



**Berghotel  
Steingletscher**

erläben und gschpiren...  
...Zit han und sin

## **Unsere Menuvorschläge**

**für**  
**ein Geburtstagsfest**  
**ein Verlobungsfest**  
**ein Hochzeitsfest**  
**eine bronzene Hochzeit**  
**eine silberne Hochzeit**  
**eine goldene Hochzeit**  
**eine diamantene Hochzeit**  
**eine eiserne Hochzeit**  
**oder gar eine steinerne Hochzeit**  
**oder**  
**eine Taufe, zwei Taufen,...**  
**ein Jubiläum**  
**ein privates oder Geschäftsjubiläum**  
**ein 5-Jahres-Jubiläum**  
**ein 10-Jahres-Jubiläum**  
**ein ..?! ..!?!**

**u süsch de nume,**  
**das me wider einisch isch zäme cho!!!**

Berghotel Steingletscher – Berglodge Steinalp – Restaurant Sustenpass  
[welcome@sustenpass.ch](mailto:welcome@sustenpass.ch) - [www.sustenpass.ch](http://www.sustenpass.ch) – Tel. 033/975 12 22





**Berghotel  
Steingletscher**

erleben und gschpiren...  
...Zit han und sin

## ***Das traditionelle Festmenu***

**Consommé double  
Mit Kalbfleischklösschen  
Flädli und Gemüsestreifen**

\*\*\*

**Frische Saisonsalate an Joghurt-Dressing**

\*\*\*

**Schweinsfilet und glasierter Kalbsbraten  
an Pilzrahmsauce**

**Kartoffelrahmpüree und Gemüsebouquet**

\*\*\*

**Haslikuchen auf Zwetschgenmus-Spiegel garniert**

\*\*\*

\*\*

Fr. 59.50



Berghotel Steingletscher – Berglodge Steinalp – Restaurant Sustenpass

[welcome@sustenpass.ch](mailto:welcome@sustenpass.ch) - [www.sustenpass.ch](http://www.sustenpass.ch) – Tel. 033/975 12 22





Berghotel  
Steingletscher

erleben und gschpiren...  
...Zit han und sin

## Das grosse Festmenu

Hausterrine an Waldorfsalat

\*\*\*

Kartoffelsuppe Malakov mit Shrimpseinlage

\*\*\*

Saibling an leichter Senfsauce

Gemüsereis

\*\*\*

Kalbsmedaillons an Limonenschaum

Kartoffelgratin

Grüner Spargel

\*\*\*

Weisses & braunes Schokoladenmousse  
mit gerösteten Mandeln garniert

\*\*\*

\*\*

Fr. 84.—

Berghotel Steingletscher – Berglodge Steinalp – Restaurant Sustenpass

[welcome@sustenpass.ch](mailto:welcome@sustenpass.ch) - [www.sustenpass.ch](http://www.sustenpass.ch) – Tel. 033/975 12 22





Berghotel  
Steingletscher

erleben und gschpiren...  
...Zit han und sin

## Das Oberländer Menu

Bunter Saisonsalat  
mit Steinälpler Hobelkäse

\*\*\*

Gadmer Gerstensuppe

\*\*\*

Berner Oberländer Platte  
Mit Siedfleisch, Zungenwurst, Rippli  
Saucisson und Speck  
Salzkartoffeln  
Dörrbohnen

\*\*\*

Meiringer Meringues mit Doppelrahm

\*\*\*

\*\*

Fr. 49.50

Berghotel Steingletscher – Berglodge Steinalp – Restaurant Sustenpass

[welc@ustenpass.ch](mailto:welc@ustenpass.ch) - [www.ustenpass.ch](http://www.ustenpass.ch) – Tel. 033/975 12 22





Berghotel  
Steingletscher

erleben und gschpiren...  
...Zit han und sin

## Vorschlag für ein leichtes Menu

Marinierter heimischer Saibling gegart  
auf Gemüsebeet mit Sauce Choron  
Trockenreis

\*\*\*

Bunter Blattsalat an Balsamico-Dressing  
mit Hobelkäse garniert

\*\*\*

Kalbpiccata an Tomatensauce  
Schinkenspaghetti

\*\*\*

Apfelhüechli auf Vanillerahm-Spiegel

\*\*\*

\*\*

Fr. 65.50

Berghotel Steingletscher – Berglodge Steinalp – Restaurant Sustenpass  
[welcome@sustenpass.ch](mailto:welcome@sustenpass.ch) - [www.sustenpass.ch](http://www.sustenpass.ch) – Tel. 033/975 12 22





# Berghotel Steingletscher

erleben und gschpiren...  
...Zit han und sin

## Kalte Vorspeisen

Knackige Blattsalate an Balsamico-Dressing mit Croûtons und Sonnenblumenkernen	Fr.	9.50
Mozarella mit Tomatenscheiben, frischem Basilikum und gerösteten Pinienkernen	Fr.	14.50
Bunte Blattsalate an Balsamico-Dressing mit Streifen von gebratener Kalbsleber	Fr.	19.50
Frischer Atlantik-Räucherlachs mit Apfel-Meerrettichschaum mit Apfel-Rahm-Meerrettich, Toast & Butter	Fr.	19.50

