



MENUVORSCHLÄGE

EINZELGERICHTE

SALATE

Rucola Salat Fr. 10.50

mit paniertem Schafskäse an
Honig-Balsamico-Dressing

Cesar Salat Fr. 11.00

Lattich Salat mit Poulet-Streifen, Speckwürfel und
hausgemachten Croutons an Parmesan-Dressing

Thailändischer Reismudelsalat Fr. 13.00

mit sautierten Entenbrust-Streifen

Bunter Blattsalat Fr. 13.50

mit sautierten Riesencrevetten

KALTE VORSPEISEN

Melone Fr. 13.00

mit Rohschinken

Walliser Plättli Fr. 14.00

Kleiner Walliser Teller

Crevetten-Cocktail Fr. 15.50

klassisch

Rindscarpaccio Fr. 19.00

mit Rucola, Pesto und Crostini

WARME VORSPEISEN

Büffelmozzarella Fr. 13.50 Käsesoufflé Fr. 14.00

Frittiert, auf mariniertem Tomatensalat

vom VS Raclettekäse mit Kartoffelspiegel

Gemüseravioli Fr. 18.00 Rindfleischwürfel Fr. 19.00

Hausgemacht, an Tomatenvelute

Teriyaki Style, rosagebraten mit Glasnudelsalat

SUPPEN

Walliser Weisweinsuppe Fr. 11.00 Französische Zwiebelsuppe Fr. 11.00

mit Munder Safran und Roggenbrotschips

Klassisch

Bündner Gerstensuppe Fr. 12.50 Tom Kha Gai Fr. 13.00

serviert im "Mütschli"

Thailändische Kokossuppe mit Poulet

Italienische Hummer Bisque ... Fr. 14.00

mit Olivencrostini



MENUVORSCHLÄGE

EINZELGERICHTE

RIND

Rindsschulterbraten Fr. 32.00

geschmort mit Rotweinsauce, Kartoffelpüree und saisonalem Gemüse

Ribeyesteak Fr. 45.00

mit Pfeffersauce, Baked Potatoes, Kräuterquark und Cole-Slaw Salat

Lauwarmes Roastbeef (200gr.) Fr. 46.00

mit Béarnaise Sauce, Pommes Frites und saisonalem Gemüse

Rindsfilet (200gr.) Fr. 54.00

rosa gebraten, mit Café de Paris, Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse

