



Hotel - Restaurant Täscherhof
CH - 3929 Täsch vor Zermatt



Direktion: Christoph Imboden

Telefon: 0041 / (0)27 966 62 62

Fax: 0041 / (0)27 966 62 00

E-Mail: info@taescherhof.ch

Internet: www.taescherhof.ch

Hotel *** - Spezialitäten-Restaurant - Fasskeller - Terrasse - Parkhaus - Partner-Hotel Golfplatz Matterhorn

Gruppenmenüs

Vorspeisen:	Kleiner grüner Salat	Fr.	5.00
(exkl.)	Kleiner gemischter Salat	Fr.	7.50
	Portion Raclette	Fr.	6.00
	Äpler-Makkaroni mit Apfelmus	Fr.	10.00
	Melone mit Rohschinken	Fr.	11.00
	Kleiner Walliser Teller	Fr.	12.00
Suppen:	Tagessuppe – Gemüsebouillon - Gemüsecreme - Kraftbrühe mit Einlage - Hühnchensuppe - Tomatencremesuppe - Pilzcreme – Karottencreme - Brotsuppe Blumenkohlcreme - Nudelsuppe		
Teller:	Nr. 01: Schweinsrahmschnitzel, Butternudeln	Fr.	23.50
(inkl.)	Nr. 02: Schweinsschnitzel natur oder paniert, Pommes	Fr.	23.50
	Nr. 03: Schweinsbraten mit Rotweinjus, Rosmarinkartoffeln	Fr.	24.00
	Nr. 04: Geschnetzeltes Poulet an Curry Sauce, Reis	Fr.	23.50
	Nr. 05: Truthahnschnitzel mit Tomatensauce, Röstikroketten	Fr.	23.50
	Nr. 06: Truthahnschnitzel Piccata Milanaise, Tomatensauce, Spaghetti	Fr.	24.50
	Nr. 07: Geschnetzeltes Schweinefleisch an Pilzrahmsauce, Reis	Fr.	24.00
	Nr. 08: Hähnchen-Cordon bleu, Butternudeln	Fr.	23.50
	Nr. 09: Rindssteak, Bratkartoffeln	Fr.	28.00
	Nr. 10: Rindsragout „ungarische Art“, Kartoffelstock	Fr.	24.00
	Nr. 11: Rindsbraten, Petersilienkartoffeln	Fr.	24.00
	Nr. 12: Kalbsragout an Rotwein Sauce, Nudeln	Fr.	27.00
	Nr. 13: Gerollter Kalbsbraten, Herzoginkartoffeln	Fr.	31.00
	Nr. 14: Schweinskotelette an Senfsauce, Pommes frites	Fr.	26.00
	Nr. 15: Pangasiusfilet mit Zitrone, geschwenkte Kartoffeln	Fr.	20.00
	Nr. 16: Pangasius paniert oder im Bierteig, Kartoffeln	Fr.	22.00
	Nr. 17: Käsefondue natur mit Brotwürfel (mit Kartoffeln + CHF 4.00)	Fr.	25.00
	* Nr. 18: Rösti mit Kalbsbratwurst und Zwiebelsauce	Fr.	25.00
	* Nr. 19: Täscher-Rösti mit Tomate, Schinken und Spiegelei	Fr.	26.00
Dessert:	Karamelköpfler - Gebrannte Creme - Stracciatellacreme - Vanillecreme - Schokoladencreme Schokoladenmousse - Tiramisu-Mousse - Früchtemousse - Fruchtsalat - Eis mit Sahne – Panna cotta - Früchtestrudel		

Unsere Gruppenmenüs werden mit einer Suppe, **Gemüse** und Dessert serviert.

Gerne können Sie die Beilagen Ihren Wünschen anpassen.

* Röstiteller sind nur bis max. 30 Personen bestellbar.

Die Preise verstehen sich pro Person inklusive MwSt. und Service.

Pro 20 zahlende erhalten Sie eine Freiperson.