## Unsere hausgemachten Suppen

Bouillon „Célestine“ mit Flädli und Gemüsestreifen	Fr.	7.50
Blumenkohlrahmsuppe mit gerösteten Mandeln	Fr.	7.80
Tomatencrèmesuppe mit Rahm und Basilikum	Fr.	8.80
Tessiner Minestrone mit Käsecroûtons	Fr.	7.80

## Warme Zwischengerichte oder kleine Hauptgerichte

Zarter Tafelspitz aus dem Wurzelsud an leichter Meerrettichsauce Mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln	Fr.	22.50
Trutenbrustfilet an Curryrahm mit Früchten garniert Mit Mandelreis und gebackenen Ananasringen	Fr.	22.50
St. Petersfischfilet im Bierteig gebacken An Estragonbuttersauce mit Schwenkkartoffeln	Fr.	25.50
Steinpilze an Kräuterrahm Mit Butternüdeli(saisonbedingt)	Tagespreis	

Berghotel Steingletscher – Berglodge Steinalp – Restaurant Sustenpass  
[welcome@sustenpass.ch](mailto:welcome@sustenpass.ch) - [www.sustenpass.ch](http://www.sustenpass.ch) – Tel. 033/975 12 22





# Berghotel Steingletscher

erleben und gschpiren...  
...Zit han und sin

## Hauptgerichte

Braunes Rindsvoressen Mit Kartoffelgratin und grünen Bohnen	Fr.	23.50
Gemischter Braten(Schwein&Rind) an Rosmarinjus Mit Kartoffelstock und Saisongemüse	Fr.	26.—
Zarte Trutenschnitzel an Peperonischaum Mit grünen Nudeln und Vichykarotten	Fr.	27.—
Kalbsschnitzel im Eimantel gebraten Mit Rosmarinkartoffeln und Blattspinat	Fr.	39.50
Schweinsfilet im Teig an Rotweinjus Mit Röstikroketten und Gemüse garnitur	Fr.	39.50
Roastbeef englisch gebraten an Dreipfeffersauce Folienkartoffeln mit Sour cream und Speckbohnen	Fr.	46.50
Lammkoteletten glasiert an Zwiebelsauce Kartoffelgratin und Ratatouille	Fr.	39.50
Kalbsfilet am Stück mit frischen Waldpilzen Butternudeln und frisches Gemüse	Fr.	54.50

Berghotel Steingletscher – Berglodge Steinalp – Restaurant Sustenpass  
[welcome@sustenpass.ch](mailto:welcome@sustenpass.ch) - [www.sustenpass.ch](http://www.sustenpass.ch) – Tel. 033/975 12 22







# Berghotel Steingletscher

erleben und gschpiren...  
...Zit han und sin

## Desserts

„Brönnti Crème“	Fr.	8.50
Riesen Meringues mit Glace und Rahm	Fr.	8.50
Vanilleglace mit warmen Beeren	Fr.	9.80
Apfelstrudel mit Vanillesauce	Fr.	9.80
Haslikuchen mit Zwetschgenmus und „Nidle“	Fr.	9.80
Frischer Fruchtsalat garniert	Fr.	8.50
Panna cotta mit Fruchtmark und Rahm	Fr.	8.50
„Öpfelchüechli“ mit Zimtzucker und Rahm(2 Stück)	Fr.	9.50
Coupe Sustenspitz	Fr.	9.50
Dessertteller „Steingletscher“	ab	Fr. 17.50
Grosses und kleines Dessertbuffet		Preis nach Auswahl
Käseteller oder Käsebuffet		Preis nach Auswahl

Wir beraten Sie gerne bei der Zusammenstellung Ihres Menus, der Auswahl des Apéritifs und der Getränke wie auch der Gestaltung der Tafel mit Tischschmuck. Kerzen und Blumengestecke können von uns besorgt werden; sie werden zum Selbstkostenpreis in Rechnung gestellt.

Dem Anlass entsprechend erstellen wir eine Menukarte mit Angabe des Menus und der Getränke. Gerne gehen wir nach Möglichkeit auf Ihre Wünsche betreffend Gestaltung ein. Wir freuen uns, für Sie einen Anlass organisieren zu dürfen.

Ihr Steingletscher-Team  
Familie  
Thomas & Jacqueline Michel-Devaud

Berghotel Steingletscher – Berglodge Steinalp – Restaurant Sustenpass  
[welcome@sustenpass.ch](mailto:welcome@sustenpass.ch) - [www.sustenpass.ch](http://www.sustenpass.ch) – Tel. 033/975 12 22