Rindsfilet Wellington (200gr.) Fr. 56.00

im Blätterteig mit Rosmarin-Kartoffeln und Ofengemüse

SCHWEIN/LAMM

Zartes Schweinsragout Fr. 26.00

nach "Grossmutter Art" (Rotweinsauce und Mire Poix Gemüse) und Tessiner Polenta

Spare Rips Fr. 29.50

hausmariniert, dazu Jack Potato mit Kräuterquark und Grillgemüse

Schweinsmedaillons Fr. 32.00

mit Morchelsauce, Butternudeln und saisonalem Gemüse

Lammracks (200gr. Fleisch) Fr. 58.00

im Krätermantel mit Neuen Kartoffeln und provenzalischer Zucchetti

Lammkoteletts (200gr. Fleisch) Fr. 72.00

rosa gebraten, mit Rosmarinjus, Pommes Macaire und Ratatouille

KALB

Kalbsleber Fr. 32.00

Venezianer Art, mit Polenta

Kalbsinvoltini Fr. 52.00

gefüllt mit Spinat und Hüttenkäse, dazu Weisweinsrisotto

Kalbsrücken (200gr.) Fr. 56.00

rosa gebraten, mit Portweinsauce und Kräuterkartoffelgratin

Kalbsfilet (200gr.) Fr. 68.00

mit Morchelsauce, Butternudeln und saisonalem Gemüse

GEFLÜGEL/EXOTEN

Pollo al childron Fr. 26.00

geschmortes Huhn mit Safranreis

Entenbrust (200gr.) Fr. 32.50

rosa gebraten, mit Orangensauce und gebratenem Gemüsereis

"Mischtchrazerli" Fr. 29.00

aus dem Ofen, mit Rosmarin-Kartoffeln und Grillgemüse

Zarte Maispoularde (200gr.) Fr. 32.00

mit Kräuterrisotto und konfierten Cherrytomaten

Bison Entrecôte (200gr.) Fr. 48.50

mit Wildreis und saisonalem Gemüse

HAUSDESSERTS

Brownie mit Vanilleglace Fr. 8.00

Einzelpreis (ohne Menü) Fr. 9.50

Totos Tiramisu Fr. 9.50

Einzelpreis (ohne Menü) Fr. 11.00

Apfelstrudel mit Vanillesauce Fr. 9.50

Einzelpreis (ohne Menü) Fr. 11.00



MENUVORSCHLÄGE

2-3 GÄNGE

MENU 1 ASIA-PLAUSCH (AB 10 PERS.)

Kleiner bunter Salatteller

Reichhaltiges Astiatisches Buffet

mit Frühlingsrollen hausgemacht (Vegetarisch oder Poulet),
Jasminreis, Kokosnuss-Creme-Sauce und/oder Curry-Rahm,
Poulet-Geschnetzertes

Hausgemachtes Dessert

z.B. Apfelstrudel mit Vanillesauce, Coupe Hot Berry,
Trilogie Panna-Cotta mit Himbeere, Vanille, Schoki etc.

p.P. ohne Dessert **Fr. 29.50**
p.P. mit Dessert **Fr. 38.50**

MENU 2 PASTA PLAUSCH (AB 10 PERS.)

Kleiner bunter Salatteller

Reichhaltiges Pasta-Buffet

mit Spaghetti oder Tortellini (Tortellini mit Fleischfüllung oder
Spinat), 4 verschiedene Saucen: Thunfisch, Basilikum,
Bolognaise, Carbonara

Hausgemachtes Dessert

z.B. Apfelstrudel mit Vanillesauce, Coupe Hot Berry,
Trilogie Panna-Cotta mit Himbeere, Vanille, Schoki etc.

p.P. ohne Dessert **Fr. 28.50**
p.P. mit Dessert **Fr. 37.50**

MENU 3 SCHWEINSBRATEN (AB 10 PERS.)

Kleiner bunter Salatteller

Walliser Schweinsbraten

gefüllt mit Aprikose
dazu feine Bratensauce, Kartoffelgratin
und Gemüse

Hausgemachtes Dessert

z.B. Apfelstrudel mit Vanillesauce, Coupe Hot Berry,
Trilogie Panna-Cotta mit Himbeere, Vanille, Schoki etc.

p.P. ohne Dessert **Fr. 32.50**
p.P. mit Dessert **Fr. 41.50**

MENU 4 POULET-BRUST

Kleiner bunter Salatteller

Zarte Poulet-Brust

mit Zitronen-Sauce
Kräuterreis
und Gemüse

Hausgemachtes Dessert

z.B. Apfelstrudel mit Vanillesauce, Coupe Hot Berry,
Trilogie Panna-Cotta mit Himbeere, Vanille, Schoki etc.

p.P. ohne Dessert **Fr. 29.50**
p.P. mit Dessert **Fr. 38.50**



MENUVORSCHLÄGE

2-3 GÄNGE

MENU 5 HEISSER STEIN (MAX 40 PERS.)

Kleiner bunter Salatteller

Heisser Stein (Rindsentrecôte 250g)

mit 6 verschiedenen, hausgemachten Saucen
Kroketten oder Risotto (kann noch weiter angepasst werden)
Gemüse

Hausgemachtes Dessert

z.B. Apfelstrudel mit Vanillesauce, Coupe Hot Berry,
Trilogie Panna-Cotta mit Himbeere, Vanille, Schoki etc.

p.P. ohne Dessert **Fr. 62.50**
p.P. mit Dessert **Fr. 71.50**

MENU 6 CORDON-BLEU

Kleiner bunter Salatteller

Briger Cordon-Bleu

gefüllt mit Rohschinken & Raclette-Käse
Nudeln oder Rösti-Kroketten (im Nach-Service)
Gemüse

