     | 7.5 dl | 36.00 |
| Gespritzter Weisswein, süss / sauer | 2.0 dl | 7.00  |

## ROTWEIN

|                            |        |       |
|----------------------------|--------|-------|
| Humagne Rouge (Wallis, CH) | 1.0 dl | 6.00  |
|                            | 7.5 dl | 43.00 |
| Pinot Noir (Wallis, CH)    | 1.0 dl | 6.00  |
|                            | 7.5 dl | 43.00 |
| Primitivo (Salento, I T)   | 1.0 dl | 5.00  |
|                            | 7.5 dl | 28.00 |
| Campofiorini (Verona, IT)  | 1.0 dl | 5.00  |
|                            | 7.5 dl | 28.00 |

## LIKÖR

|                     |      |            |      |
|---------------------|------|------------|------|
| Appenzeller         | 4 cl | 29% Vol.   | 6.00 |
| Averna              | 4 cl | 29% Vol.   | 6.00 |
| Amaretto            | 4 cl | 21.5% Vol. | 7.00 |
| Baileys Irish Cream | 4 cl | 17% Vol.   | 7.00 |
| Limoncello          | 4 cl | 25% Vol.   | 7.00 |
| Caramel Likör       | 4 cl | 25 % Vol.  | 8.00 |
| Quitten Likör       | 4 cl | 25 % Vol.  | 8.00 |

## OBSTBRAND

|                |      |           |      |
|----------------|------|-----------|------|
| Vielle Prune   | 2 cl | 41% Vol.  | 6.00 |
| Cognac Moreau  | 2 cl | 40% Vol.  | 6.00 |
| Vielle Quitten | 2 cl | 36 % Vol. | 6.00 |

## VODKA

|         |      |          |      |
|---------|------|----------|------|
| Absolut | 4 cl | 40% Vol. | 9.00 |
|---------|------|----------|------|

## GIN

|            |      |          |      |
|------------|------|----------|------|
| Hendrick's | 4 cl | 44% Vol. | 9.00 |
|------------|------|----------|------|