

Dokumentations-Unterlagen für

*Festliche  
Anlässe*

**Berg-Gasthaus Sennis-Alp** im Alviergebiet  
Ruth und Fredi Marthy-Aschwanden

**CH-8892 Berschis bei Flums**

Tel. 081/ 733 12 29 oder 081/ 733 35 34

[www.sennis-alp.ch](http://www.sennis-alp.ch)

## Menüvorschläge

für festliche Anlässe 2018

Aus dem folgenden Angebot können Sie ein Menü selber zusammenstellen!  
Die Preise sind immer pro Person für das komplette Menü gerechnet!  
(Vorspeise, Suppe, Hauptgang, eine Beilage und Saisongemüse plus Dessertteller)

- |                  |                       |  |   |
|------------------|-----------------------|--|---|
| <b>VORSPEISE</b> | <input type="radio"/> | Melone mit Rohschinken   |   |
|                  | <input type="radio"/> | Rauchlachs mit Ruccolasalat und Zitronen-Vinaigrette                   |   |
|                  | <input type="radio"/> | Gemischter Saisonsalat   |   |
|                  | <input type="radio"/> | Gemüse-Carpaccio mit gehobeltem Alpkäse                                |   |
| <b>SUPPE</b>     | <input type="radio"/> | Bouillon mit hausgemachten Flädli / Gemüsejulienne                     |   |
|                  | <input type="radio"/> | Tomatencrèmesuppe  |   |
|                  | <input type="radio"/> | Tagessuppe   |   |
| <b>HAUPTGANG</b> | <input type="radio"/> | Schweinschals-Braten an Rotweinsauce                                   | Fr. 49.—  |
|                  | <input type="radio"/> | Schweinsfilet-Medaillons an Kräuter-Hollandaise                        | Fr. 57.—  |
|                  | <input type="radio"/> | Rindsfilet am Stück gebraten mit Café de Paris                         | Fr. 68.—  |
|                  | <input type="radio"/> | Rindshuft-Steak an Morchelrahmsauce                                    | Fr. 59.—  |
|                  | <input type="radio"/> | Kalbsgeschnetzeltes nach „Zürcher-Art“                                 | Fr. 56.—  |
|                  | <input type="radio"/> | Kalbssteak an Steinpilzsauce   | Fr. 64.—  |
| <b>BEILAGEN</b>  | <input type="radio"/> | Hausgemachte Spätzli   | <input type="radio"/> Teigwaren                                   |
|                  | <input type="radio"/> | Polenta  | <input type="radio"/> Reis <input type="radio"/> Kartoffel-Gratin |
|                  | <input type="radio"/> |  |   |
| <b>DESSERT</b>   | <input type="radio"/> | Dessert-Teller   |   |
|                  | <input type="radio"/> | <b>Hochzeits-Torte</b>   | Aufpreis p.P. Fr. 8.50  |
|                  | <input type="radio"/> | <b>Käseplatte</b> mit Früchtebrot, Marmelata<br>und Blätterteig-Gebäck | Aufpreis p.P. Fr. 13.--   |

Nach vorheriger Anmeldung sind wir gerne bereit,  
mit Ihnen zusammen das Bankett nach Ihren Wünschen zu gestalten.  
Kulinarisch werden Sie von Fredi und Claudia bestens beraten.  
Wenn Sie uns im Voraus kontaktieren, haben wir auch für Vegetarier und  
Lebensmittelunverträglichkeiten entsprechende Menü parat.

Apéro

Salzstengeli, Nüssli und Chips sowie Orangenjus und Mineral	Fr. 4.50 / Person
Schinkengipfeli und Apéro-Tartelettes	Fr. 8.-- / Person
Canapées assortiert	Fr. 8.50 / Person

Abrechnung

Bei uns können Sie wie folgt bezahlen: in Bargeld (Schweizerfranken oder Euro), via Vorauszahlung auf unser Bankkonto oder per Rechnung mit Einzahlungsschein.

Weinkarte

Nebst beliebten Traubensorten aus Spanien und Italien und bekannten Weinen aus dem Wallis, bieten wir selbstverständlich auch Erzeugnisse aus Einheimischer Produktion an. Aus dem Sarganserland vom Rebgut Bündte den **Tscherlacher** von Oskar und Anita Wildhaber und vom Oelberg den **Walenstadter** von Fredi und Regula Heer. Grundsätzlich schenken wir nur die Weine aus, die auf unserer Weinkarte aufgeführt sind.

Brunch

Das Frühstücksbüffet kann mit Rührei, Speck und Rösti sowie hausgemachtem Obstkuchen erweitert werden. Der Aufpreis für den Brunch ist Fr. 5.--/ Person

Übernachtung mit reichhaltigem Frühstücksbüffet Preise für 2018

Im Doppel-Zimmer (Handtücher und Duschtücher sind im Zimmer)	Fr. 66.—
Im Familienzimmer (3-Bett- oder 4-Bett-Zimmer)	Fr. 56.—
Der Einzelzimmer-Zuschlag beträgt	Fr. 20.—

Etagenduschen und Etagen-WC's sind vorhanden.

Hand- und Duschtücher stellen wir Ihnen zur Verfügung.

Kinder-Ermässigung auf's volle Arrangement:	3-6 Jahre = 50%
	7-12 Jahre = 30%

Die Preise verstehen sich pro Person und Tag, **exkl. 2.40 Kurtaxe**, inkl. MWST.

Für Hundebesitzer haben wir ZI mit Balkon. Der Beitrag pro Hund beträgt Fr. 20.-- pro Nacht, inkl. Hunde-Decke und Trockenfutter. Es gibt einen Robidog. Hunde sind im Restaurant erlaubt, im Speisesaal nicht. Wir sind im Naturschutzgebiet - es besteht Leinenpflicht.

## Blumendekoration

Nach Wunsch fertigen wir Blumengestecke an mit Alpenblumen je nach Blütesaison. Es braucht jeweils zwei Stück pro Tischreihe.  
Ein Arrangement berechnen wir mit Fr. 25.-- pro Stück.



## Transport

nach Absprache ab Rotherdplangg (Fr. 6.—pro Person, pro Weg) oder  
ab Berschis (Fr. 10.—pro Person, pro Weg) oder ab Ihrem Treffpunkt.  
eigene Transportmittel: Hotelbus (8 Pers.) und Sennis-PW (4 Pers.)

Von Flums oder Walenstadt per Kleinbus nach Sennis ca. Fr. 10.—pro Person pro Fahrt.  
Weitere Angebote auf Anfrage.

*Auf Cavortsch (860müM) ist das Parken nach wie vor erlaubt und gebührenfrei.  
Dort befindet sich der Billetautomat, wo man sich den Parkschein für  
Rotherdplangg (1085müM und P3) kaufen kann - die ersten 24h kosten Fr. 5.--, jeder weitere Tag Fr. 2.—.*



*Tisch-Gedeck*

Für Hochzeitsgesellschaften decken wir die Tische klassisch in WEISS.

Weitere Möglichkeiten sind die Gedecke in GELB,



und Neu im edlen, DUNKLEN VIOLETT.

*Gutscheine*

Suchen Sie noch ein passendes Geschenk? Bestellen Sie bei uns einen Gutschein und wir schenken Ihnen die „Verpackung“ dazu.

