



**TSCHENTEN** Alp  
ADELBODEN



## ***Hochzeitsaperitif auf der Tschentalp***



***Gerne heissen wir Sie für diesen besonderen Tag  
bei uns auf der Tschentalp willkommen.***



**Tschentenbahnen AG**  
Bellevuegässli 4  
CH-3715 Adelboden

info@tschentalp.ch  
www.tschentalp.ch  
Tel. +41 (0)33 673 11 06



## Unsere Aperitifvorschläge

### « Variante I »

Auswahl von Trockenfleisch und Käse vom Oberland dazu Zopf und Brot

Flammkuchen Duo (klassisch und vegetarisch)

Tomaten-Mozzarellaspiesschen

Gemüsedips mit hausgemachten Saucen

**Petit CHF 20 / Riche CHF 32**

### « Variante II »

Diverse Canapés (Schinken, Salami, Kräuterfrischkäse)

Melone-Rohschinkenspiesschen, Pikante Pouletspiesschen

Crostini mit Roastbeef und Graved Lachs

Pflaumen im Speckmantel

**Petit CHF 20 / Riche CHF 32**

### « Variante III »

Bruschetta klassisch, Bruschetta mit Waldpilzen

Geräuchertes Forellentatar auf Crostini

Lauch-Käseküchlein, Schinkengipfeli

Zweierlei Oliven und Bergkäsewürfel

**Petit CHF 20 / Riche CHF 32**

Stellen Sie Ihr Wunschaperitif selber zusammen, die verschiedenen Vorschläge können untereinander getauscht werden.



### Schaumweine

CHF

Prosecco Brut	75 cl	52
« Les Perles de Stéphane » Brut, Stephan Martin, Ligerz <i>Assemblage Chardonnay und Riesling-Sylvaner</i>	75 cl	62

### Weine Top, 50 cl

Fendant, Domaines Chevaliers, Salgesch <i>Frisch und knackig, der ideale Aperitifwein und Begleiter von Käsespezialitäten</i>	50 cl	25
Pinot Noir, Domaines Chevaliers, Salgesch <i>Intensiv rubinroter Körper, Duft von kleinen frischen Früchten, leichter Hauch von Rauch</i>	50 cl	30

### Weissweine

Fendant, Domaines Chevaliers, Salgesch <i>Blumig, leicht exotisch, im Gaumen fein und harmonisch, sehr trinkfreudig.</i>	75 cl	43
Johannisberg, Domaines Chevaliers, Salgesch <i>Erinnert an süsse Gewürze, diskrete Note von Rosenblüten, im Gaumen würzig und kräftig</i>	75 cl	48
Heida, Domaines Chevaliers, Salgesch <i>Nuancen von Birne und Zitrone. Schöne Fülle und langer, bissiger Abgang</i>	75 cl	54
« Sherpa Blanc » Domaines Chevaliers, Salgesch <i>Assemblage von Heida, Blanc de Pinot Noir und Chasselas</i>	75 cl	54
Petite Arvine, Domaines Chevaliers, Salgesch <i>Exotische Aromen von Grapefruit und Limetten</i>	75 cl	54

### Rotweine

« Sherpa Rouge », Domaines Chevaliers, Salgesch <i>Assemblage von Pinot Noir und Humagne Rouge</i>	75 cl	54
Humagne Rouge, Domaines Chevaliers, Salgesch <i>Rustikale Nase, fruchtige Noten, ein Hauch von Pfeffer, im Gaumen rustikale Tannine und würzige Note</i>	75 cl	58
Cornalin, Domaines Chevaliers, Salgesch <i>Beeren und Sauerkirschen, im Gaumen kräftig und gehaltvoll, weiche Tannine</i>	75 cl	58

Auf Wunsch unterbreiten wir Ihnen gerne weitere Vorschläge.



<b>Biere</b>		<b>CHF</b>
Tschentenbier (offen)	30 cl	5
Eichhof Braugold	33 cl	5.5
Eichhof Panaché	33 cl	5.5
Eichhof alkoholfrei	33 cl	5.5
Erdinger Weissbier / Erdinger Weissbier alkoholfrei	50 cl	7.5

### **Alkoholfreie Getränke**

Adelbodner Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure	100 cl	10
Orangensaft	100 cl	12
Hausgemachter Eistee	100 cl	12
Apfelschorle	150 cl	15

Gerne beraten wir Sie persönlich vor Ort und stehen Ihnen bei der Organisation Ihres Anlasses zu Verfügung.

#### **Allgemeine Informationen**

Um Ihnen einen reibungslosen Service zu garantieren, bitten wir Sie, uns mindestens **14 Tage im Voraus** über Ihre Aperitif- und Getränkewahl und die Anzahl Personen zu informieren.

Die Anzahl Personen kann bis zu 24 Stunden vor Ihrem Anlass geändert werden. Die am Vortag bestätigte Anzahl wird als Grundlage für die Rechnungsstellung genommen.

Je nach Saison kann es zu kleinen Änderungen kommen. Diese werden Ihnen selbstverständlich im Voraus kommuniziert.

Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt.

#### **Bahnfahrten**

Für Gruppen bieten wir gerne Sondertarife an, diese können je nach Anzahl Personen und Fahrten variieren.

