



**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 - 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 - 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 - 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
welcme@sustenpass.ch - www.sustenpass.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 - 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 - 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 - 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 - www.sustenpass.ch – Tel. 033/975 12 22