Hausgemachtes Dessert

z.B. Apfelstrudel mit Vanillesauce, Coupe Hot Berry,
Trilogie Panna-Cotta mit Himbeere, Vanille, Schoki etc.

p.P. ohne Dessert **Fr. 34.50**
p.P. mit Dessert **Fr. 43.50**

MENU 7 PIZZA-PLAUSCH

Kleiner bunter Salatteller

Wunsch-Pizza "Désirée"

Mini, Normal oder Gross zum selber zusammenstellen
Infos zu den Zutaten unter:
www.olympica.ch/images/pdf/pizza_bestellschein.pdf

Hausgemachtes Dessert

z.B. Apfelstrudel mit Vanillesauce, Coupe Hot Berry,
Trilogie Panna-Cotta mit Himbeere, Vanille, Schoki etc.

p.P. ohne Dessert **Fr. 25.50**
p.P. mit Dessert **Fr. 34.50**

MENU 8 GSCHWELTI (AB 10 PERS.)

Kleines Buffet Tomate-Mozzarella

Gschwellti

mit Kartoffeln
Lioner
Käse-Sorten-Variation

Hausgemachtes Dessert

z.B. Apfelstrudel mit Vanillesauce, Coupe Hot Berry,
Trilogie Panna-Cotta mit Himbeere, Vanille, Schoki etc.

p.P. ohne Dessert **Fr. 28.50**
p.P. mit Dessert **Fr. 37.50**



MENUVORSCHLÄGE

2-3 GÄNGE

MENU 9 RINDS-STEAK

Kleiner bunter Salatteller

Rinds-Steak (180g)

mit Weisswein-Risotto
Café de Paris
Gemüse

Hausgemachtes Dessert

z.B. Apfelstrudel mit Vanillesauce, Coupe Hot Berry,
Trilogie Panna-Cotta mit Himbeere, Vanille, Schoki etc.

p.P. ohne Dessert **Fr. 38.50**

p.P. mit Dessert **Fr. 47.50**

WEINEMPFEHLUNG

Diavoletto St. Jodern

Visperterminen

pro Flasche 75cl **Fr. 55.00**

Cornalin Roduit

Fully

pro Flasche 75cl **Fr. 51.00**

Merlot L'Orpailleur

Uvrier

pro Flasche 75cl **Fr. 42.00**

MENU 10 VEGI-A

Kleiner bunter Salatteller

Vegi Burger

mit Eisberg-Salat, Tomaten, Cheddar-Käse, roten Zwiebeln,
Curry-Sauce im hausgemachten Brötchen
Dazu servieren wir Country Fries

Hausgemachtes Dessert

z.B. Apfelstrudel mit Vanillesauce, Coupe Hot Berry,
Trilogie Panna-Cotta mit Himbeere, Vanille, Schoki etc.

p.P. ohne Dessert **Fr. 28.00**

p.P. mit Dessert **Fr. 37.00**

MENU 11 VEGI-B

Kleines Buffet Tomate-Mozzarella

Gemüse Thai-Curry

mit Ananas, Banane, Orangenzesten, Kefen, Zucchetti, Peperoni,
Bambussprossen und Limettenblätter
Dazu servieren wir Reis

Hausgemachtes Dessert

z.B. Apfelstrudel mit Vanillesauce, Coupe Hot Berry,
Trilogie Panna-Cotta mit Himbeere, Vanille, Schoki etc.

p.P. ohne Dessert **Fr. 31.00**

p.P. mit Dessert **Fr. 40.00**

MENUVORSCHLÄGE

IHRE BESTELLUNG



■ Standard-Gedeck



■ Festliches Gedeck
(Fr. 4.50 pro Person)

IHR MENU

Apéro:

Suppe:

Kalte Vorspeise:

Warme Vorspeise:

Hauptgang:

Sauce:

Beilagen:

Dessert:

Torte:

Ihre speziellen Wünsche

Bestuhlung: