



Kempinski Palace  
Engelberg

TITLIS | SWISS ALPS

# INSPIRIERENDE INSPIRING EVENTS



Bankett Menu  
Banquet Menu

*Kempinski*

HOTELIERS SINCE 1897





# WILLKOMMEN IN ENGELBERG

Welcome to Engelberg

Engelberg ist der perfekte Ort für unvergessliche Bergerlebnisse und makellose Glücksmomente! Ob Sommer oder Winter, Engelberg ist ein Ort der Vielseitigkeit und eignet sich perfekt für einen Erlebnisurlaub der besonderen Art. Im Sommer bietet Engelberg seinen Besuchern eine unzählige Auswahl an Sommeraktivitäten, kulturellen Events sowie Familienaktivitäten inklusive Titlis Highlights, zur Auswahl. Im Winter bietet Engelbergs Skigebiet Schneesicherheit, gute Erreichbarkeit, moderne Transportmöglichkeiten und eine grosse Auswahl an Winteraktivitäten wie Skitouren, Freeride Touren, Wandern, Schneeschuhwanderungen, Langlauf und den Snowpark beim Trübsee ...

Engelberg is the perfect place for memorable mountain experiences, for that flawless moment of happiness that feels epic and enchants you like no other. Whether summer or winter, Engelberg is a fantastic place to visit at any time of year. In summer, visitors can enjoy a huge range of summer activities and cultural events including the Titlis highlights and family activities. In Winter, Engelberg's ski area has guaranteed snow, easy accessibility, modern transport facilities and winter experiences such as ski tours, freeride, hiking, snowshoe tours, cross-country skiing and the Trübsee snow park.



An aerial photograph of a mountain town, likely in the Swiss Alps. The town is built on a valley floor, with a river winding through it. The buildings are multi-story, light-colored structures with dark roofs. In the background, there are large, rugged mountains with significant snow cover. The sky is a pale, hazy blue. The overall scene is a harmonious blend of natural beauty and human settlement.

EINE  
SYMPHONIE  
AUS NATUR,  
GESCHICHTE  
UND  
MODERNE

*A symphony of nature,  
history and modernity*



# WILLKOMMEN IM KEMPINSKI PALACE ENGELBERG

Das Kempinski Palace Engelberg ist das erste internationale Luxushotel am Fusse des Titlis im Herzen der Schweizer Alpen. Die Kombination aus erfrischender Schweizer Gastfreundschaft, bewährtem Kempinski-Fünf-Sterne-Service und einem vielfältigen Angebot an Aktivitäten garantiert unvergessliche Erlebnisse. Die luxuriösen, komfortablen Zimmer und Suiten bestechen durch ihr zeitloses Schweizer Flair und einen atemberaubenden Blick auf die alpine Umgebung.

## Welcome to Kempinski Palace Engelberg

Perched high in the mountains in the heart of Switzerland, Kempinski Palace Engelberg is the town's first international luxury hotel. With a unique blend of fresh Swiss hospitality, warm five-star luxury service, and an abundance of activities, Kempinski Palace Engelberg is a place where memories are made. Exceptionally comfortable, the rooms and suites radiate contemporary Swiss flair and offer sweeping views of the beautiful alpine surroundings.





Meetings & Events 10

Seminarräume	10
Meeting Rooms	
Set Up & Tagungspauschalen	18
Set up & Conference Packages	
Hochzeiten & Private Feiern	22
Weddings & Private events	

Menü Auswahl 26

*Menu Selection*

Frühstück / Breakfast	28
Kaffeepausen / Coffee Breaks	30
Sandwiches, Snacks & Fingerfood	32
Sandwiches, Snacks & Finger food	
Buffets	36
Saisonale Menüs & Buffets	40
Seasonal menus & buffets	

Zimmer, Suiten & Ausstattung 50

*Rooms, Suites & Facilities*

Erlebnisse in Engelberg 58

*What to do in Engelberg*

MEETINGS,  
EVENTS &  
AUSSTATTUNG

Meetings, Events & Facilities



# MEETINGS & EVENTS

*Der ideale Veranstaltungsort  
Your ideal venue in Switzerland*

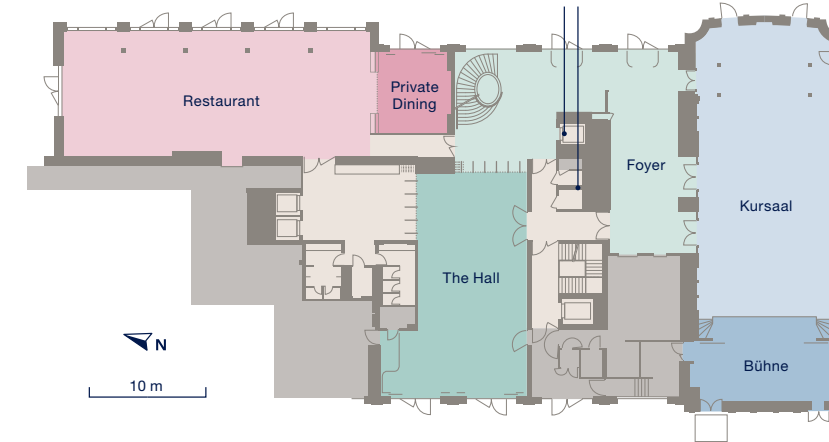
Für Gruppen und Veranstaltungen im Herzen der Schweiz bietet das Kempinski Palace Engelberg eine Vielzahl von Veranstaltungsräumen in einer spektakulären historischen Kulisse. Das Hotel bietet Ihnen acht wandlungsfähige Tagungs- und Konferenzräume für jeden Anlass.

For groups and events in the middle of Switzerland, we have a range of event venues in a spectacular historical setting. The hotel offers eight meeting and conference rooms for every occasion.



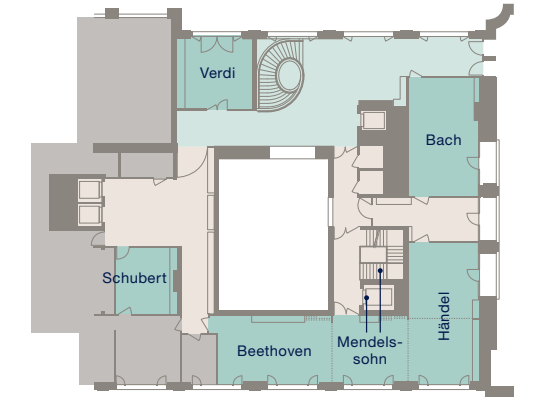
## ERDGESCHOSS – KURSAAL & PRIVATE DINING

*First floor - Kursaal & Private Dining*



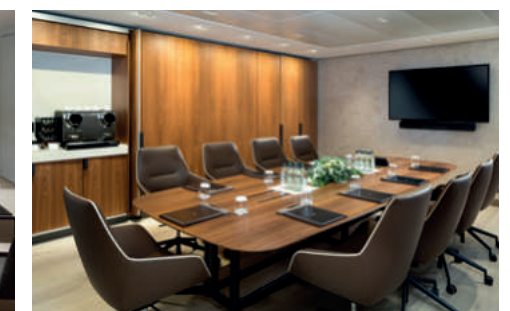
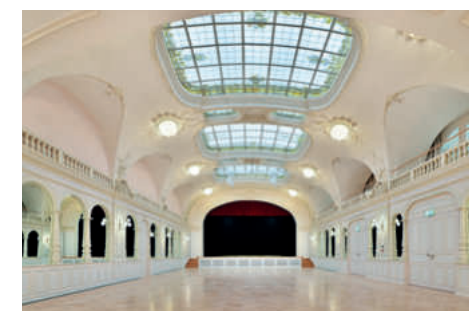
## MEZZANINE – VERANSTALTUNGSBEREICH

*Mezzanine - Event area*



Veranstaltungsraum	Fläche in m <sup>2</sup>	Länge in m	Höhe in m	Decken- höhe in m	Cocktail	Banquet	Theater	Parlaman- tisch	U-Form	Block
Kursaal*	248	23.6	11.2	7.4	400	228	370	198	56	
Kursaal Empore*	59	-	-	-	-	-	49	-	-	-
Bach*	55	10	5.9	2.4	70	-	49	20	20	20
Händel*	63	12	5.4	2.4	80	-	70	24	24	24
The Hall	198	19	9.3	2.8 - 6	235	120	180	100	42	40
Mendelssohn	35	6.4	5.1	2.4	40	-	28	12	12	12
Beethoven	53	9.8	5.1	2.4	65	-	49	20	20	20
Schubert	26	5.6	4.6	2.4	-	-	-	-	-	12
Verdi	35	5.9	6.1	2.4	45	16	32	12	12	12
Private Dining Bereich	40	5.8	7	2.4	-	-	-	-	-	20

\*Der Kursaal und die Räume Bach und Händel werden gemanagt von der Kursaal AG Engelberg, [www.kursaalengelberg.ch](http://www.kursaalengelberg.ch). Dieses Unternehmen gehört nicht zum Kempinski Palace Engelberg – Titlis Swiss Alps. The Kursaal and the Bach and Händel rooms are managed by Kursaal AG Engelberg, [www.kursaalengelberg.ch](http://www.kursaalengelberg.ch). This company is not part of the Kempinski Palace Engelberg - Titlis Swiss Alps.



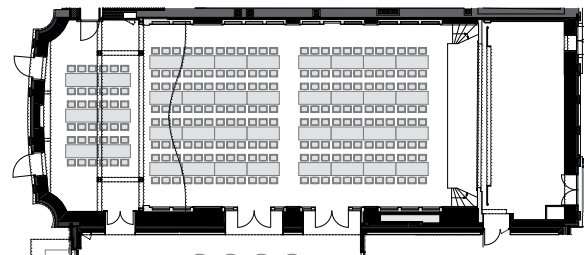




## KURSAAL

Der historisch wertvolle Kursaal, erbaut 1902, ist im Besitz der Gemeinde und gehört somit der Engelberger Bevölkerung. Die Integration in das Hotelgebäude und die enge Zusammenarbeit mit dem Eigentümer eröffnet die willkommene Möglichkeit, den grossflächigen Saal für Veranstaltungen bis zu 400 Personen zu nutzen. Das angrenzende Foyer, das den Übergang zum Neubau bildet, ist eine ideale Ergänzung für Empfänge oder Kaffeepausen.

The historically valuable Kursaal, built in 1902, is owned by the municipality and thus belongs to the people of Engelberg. The integration into the hotel building and the close cooperation with the owner opened up the welcome possibility of using the large-area room for events up to 400 people. The adjacent foyer, which forms the transition to the new building, is an ideal addition for receptions or coffee breaks.

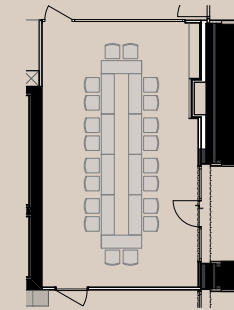


Mozart Lounge

## BACH

Der Raum mit 55 Quadratmetern, der ebenfalls zur Kursaal AG gehört, befindet sich im Zwischengeschoss des Neubaus und mit Blick in den historischen Kursaal lässt er sich vielseitig nutzen und auf Wunsch zum Beispiel für Kaffeepausen mit der Mozart-Lounge kombinieren. Dank den hellen, freundlichen Farben und einer Breitseite aus satiniertem Glas herrscht im Bach auch ohne Tageslicht ein angenehmes Aufenthaltsklima.

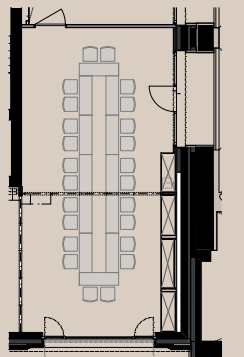
The venue with 55 square meters, which belongs to Kursaal AG, is located on the mezzanine floor of the new building and with a view of the historic Kursaal he can be used many ways and, if desired, combined with the Mozart Lounge for example for coffee breaks or receptions. Thanks to the light, friendly colours and a broadside of satin-finished glass, there is a pleasant atmosphere in the Bach even without daylight.



## HÄNDEL

Händel, der ebenfalls zur Kursaal AG gehört, gibt es in den Varianten klein oder gross. Je nach Platzbedarf sind verschiedene Kombinationen möglich, zum Beispiel mit der Mozart-Lounge als Vorraum. Mit einer Kapazität für 70 Personen bei Theaterbestuhlung und 24 Seminargästen lässt Händel vielseitige Nutzungs- und Ausstattungsmöglichkeiten zu. Natürliches Tageslicht sowie eine Loge zum Kursaal hin sorgen für eine angenehme Raumqualität.

Händel, which belongs to Kursaal AG, is available in small or large version. Depending in the space required, various combinations are possible, for example with the Mozart Lounge as an anteroom. With a capacity for 70 people with theater seating and 24 seminar guests, Händel allows for versatile use and furnishing options. Natural daylight and a loge facing the Kursaal ensure a pleasant room quality.



Veranstaltungsraum	Fläche in m <sup>2</sup>	Länge in m	Höhe in m	Decken-höhe in m	Cocktail	Banquet	Theater	Parlamente-tisch	U-Form	Block
Kursaal	248	23.6	11.2	7.4	400	228	370	198	56	
Bach	55	10	5.9	2.4	70	-	49	20	20	20
Händel	63	12	5.4	2.4	80	-	70	24	24	24

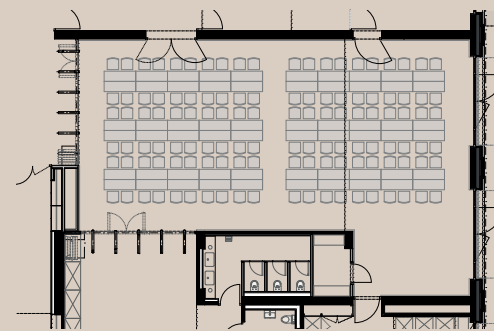




## THE HALL

205 Quadratmeter verteilt auf zwei Ebenen, viele technische Raffinessen und etliche Kombinationsmöglichkeiten mit angrenzenden Räumen – damit überzeugt die Hall, das eigentliche Herzstück des Palace Engelberg Titlis. Für Konferenzen und Feiern bietet sie ebenso erstklassige Voraussetzungen wie für Ausstellungen. Selbst das Befahren mit Autos ist auf dem robusten Terrazzo-Boden bedenkenlos möglich.

205 square metres spread over two levels, many technical refinements and numerous combination options with adjacent rooms – the Hall, the actual heart of Kempinski Palace Engelberg, is convincing. It offers first-class conditions for conferences and events as well as for exhibitions. Even cars can drive over the robust terrazzo floor without hesitation.



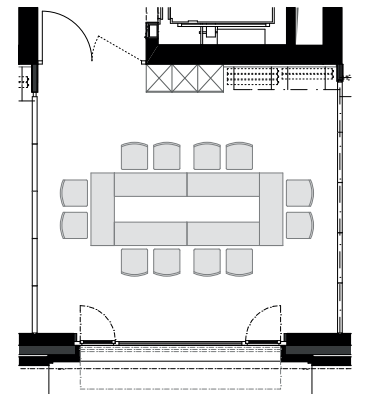
Veranstaltungsraum	Fläche in m <sup>2</sup>	Länge in m	Höhe in m	Decken- höhe in m	Cocktail	Banquet	Theater	Parlamente- tisch	U-Form	Block
The Hall	198	19	9.3	2.8 - 6						



## MENDELSSOHN

Mendelssohn mit Sicht auf die Engelberger Alpengipfel befindet sich im neuerbauten Zwischengeschoss und ist als gross oder klein buchbar. Die flexible Grösse von 34 bzw. 62.5 Quadratmetern passt hervorragend für Seminare mit 12 bzw. 24 Personen oder bei Theaterbestuhlung für 35 bzw. 70 Personen. Das Tageslicht, das durch die grosse Fensterfront zur Bahnhofstrasse hin in den Raum fällt, wirkt sich positiv auf das Wohlbefinden der Nutzer aus.

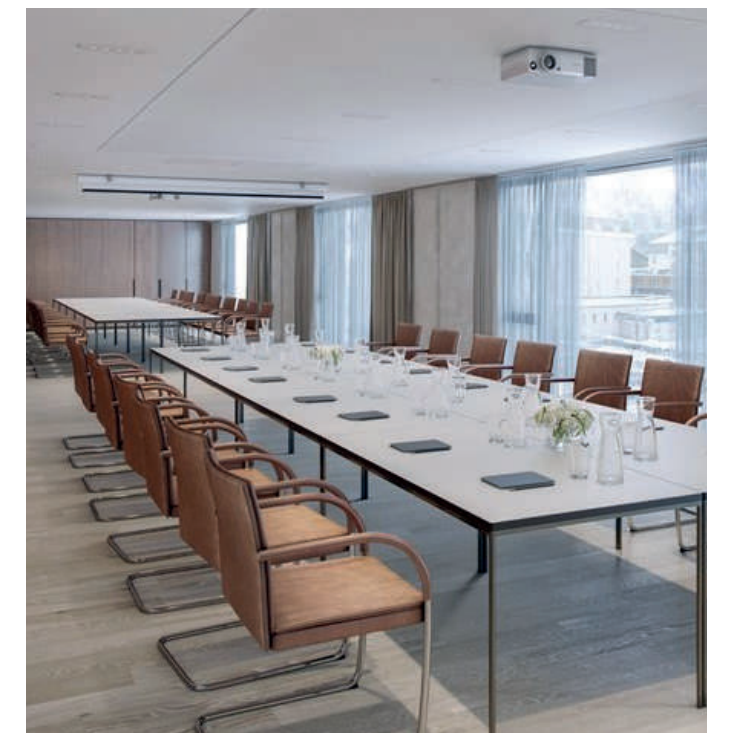
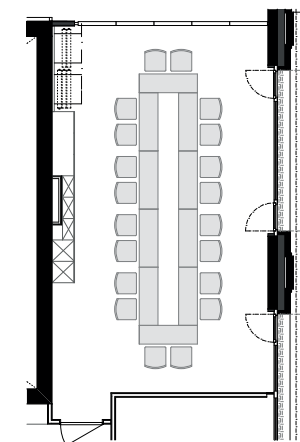
Mendelssohn, with a view of Engelberg's alpine peaks, is located on the newly built mezzanine floor and can be booked as a large or small venue. The flexible size of 34 or 62.5 square metres is perfect for seminars with 12 or 24 people, or with theatre seating for 35 or 70 people. The daylight that enters the room through the large window front has a positive effect on the well-being of the delegates.



## BEETHOVEN

Im Beethoven, dessen Längsseite den Blick auf das Bergpanorama freigibt, finden 49 Personen bei Theater- und 20 bei Seminarbestuhlung ausreichend Platz. Die raumhohen Fenster bringen das Tageslicht ins Innere und schaffen damit ideale Bedingungen für effiziente Arbeitsmeetings und andere geschäftliche Zusammenkünfte.

In the Beethoven, whose long side offers a spectacular panoramic view of the mountain, there is enough room for 49 people with theatre seating and 20 with seminar seating. The floor-to-ceiling windows bring daylight inside, creating ideal conditions for efficient work meetings and other business gatherings.



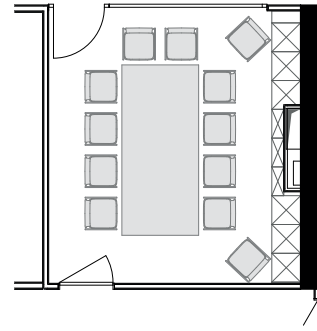
Veranstaltungsraum	Fläche in m <sup>2</sup>	Länge in m	Höhe in m	Decken- höhe in m	Cocktail	Banquet	Theater	Parlamente- tisch	U-Form	Block
Mendelssohn	35	6.4	5.1	2.4		-				
Beethoven	53	9.8	5.1	2.4		-				



## SCHUBERT

Mit einer Fläche von 26 Quadratmetern ist Schubert der kleinste Seminarraum im Kempinski Palace Engelberg. Am fest installierten Blocktisch können 14 Personen bequem tagen. Anstelle eines Beamer ist er mit einem TV ausgestattet. Als klassischer Innenraum konzipiert, steht Schubert für grösstmögliche Konzentration auf das Wesentliche.

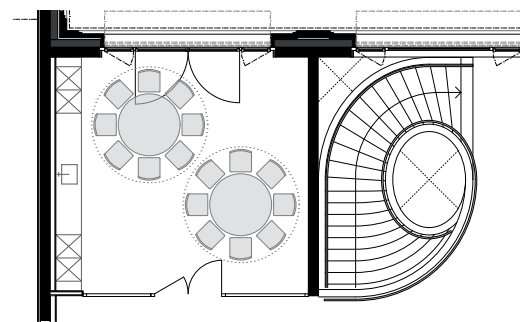
With an area of 26 square metres, Schubert is the smallest seminar room at Kempinski Palace Engelberg. 14 people can meet comfortably at the permanently installed block table. Instead of a beamer, it is equipped with a TV. Designed with a classic interior, Schubert stands for the greatest possible concentration on the essentials.



## VERDI

Ein traumhafter Blick auf den Kurpark macht das Verdi zu einem beliebten Kaffeepunkt für Seminargäste. Als exklusiv gebuchte Einheit ist es zudem eine Top-Location, an der bis zu 45 Personen genussvolle Stunden verbringen können.

A dreamlike view of the Kurpark makes the Verdi a popular coffee point for seminar guests. As an exclusively booked unit, it is also a top location, at which up to 45 people can spend pleasurable hours.



Veranstaltungsraum	Fläche in m <sup>2</sup>	Länge in m	Höhe in m	Decken- höhe in m	Cocktail	Banquet	Theater	Parlamente- tisch	U-Form	Block
Schubert	26	5.6	4.6	2.4	-	-	-	-	-	12
Verdi	35	5.9	6.1	2.4	45	16	32	12	12	12

## PRIVATE DINING BEREICH

### Private Dining Area

Im abgetrennten Private Dining Bereich des Cattani Retsaurants können Sie ungestört und in aller Ruhe die köstlichen Gerichte und feinen Tropfen in eleganter Atmosphäre geniessen.

In the secluded private dining area of the Cattani Restaurant you can enjoy undisturbed and in peace the delicious dishes and fine wines in an elegant atmosphere.



Veranstaltungsraum	Fläche in m <sup>2</sup>	Länge in m	Höhe in m	Decken- höhe in m	Block
Private Dining Bereich	40	5.8	7	2.4	20



# SEMINAR TISCH & RAUM SET UP

Seminar table & Room Set up



## Tisch Set 1 | Table Set 1

6

- Apfel-Zimt Chips / Apple chips with cinnamon
- Schokoladenriegel / Chocolate candy
- Dextro Energy / Dextro Energy

## Raum Set 1 | Room Set 1

9

- ganze Früchte / whole fruits
- Auswahl an Nüssen / Selection of nuts
- Weingummi / wine gums

## Süßes | Sweets

15

- Auswahl aus drei verschiedenen Pralinen  
Selection of three different pralines
- Mini Gugelhupf Kuchen / Mini Gugelhupf cake
- zwei verschiedene Macarons / two different macarons

## Tisch Set 2 | Table Set 2

16

- getrocknete Aprikosen / Dried apricots
- Zartbitterschokolade mit gerösteten Rapssamen  
Dark chocolate with roasted rapeseeds
- Jellybean's

## Raum Set 2 | Room Set 2

9

- Obstkorb / Fruit basket
- Müsliriegel mit Schokolade  
Muesli bars dipped in chocolate glaze
- Smoothies

## Salziges | Salty

15

- Finger Sandwiches / Finger sandwiches
- Popcorn
- Würzige Nüsse / Spicy nuts

Alle Preise sind pro Person/Stück in CHF und inklusive Mehrwertsteuer angegeben.  
All prices are per person/piece and quoted in CHF and include VAT.

# TAGUNGS-PAUSCHALEN

Conference packages

Nachfolgend finden Sie eine Übersicht unsere Tagungspauschalen und die geltenden Preise.

Wünschen Sie etwas anderes für Ihre nächste Tagung? Dann kreieren wir gern Ihre massgeschneiderte Pauschale.

## Tagespauschale "Palace"

150

- Plenum entsprechend der Größe Ihrer Gruppe
- Standardtechnik (Beamer, Leinwand und Flipchart)
- Öffentliches W-LAN
- Schreibblock, Kugelschreiber und eine kleine Überraschung
- Kaffeepause am Vormittag und am Nachmittag
- Unbegrenztes Mineralwasser im Plenum
- 2-gängiges Business-Lunch oder Buffet (ab 20 Personen)
- inklusive Kaffee und Mineralwasser oder Softdrinks
- Service und Mehrwertsteuer

## Halbtagspaket "Easy"

130

- Plenum entsprechend der Größe Ihrer Gruppe
- Standardtechnik (Beamer, Leinwand und Flipchart)
- Öffentliches W-LAN
- Schreibblock, Kugelschreiber und eine kleine Überraschung
- 1 Kaffeepause
- 1 Mineralwasser pro Person im Plenum
- 2-Gang-Business-Lunch mit saisonalen Köstlichkeiten unseres Küchenchefs
- inklusive Kaffee und Mineralwasser oder Softdrinks
- Service und Mehrwertsteuer

### Unsere vorgeschlagenen Zusatzleistungen:

- Begrüßungskaffee mit Kaffee, Gipfeli & Früchten CHF 8 pro Person
- Chef's Choice-Dessert zum Business-Lunch CHF 9 pro Person

Below, you will find an overview of our daily conference packages and the applicable rates.

We are also able to arrange a tailor-made event, if you would prefer something different for your next conference.

## Full-day "Palace" package

150

- Plenum according to the size of your group
- Standard technology (beamer, screen and flip chart)
- Public W-LAN
- Writing pad, ballpoint pen and a small surprise
- Coffee break in the morning and in the afternoon
- Unlimited mineral water in the plenary session
- 2-course business lunch or buffet (20 persons or more) including coffee and mineral water or soft drinks
- Service and value-added tax

## Half-day "Easy" package

130

- Plenum according to the size of your group
- Standard technology (beamer, screen and flip chart)
- Public W-LAN
- Writing pad, ballpoint pen and a small surprise
- 1 coffee break
- 1 mineral water per person in the plenary session
- 2-course business lunch with seasonal delicacies from our chef, including coffee and mineral water or soft drinks
- Service and value-added tax

### Our suggested additional services:

- Welcome coffee with croissants and fruit CHF 8 per person
- Chef's Choice dessert for business lunch CHF 9 per person

Alle Preise sind pro Person/Tag in CHF und inklusive Mehrwertsteuer angegeben.  
All prices are per person/day and quoted in CHF and include VAT.



# HYBRID EVENTS

Mit der Technologie von heute planen wir gerne Ihre virtuellen oder hybriden Events und Tagungen. Sie können Ihre Events, Schulungen oder Feiern direkt aus unserem Haus zu Ihrem Homeoffice-Publikum oder auch Familienangehörigen streamen. Mit einfallsreicher Planung und der richtigen interaktiven Technologie können Sie Ihre Konferenz oder Ihre Feier auf jeden beliebigen Ort ausdehnen.

With today's technology, we are pleased to plan your virtual or hybrid event and meetings. You can stream trainings, events or celebrations directly from our facility to your home office audience or even family members. With careful planning and the right interactive technology, you can extend your conference or celebration to any location.

## Packages als Upgrade zur Tagungspauschale Packages as upgrade to the conference package

**5-10 Teilnehmer an einem Ort und eine beliebige Anzahl Teilnehmer online** 300  
5-10 participants in one place and any number of participants online

- High-Speed WiFi
- Screen & Projektor / Projector
- Kopfbewegte Kamera und Mikrofon  
Head-mounted camera and microphone

**10-20 Teilnehmer an einem Ort und eine beliebige Anzahl Teilnehmer online** 800  
10-20 participants in one place and any number of participants online

- High-Speed WiFi
- Screen & Projektor / Projector
- Kopfbewegte Kamera und Mikrofon  
Head-mounted camera and microphone
- Konferenzmikrofonanlage  
Conference microphone system

**Größere Meetings ab 20 Teilnehmern an einem Ort und eine beliebige Anzahl Teilnehmer online** 1'300  
Larger meetings from 20 participants at one location and any number of participants online

- High-Speed WiFi
- Screen & Projektor / Projector
- Kopfbewegte Kamera und Mikrofon  
Head-mounted camera and microphone
- Konferenzmikrofonanlage  
Conference microphone system

Alle Preise sind pro Person/Tag in CHF und inklusive Mehrwertsteuer angegeben.  
All prices are per person/day and quoted in CHF and include VAT.



# UNSER SERVICE HOTEL SERVICES

## LADY IN RED

Die "Lady in Red" ist Kempinkis ikonische Markenbotschafterin und hilft bei besonderen Gästewünschen wie dem Arrangieren von Geburtstagsüberraschungen, dem Organisieren von Hochzeitsanträgen oder dem Betreuen von VIPs.

## ACTIVITY CONCIERGE

Die Titlis-Region ist der perfekte Ort, um aktiv zu sein und gesund zu bleiben. Unser Activity Concierge zeigt Ihnen gerne die Region auf E-Bike-Touren, erklimmt mit Ihnen gemeinsam die Berge und macht Sie mit einer morgendlichen Jogging-Session fit für den Tag.

## KEMPINSKI KIDS KLUB

Unter sich sein und die wirklich wichtigen Dinge erleben: rumtollen, spielen, malen und mehr. Ihre Kinder werden begeistert sein! Ihre Kleinen im Alter von 3 bis 12 Jahren haben die Möglichkeit, sich kreativ zu beschäftigen oder auszutoben.

## LADY IN RED

The Lady in Red is Kempinski's iconic brand ambassador who helps with special guest requests, such as arranging birthday surprises, organising wedding proposals and taking care of VIPs.

## ACTIVITY CONCIERGE

The Titlis region is the perfect place to be active and stay healthy. Our activity concierge can show you the region on e-bike tours, climb the mountains together with you and make you fit for the day with a morning jogging session.

## KEMPINSKI KIDS KLUB

Take the opportunity to bring your children to the supervised Kids Club for a few hours while you relax with a massage or beauty treatment in our spa. Your little ones aged 3 to 12 have the opportunity to engage creatively or release some energy.



# HOCHZEITEN & PRIVATE FEIERN

## Weddings & Private events

Eine einzigartig exklusive Location mit Blick auf die Engelberger Bergwelt, ein top motiviertes und engagiertes Team, unsere exquisite Küche sowie Ihr persönlicher Hochzeitsplaner für den schönsten Tag in Ihrem Leben – das ist unser Versprechen an Sie!

A uniquely exclusive location with a view of the Engelberg mountains, a top motivated and dedicated team, our exquisite cuisine as well as your personal wedding planner for the most beautiful day in your life – that is our promise to you!





# HOCHZEITSPAKETE

## Weddings Packages



### Märchenhochzeit

Für eine Märchenhochzeit bieten wir Ihnen folgende Service- und Leistungsangebote pauschal zu CHF 290 pro Person an:

#### Apéro

Aperitif von einer Stunde (bei schönem Wetter im Park), inklusive Schweizer Schaumwein, Weiss- & Rotwein, Orangensaft und Mineralwasser, Auswahl an 4 Aperitif-Häppchen

#### Dinner

4-Gang Menü, Mineralwasser, Kaffee und Gebäck, Hochzeitstorte mit 1 Glas Champagner, Mitternachtszuschlag bis 01.00 Uhr

#### Einrichtung und Dekoration

Tanzfläche, Saalmiete für den Aperitif und das Dinner, persönlich gestaltete Menükarte, Blumendekoration der Tische mit Kerzenständer

#### Zusätzlich

Gerne offeriert Ihnen das Palace Engelberg Titlis ein Probeessen für zwei Personen (exklusive Getränke) und eine Übernachtung in einer Suite für das Hochzeitspaar. Damit können Sie sich von unseren Serviceleistungen richtig überzeugen und schon mal verwöhnen lassen. Sie haben es verdient! Zur Feier Ihres 1. Hochzeitstages, laden wir Sie gerne zu einem 3-Gänge-Dinner Menu in unser Restaurant ein.

### Traumhochzeit

Für eine unvergessliche Traumhochzeit bieten wir Ihnen folgende Service- und Leistungsangebote pauschal CHF 350 pro Person an:

#### Apéro

Aperitif von einer Stunde (bei schönem Wetter im Park), inklusive Champagner, Weiss- & Rotwein, Orangensaft und Mineralwasser, Auswahl an 6 Aperitif-Häppchen

#### Dinner

4-Gang Menü, Mineralwasser, Kaffee und Gebäck, Hochzeitstorte mit 1 Glas Rosé-Champagner, Mitternachtszuschlag bis 02.00 Uhr

#### Einrichtung und Dekoration

Tanzfläche, Stuhlhussen, technische Hilfsmittel, Saalmiete für den Aperitif und das Dinner, persönlich gestaltete Menükarte, Blumendekoration der Tische mit Kerzenständer

#### Zusätzlich

Gerne offeriert Ihnen das Palace Engelberg Titlis ein Probeessen für zwei Personen (exklusive Getränke) und eine Übernachtung in einer Suite für das Hochzeitspaar. Damit können Sie sich von unseren Serviceleistungen richtig überzeugen und schon mal verwöhnen lassen. Sie haben es verdient! Zur Feier Ihres 1. Hochzeitstages, laden wir Sie gerne zu einem 3-Gänge-Dinner Menu in unser Restaurant ein.

### Fairy tale wedding

For a fairytale wedding we offer the following services at a flat rate of CHF 299 per person:

#### Apéro

Aperitif of 1 hour (in the park, weather permitting Swiss sparkling wine, white wine and red wine, orange juice and mineral water, Choice of 4 aperitif appetisers

#### Dinner

4-course menu, Mineral water, Coffee and pastries  
Wedding cake with 1 glass of champagne, Midnight surcharge until 1:00

#### Furnishing and decoration

Dance floor, Hall rental for the aperitif and the dinner  
Personalised menu card, Floral decoration of the tables with candlesticks

#### Additionally

Kempinski Palace Engelberg Titlis will be pleased to offer you a rehearsal dinner for two persons (excluding drinks) and an overnight stay in a suite for the wedding couple. So you can really convince yourself of our services, let us pamper you and let yourself be pampered. You deserve it! For the celebration of your first wedding day, we invite you for a three-course dinner menu at our restaurant.

### Dream wedding

For an unforgettable dream wedding, we offer you the following services at a flat rate of CHF 359 per person.

#### Apéro

Aperitif of 1 hour (in nice weather in the park)  
Champagne, white wine and red wine, orange juice and mineral water, Choice of 6 aperitif appetisers

#### Dinner

4-course menu, Mineral water, coffee and pastries  
Wedding cake with 1 glass of rosé champagne, Midnight surcharge until 2:00

#### Furnishing and decoration

Dance floor, Chair covers, Technical equipment  
Hall rental for the aperitif and dinner, Personalised menu card, Floral decoration of the tables with candlesticks

#### Additionally

Kempinski Palace Engelberg Titlis will be pleased to offer you a rehearsal dinner for two persons (excluding drinks) and an overnight stay in a suite for the wedding couple. So you can really convince yourself of our services, let us pamper you and let yourself be pampered. You deserve it! For the celebration of your first wedding day, we invite you for a three-course dinner menu in our restaurant.





# MENÜ AUSWAHL

Menu Selection





# FRÜHSTÜCK

## Breakfast

*Buchbar ab 10 Personen  
bookable from 10 persons*

### “Engelberg”

45

- Auswahl an dänischem Gebäck, Croissants, Brot und anderem Gebäck
- Variation von Aufschnitt, Räucherschinken und Fleischaufstrich
- Alpkäse, Weichkäse, internationale Käsevariationen mit Trauben, Nüsse und Feigensenf
- geräucherter Fisch mit Kapern, roten Zwiebeln und Zitronenspalten
- Müsliriegel mit verschiedenen Arten von Müsli, Cornflakes, getrockneten Früchten und Nüssen
- Verschiedene Marmeladen und Honig
- Würstchen, Speck, Rührei, gegrillte Tomaten, Baked Beans
- Pfannkuchen und Waffeln mit Ahornsirup, Beeren und Vanillecreme
- Aufgeschnittenes Obst, Obstsalat, Birchermüsli und Joghurt im Glas
- Auswahl an Tee und Kaffee, frischer Orangensaft, Saft des Tages und Wasser
- Selection of danish pastries, croissants, bread and other pastries
- Variation of cold cuts, smoked ham and meat spread
- Alp cheese, soft cheese, international variations of cheese with grapes, nuts and fig mustard
- Smoked fish with capers, red onions and lemon wedges
- Cereal Bar with different kind of muesli, cornflakes, dried fruits and nuts
- Different jams and honey
- Sausages, bacon, scrambled egg, grilled tomatoes, baked beans
- Pancakes and waffles with maple syrup, berries, and vanilla cream
- Sliced fruits, fruit salad, Bircher muesli and yoghurt served in a glass
- Selection of tea and coffee, fresh orange juice, juice of the day and water

### Frühstücksetagere / Breakfast Etagere

29

- Teller mit Aufschnitt
- Teller mit einer Auswahl an Käse
- Teller mit geschnittenen Früchten
- Brot und Plundergebäck, Butter, Honig, Marmelade
- Heißgetränke, Orangensaft und Mineralwasser sind inklusive
- Plate with cold cut
- Plate with selection of cheese
- Plate with sliced fruits
- Bread and danish pastries, butter, honey, jam
- Hot drinks, orange juice and mineral water are included

### Erweitertes Continental Buffet / Extended Continental Buffet

35

- Plundergebäck, Croissants, Brotauswahl
- Auswahl an Marmeladen, Honig und Butter
- Müsliriegel mit verschiedenen Müsliarten, Cornflakes, Trockenfrüchten und „Bircher Müsli“
- Rührei und gekochte Eier
- Aufschnitt und internationaler Käse
- Obst- und Joghurtauswahl
- Heißgetränke, Orangensaft und Mineralwasser sind inklusive
- Danish pastries, croissants, bread selection
- Selection of jams, honey and butter
- Cereal bar with different kind of muesli, cornflakes, dried fruits and “Bircher Muesli”
- Scrambled and boiled eggs
- Cold cuts and international cheese
- Fruit and yoghurt selection
- Hot drinks, orange juice and mineral water are included



### Zusätzlich buchbar | Add ons

#### “Vital” | “Vital day“

11

- Variation von gerösteten Samen und Nüssen, Hafer, Vollkorn, Dinkel und Auswahl an Joghurt
- Zwei Sorten frische Beeren & Granatapfel und Fruchtpuree in der Flasche serviert: Mango & Cassis und Kokosflocken, getrocknete Bananen, getrocknete Cranberries
- Variation of roasted seeds and nuts oats, whole meal, spelt and soft selection of yoghurt
- Two sorts of fresh berries & pomegranate plus Fruit puree served in a bottle: mango & cassis and Coconut flakes, dried bananas, dried cranberries

#### Obstplatte | Fruit up your stay

9

- Obstsalat saisonal
- Auswahl an geschnittenen Früchten der Saison und gemischte Sommerbeeren
- Seasonal fruit salad
- Selection of seasonal sliced fruits plus mixed summer berries

#### Warme Speisen | Selection of hot dishes

7

- Cervelatwurst, Nürnberger Würstchen, Speck, Champignons, Baked Beans, Grilltomaten, grüner Spargel, Kartoffelrösti
- Pfannkuchen, Waffeln und French Toast mit Ahornsirup und Puderzucker-Beeren-Kompott
- Cervelat sausage, Nuernberger sausage, bacon mushrooms, baked beans, grilled tomatoes, green asparagus, potato roesti
- Pancakes, waffles and French toast with maple syrup, icing sugar berry compote
- egg dishes live station extra charge

Alle Preise sind pro Person/Stück in CHF und inklusive Mehrwertsteuer angegeben.  
All prices are per person/piece and quoted in CHF and include VAT.



# KAFFEEPAUSEN

## Coffee breaks

### “Das Beste aus Engelberg” | “Best of Engelberg“

32

- Quiche mit Käse, Babyspinat oder glasiertem Schinken
- Plättli mit Engelberger Wurst und Engelberger Käse
- “Palace Granola” in ein Glas mit lokalem Honig Crunch geschichtet
- Quiche with cheese, baby spinach or glazed ham
- “Plaettli” with Engelberger sausage and Engelberger cheese
- “Palace Granola” layered in a glass with local honey crunch

### “Nordics meets Swiss”

29

- Bagels mit Frischkäse, Räucherlachs und Roastbeef
- Mini-Brioche mit Eiersalat aus Freilandhaltung und Gartenkresse
- Blaubeer- und Haferkekse
- Klassische Schweizer Crèmeschnitte
- Bagels with cream cheese, smoked salmon and roast beef
- Mini brioche with free range egg salad and garden cress
- Blueberry and oat Cookies
- Classic swiss “Crèmeschnitte”

### “Healthy”

24

- Live-Entsaftungsstation - stellen Sie Ihren eigenen Obst-Gemüsesaft her
- Auswahl an Nüssen und Samen
- Stanser Quark mit lokalem Honig, auch als Kokosjoghurt erhältlich
- Geschnittene Früchte und ganze Früchte
- 75% Kuvertüre mit getrockneten Himbeeren, Mandeln und Meersalz
- Live juicing station- make your own fruit or vegetable juice
- Selection of nuts and seeds
- Stanser quark with local honey also available as coconut yogurt
- Sliced fruits and whole fruit
- 75% couverture with dried raspberry, almond and sea salt

### “Caramel Heaven”

34

- Karamellriegel mit Trockenfrüchten und Nüssen
- Karamell-Boston-Brownie
- Karamell Creme Profiteroles
- Schokoladenstückchen Madeleine
- Gesalzener Karamell-Milchshake
- Caramel bar with dry fruit and nuts
- Caramel Boston brownie
- Caramel Cream Profiteroles
- Chocolate chips Madeleine
- Salted caramel milkshake

### “Das Beste aus der Schweiz” | “Best Of Switzerland”

44

- Himbeer und weiße Schokoladenmousse-Kuchen
- Schokoladencroissant
- Törtchen mit Milchschokolade und Maracuja-Ganache
- Doppelte Fudge-Schokoladen-Brownies
- Schokoladen Makronen
- Hausgemachter Wonka-Schokoriegel
- Schokolade, Vanillesauce, Sahne, gemischtes Beerenkompott
- Saisonale ganze und geschnittene Früchte
- Schokoladen Frappé, Schokoladen- und Orangen-Smoothie
- Heiße Schokolade
- Raspberry and white chocolate mousse cake
- Croissant with chocolate custard
- Milk chocolate and passion fruit ganache tartlets
- Double fudge chocolate brownies
- Chocolate macaroons
- Homemade Wonka chocolate bar
- Chocolate, vanilla sauce, thick cream, mixed berry compote
- Seasonal whole and cut fruit
- Chocolate frappe, chocolate and orange smoothie
- Hot chocolate

Alle Preise sind pro Person/Stück in CHF und inklusive Mehrwertsteuer angegeben.  
All prices are per person/piece and quoted in CHF and include VAT.





# SANDWICHES

*Buchbar ab 10 Personen  
bookable from 10 persons*

## Baguettes

7.5

- Vollkorn mit Frischkäse und Gartenkresse
- Weizen mit geräucherter Forelle, Apfel und Meerrettichcreme
- Ciabatta mit luftgetrocknetem Schinken, Oliventapenade und Feldsalat
- Whole grain with cream cheese, and garden cress
- Wheat with smoked trout, apple and horseradish cream
- Ciabatta with air dried ham, olive tapenade and lamb's lettuce

## English Finger Sandwiches

5.5

- Gurkensandwich mit Schnittlauch Frischkäse
- Graved Lachs, Zitrone & Meerrettich-Aufstrich
- Roastbeef, Vollkornsenf, Cornichon auf Vollkornbrot
- Cucumber sandwich with chive cream cheese
- Gravlax, lemon & horseradish spread
- Roast beef, whole grain mustard, cornichon on whole wheat bread

## Sandwich Auswahl / Open sandwich selection

8.5

- Büffelmozzarella, Tomaten Chutney und Basilikum Kresse
- pochierte Garnelen, Cocktail Sauce, eingelegte Zitrone
- hauchdünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischcreme, gebratenen Kapern
- Buffalo mozzarella, tomato chutney and basil cress
- Poached shrimps, cocktail sauce, preserved lemon
- Wafer thin sliced veal with tuna cream, fried capers



# SNACKS & KANAPEES

## Snacks & Nibbles

### Klassisch / Classical canapes

- Brie, Nusskrokant, Feigensenf / Brie cheese, nut crocant, fig mustard 4.5
- Gegrillte Artischocke mit eingelegter Zitrone / Grilled artichoke with preserved lemon 4.5
- Hühnerleberparfait, Gewürzkirschen und Mandel / Chicken Liver parfait, spiced cherries and almond 5.5
- Rindertatar, geräucherte Eigelbcreme, Kerbel / Beef tartare, smoked egg yolk cream, chervil 6.5
- Räucherlachs, Senf-Honig-Creme, Dill / Smoked salmon, mustard honey cream, dill 6.5
- Marinerter Thunfisch mit Guacamole / Marinated tuna with guacamole 6.5

# FINGERFOOD - KALTE SPEISEN

## Finger food - cold

### Vegetarisch / Vegetarian

- Gurkensuppe mit Zitrone / Cucumber soup with lemon 4
- Quiche vom Alpkäse mit Frühlingszwiebeln / Quiche from alp cheese with spring onion 4
- Karamellierte Feigen-Gorgonzola-Käse-Törtchen / Caramelized fig and gorgonzola cheese tartlet 6
- Lokale Burrata, Tomate, Brezelcrotons, Basilikumkresse / Local burrata, tomato, Pretzel croutons, basil cress 6
- In Honig und Thymian glasiertes Wurzelgemüse, Ziegenkäse-Crumble 6.5  
Local burrata, tomato, Pretzel croutons, basil cress

### Vegan

- Kichererbsen-Bruschetta mit getrockneten Tomaten / Chickpeas bruschetta with sundried tomatoes 5
- Grüner Erbsen-Kokos-Aufstrich auf Crostini / Green pea and coconut spread on crostini 5
- Vegane Sommerrolle mit Erdnussauce / Vegan summer roll with peanut sauce 5
- Marinerter Tofu, Rettich, Gartenkräuter / Marinated tofu, radish, garden herbs 5
- Hirsesalat, Rote Bete, Babyspinat / Millet salad, beet root, baby spinach 5

### Fleisch / Meat

- Mais-Hähnchen mit Mango-Koriander-Relish / Corn chicken with mango and coriander relish 7
- Hirschschinken, Kürbis, Apfel / Deer ham, pumpkin, apple 7
- Geräucherte Entenbrust, Orange und Feldsalat / Smoked duck breast, orange and lamb's lettuce 7
- Gegrillte Wachtelbrust, Hirsesalat, Räucherpaprika / Grilled quail breast, millet salad, smoked paprika 7.5
- Rindercarpaccio, Sauerrahm, Zwiebel / Beef carpaccio, sour cream, onion 8.5

### Fisch / Fish

- Kalte Gurkensuppe mit Räucherforelle, Dill / Cold Cucumber soup with smoked trout, dill 4.5
- Traditioneller Garnelencocktail / Traditional prawn cocktail 6.5
- Räucherlachs, Schweizer Rösti, Schnittlauchcreme / Smoked salmon, Swiss Roesti, chive cream 7.0
- Gedämpfte Jakobsmuschel mit Trüffelvinaigrette / Steamed scallop with truffle vinaigrette 7.5
- Schweizer Garnelen, Chiffonade aus Eisbergsalat, Cocktailsauce, Zitrone 8.5  
Swiss shrimp, chiffonade from iceberg lettuce, cocktail sauce, preserved lemon

Alle Preise sind pro Person/Stück in CHF und inklusive Mehrwertsteuer angegeben.  
All prices are per person/piece and quoted in CHF and include VAT.



# FINGERFOOD - WARMESPEISEN

## Finger food - warm

### Vegetarisch / Vegetarian

- Ratatouille Tarte mit Pesto Hollandaise / Ratatouille tarte with pesto hollandaise 6
- Arancini mit Tomate und Erbse / Arancini with tomato and pea 6
- Ravioli mit Ziegenkäse-Ricotta / Ravioli with goat cheese ricotta 6
- Gerstenrisotto mit Rotwein-Zwiebel Kompott / Barley risotto with red wine onion compote 6.5
- Weiche Trüffelpolenta mit Pilz-Rotweinsauce / Soft truffle polenta with mushroom red wine sauce 7.5

### Vegan

- Falafel, Petersilie- Tahini Sauce / Falafel, parsley tahini sauce 6
- "Freekeh" Risotto / Freekeh risotto 6

### Fleisch / Meat

- Schinken-Hock-Praliné mit Vollkorn-Senf-Dip / Ham hock praline with whole grain mustard dip 7.5
- Hähnchenbrustspieß aus Mais mit Zitronen-Knoblauch-Sauce 8.5  
Chicken breast skewer of corn with lemon garlic sauce
- Rinderfilet, Waldpilzragout / Fillet of beef, forest mushroom ragout 8.5
- Gewürzte Lamm Köfte mit Minz Koriander Dressing / Spiced lamb kofta with mint coriander dressing 8.5
- Kalbsroulade mit Babyspinat und getrockneten Tomaten 8.5  
Veal roulade with baby spinach and sundried tomato

### Fisch / Fish

- Konfierter Lachs mit scharfer Tomatensalsa / Confit salmon with spicy tomato salsa 7.5
- Gegrilltes Barschfilet mit Erbsenpüree und Kräuterbutter / Grilled perch filet with green pea puree and herb butter 7.5
- Geräucherte Forelle mit Limetten Mayonnaise / Smoked trout cake with lime mayonnaise 7.5
- Zerbröckelte Schweizer Garnelen mit Knoblauch-Aioli / Crumbed swiss shrimps with garlic aioli 8.5
- Gebratene Jakobsmuschel mit Knollenselleriesuppe und Beurre Noisette 8.5  
Seared scallop with celeriac puree and beurre noisette

### Dessert

- Klassische Schweizer Crèmeschnitte / Classical Swiss "Crèmeschnitte" 4.5
- Zitronen-Baiser-Törtchen / Lemon meringue tartlets 4.5
- Klassische Panna Cotta mit Kirschkompott / Classic panna cotta with cherry compote 5
- Brownie mit Haselnuss-Ganache / Brownie with hazelnut ganache 5
- Weisse Schokoladentorte mit Himbeere / White chocolate tart with raspberry 5
- Erdbeertorte mit Chantilly Creme / Strawberry cake with chantilly creme 5
- Crème Brûlée mit Vanilleschote / Vanilla bean crème brûlée 5
- Maracuja-Quark-Törtchen / Passion fruit curd tartlets 5.5
- Weiße Schokolade und Macadamia Marquise / White chocolate and macadamia marquise 5.5
- Türkischer Kaffee / Turkish coffee pot de crème XX

Alle Preise sind pro Person/Stück in CHF und inklusive Mehrwertsteuer angegeben.  
All prices are per person/piece and quoted in CHF and include VAT.

# MITTERNACHTSSNACK

## Midnight snacks

- Engelberger Käseauswahl / Engelberger cheeses 32**  
mit einer Auswahl an Chutneys, Obst, Senf, Butter, frisch gebackenes Brot  
with chutneys, fruits, mustard, butter, freshly baked bread

- Currywurst / Currywurst 12**  
mit Spezial-Currysauce, soft roll / with special curry sauce, soft roll

- Burger Auswahl / Choice of Burgers 22**
  - Beefburger, Bacon, Käse oder / Beefburger, Bacon, Cheese or
  - Hähnchenburger, coleslaw, Tomaten hutney oder / Chicken burger, coleslaw, tomato chutney or
  - Falafel Burger, Tahinisauce / Falafel Burger, Tahini sauce

- Mediterranean 25**  
Aufschnitt, Antipasti, Focaccia, Dips / Cold cuts, Antipasti, Focaccia, Dips

- Goulaschsuppe / Goulash soup 15**  
Schweizer Rindfleisch, Paprika, Kartoffeln, Sour cream / Schweizer Rindfleisch, Paprika, Kartoffeln, Sour cream





# BUFFETS

*Buchbar ab 50 Personen  
bookable from 50 persons*

## Barbecue Buffet “Cattani”

128

### Vorspeisen / Starters

- Verschiedene saisonale Gartensalate mit Dressing Variation  
Assorted seasonal garden salads with dressings French aged balsamic, lemon and extra virgin olive oil
- Tomatensalat, lokaler Mozzarella, Basilikum / tomato salad, local mozzarella, basil
- Thailändischer Rindersalat / Thai Beef Salad
- Caesar Salat / Caesar Salad

### Live vom Grill / Live from the Grill

- Schweizer Rinderbrust / Swiss beef brisket
- Tandoori Hähnchen / Tandoori Chicken
- Schweinswürstl / Pork Sausages
- Lachs „en papillote“ / Salmon cooked “en papillote”

### Beilagen / Side Dishes

- Rosmarinkartoffeln, Ofenkartoffeln, Kartoffelsalat / Rosemary potatoes, baked potatoes, potato salad
- Grüner Spargel, Pilze, Maiskolben / Green asparagus, mushrooms, corn on the cob
- Kräuterbutter, Sauerrahm, BBQ-Sauce, Chilisauce / Herb butter, sour cream, BBQ sauce, Chili sauce

### Dessert

- Passionsfrucht Quark Baiser / Passion fruit curd meringues
- Pistazien Financier / Pistachio financiers
- Kaffee-Eclairs / Coffee éclairs

## Barbecue Buffet “Palace”

138

### Vorspeisen / Starters

- Sommer Salatbuffet mit Dressing Variationen  
Sommer salad buffet with condiments and dressing
- Kartoffelsalat mit Frühlingszwiebeln und ganzen Senfkörnern  
Potato salad with spring onion and whole mustard
- Griechischer Salat mit lokalem Käse und frischem Oregano  
Greek salad with local white cheese and fresh oregano
- Variation von geräuchertem Fisch mit Meerrettichsauce und Zitrone  
Variation of smoked fish with horseradish sauce and lemon

### Live vom Grill / Live from the Grill

- Simmentaler Roastbeef / Simmentaler Roast beef
- Asiatisch mariniertes Maishuhn / Asian marinated corn-fed chicken
- Kalbswürste / Veal sausages
- Marinierte Garnelen mit Kräutern und Zitrone / Marinated Prawns with herbs and lemon

### Beilagen / Side Dishes

- Rosmarinkartoffeln, Ofenkartoffeln, Kartoffelsalat / Rosemary potatoes, baked potatoes, potato salad
- Grüner Spargel, Pilze, Maiskolben / Green asparagus, mushrooms, corn on the cob
- Kräuterbutter, Sauerrahm, BBQ-Sauce, Chilisauce / Herb butter, sour cream, BBQ sauce, Chili sauce

### Dessert

- Erdbeertörtchen / Strawberry tartlets
- Kirschkuchen / Cherry clafoutis
- Grand Cru Schokostückchen / Grand cru chocolate slice

## International Buffet

108

### Vorspeisen / Starters

- Verschiedene saisonale Gartensalate mit Dressing Variation  
Assorted seasonal garden salads with dressings French aged balsamic, lemon and extra virgin olive oil
- Mariniertes Lachs mit Babyspinat und weißen Bohnen / Marinated salmon with baby spinach and white bean
- Rohkost, Joghurtsauce und Hafer-Crunchy / Crudites, yoghurt sauce and oats crunch
- Lokaler Burrata-Käse mit reifen Tomaten und Basilikum / Local Burrata cheese with ripe tomatoes and basil

### Suppenstation / Soup Station

- Kokos-Karottensuppe / Carrot soup with coconut milk
- Auswahl an ofenfrischen Brötchen, verschiedenem Brot und Butter  
Selection of oven fresh rolls, assorted bread and butter

### Hauptgänge und Beilagen / Main Courses and Side Dishes

- Kalbsrückenmedaillons in Morchelrahmsauce / Saddle of veal medallions in morel cream sauce
- Hühnerroulade mit Brokkoli und Gemüse / Roulade of chicken with broccoli and vegetable
- Lammkeulen auf Kichererbsen-Spinat-Ragout / Lamb shanks on chickpeas spinach ragout
- Gemüsetopf au feu / Vegetable pot au feu
- Vollkornreis / Whole wheat rice
- Geröstete Baby Kartoffeln mit brauner Butter und Petersilie  
Roasted baby potatoes with brown butter and parsley

### Dessert

- Ganze und geschnittene Früchte / Whole and cut fruits
- Erdbeer-Pistazien-Törtchen / Strawberry and pistachio tartlets
- Klassische Schweizer Crèmeschnitte / Classical Swiss “Crèmeschnitte”

## International Buffet mit Tranchierstation

138

### International Buffet with carving station

### Vorspeisen / Starters

- Verschiedene saisonale Gartensalate mit Dressing Variation  
Assorted seasonal garden salads with dressings French aged balsamic, lemon and extra virgin olive oil
- Gebratenes Rindercarpaccio, Avocado und Rucola Salat / Seared beef carpaccio, avocado and rocket salad
- Tranchen von Lachs mit Bohnen, Oliven und Wachteleiern / Flaked salmon with beans, olives and quail eggs
- Nudelsalat, Artischocken, getrocknete Tomaten und Gartenkräuter  
Pasta salad, artichokes, dried tomatoes and garden herbs
- Tomaten und lokaler Mozzarella mit Basilikum / Tomatoes and local mozzarella with basil

### Suppenstation / Soup Station

- Kartoffel-Lauch Suppe / Potato and leek soup
- Auswahl an ofenfrischen Brötchen, verschiedenem Brot und Butter  
Selection of oven fresh rolls, assorted bread and butter

### Tranchierstation / Carving Station

- Schweizer Roastbeef mit Sauce Bernaise / Swiss Roast Beef with classic bearnaise sauce

### Hauptgänge und Beilagen / Main Courses and Side Dishes

- Hühnchen-Tajine mit Pflaumen und Mandeln / Chicken tagine with prunes and almonds
- Gebratene Lachsforelle mit Kapern und Oliven Butter / Pan fried salmon trout with capers and olive butter
- Beef Mignon mit geschmorten Schalotten, cremige grüne Pfeffersauce  
Beef mignon with braised shallots, creamy green pepper sauce
- Glasierte Karotten mit Honig und schwarzem Sesam / Glazed carrots with honey and black sesame
- Geröstete Baby Kartoffeln mit brauner Butter und Petersilie / Roasted baby potatoes with brown butter and parsley
- Gedämpfter Basmatireis / Steamed basmati rice

### Dessert

- Ganze und geschnittene Früchte / Whole and cut fruits
- Bienenstich mit gerösteten Honig Mandeln / Bee sting with toasted honey almonds
- Beeren Mille Feuille / Mixed berries mille feuille



*Buchbar ab 50 Personen  
bookable from 50 persons*

## Buffet mit Live-cooking Station / Buffet with live cooking station 124

### Vorspeisen / Starters

- Verschiedene saisonale Gartensalate mit Dressings / Assorted seasonal garden salads with dressings
- Geräucherter Fisch mit Honig - Senf - Dillsauce und Meerrettich / Smoked fish with honey - mustards - dill sauce and horseradish
- Antipasti-Gemüse und eingelegte Pilze / Antipasti vegetables and pickled mushrooms
- Geräucherter Mozzarella mit Tomaten Confit und Avocado / Smoked Mozzarella with tomato confit and avocado
- Waldorfsalat mit Vollkornsenf / Waldorf salad with wholegrain mustard

### Suppenstation / Soup Station

- Pastinakencremesuppe mit Croûtons und Korianderöl / Parsnip cream soup with croutons and coriander oil
- Auswahl an ofenfrischen Brötchen, verschiedenem Brot und Butter / Selection of oven fresh rolls, assorted bread and butter

### Live Cooking Station / Live Station

- Risotto mit Sbrinz Käse und frischen Kräutern / Seasonal Risotto with Sbrinz cheese and fresh herbs

### Hauptgänge und Beilagen / Main Courses and Side Dishes

- Zanderfilet auf Gurke und Dill / Pike perch filet on cucumber and dill
- Lammgulasch mit gemischten Pilzen / Lamb goulash with mixed mushrooms
- Gelbes Hühnercurry mit Pak Choi / Yellow chicken curry with pak choi
- Parmesan-Gnocchi mit Tomaten, Oliven und Kräuterpesto / Parmesan cheese gnocchi with tomato, olives and herbal pesto
- Saisonales Gemüse / Seasonal vegetables
- Spätzle mit brauner Butter / Spaetzle with brown butter

### Dessert

- Ganze und geschnittene Früchte / Whole and cut fruits
- Pistazienkuchen mit Himbeere / Pistachio cake with raspberry
- Dunkles Schokoladenmousse mit gesalzenem Karamell / Dark chocolate mousse with salted caramel



## “Palace Gala Buffet”

178

### Vorspeisen / Starters

- Verschiedene saisonale Gartensalate mit Dressings / Assorted seasonal garden salads with dressings
- Garnelen-Cocktail und Meeresfrüchte-Cocktail im Glas serviert / Prawn cocktail and seafood cocktail served in a glass
- Vitello Tonnato vom Schweizer Kalb mit knusprigen Kapern / Vitello Tonnato from innerswiss veal with crispy capers
- Geräucherte Entenbrust mit Pak Choi und Erdnüssen / Cured duck breast with pak choi and peanuts
- Lokaler Burrata mit Tomaten Confit und Avocado / Local Burrata with tomato confit and avocado

### Suppenstation / Soup Station

- Hummercremesuppe mit Cognac / lobster bisque with cognac
- Auswahl an ofenfrischen Brötchen, verschiedenem Brot und Butter / Selection of oven fresh rolls, assorted bread and butter

### Live Station

- Entrecote mit Portweinsauce und Sauce Béarnaise / Entrecote with port wine sauce and béarnaise sauce
- Ravioli vom Butternusskürbis mit Kürbiskernöl / Ravioli from butternut squash with Pumpkin seed oil

### Hauptgänge und Beilagen/ Main Courses and Side Dishes

- Kalbsfilet in Pilzrahmsauce vom Gotthard mit Kartoffelgratin / Veal filet in mushroom cream sauce from Gotthard with potatoes au gratin
- Lammgulasch mit grünen Bohnen und Schupfnudeln / Lamb goulash with green beans and “Schupfnudeln“ (potato noodles)
- Gebratener Lachs auf Safran-Safran-Lauch / Pan fried salmon on creamed saffron leek
- Hähnchenschenkel mit Honig und Knoblauch mariniert / Honey and garlic marinated chicken thigh
- Thunfischsteak mariniert in gebrochenem Pfeffer / Tuna steak marinated in cracked pepper
- Im Ofen geröstetes Wurzelgemüse / Oven roasted root vegetables

### Dessert

- Vanilla Cheesecake mit Kirschkompott / Baked vanilla cheesecake with cherry compote
- Kaffeecreme Karamell / Coffee creme caramel
- Beeren Trifle / Berry trifle
- Saison Crumble mit Vanillesauce / Seasonal crumble with vanilla sauce
- Schokoladenbrunnen mit saisonalem Obst / Chocolate fountain with seasonal fruit and condiments

*Buchbar ab 25 Personen  
bookable from 25 persons*

## Weitere Buffets / “Something else”

### Käseauswahl / Cheese buffet

21

- Auswahl aus 7 Schweizer und lokalen Käsesorten / Choice of 7 Swiss and local cheeses
- Auswahl an Nüssen, Obst & Senfsauce / Selection of nuts, fruit & mustard sauce
- Grüne und rote kernlose Trauben / Green and red seedless grapes
- Frisch gebackenes Brot und lokales Birnenbrot / Freshly baked bread and pear bread

### Wok Station

- Thai Curry mit Crevetten und Gemüse / Thai curry with prawns and seasonal vegetables 30
- Hähnchen Süß-Sauer / Sweet and sour chicken 28

### Pasta Station

16

- Pasta und Saucen Auswahl / Variation of pasta and sauces

### Mitternachts Buffet / Midnight buffet

25

- Mini Beef Burger mit Engelberger Cheddar und BBQ Sauce / Mini Beef burger with Engelberger cheddar cheese and BBQ sauce
- Getrüffelte Kartoffelcremesuppe mit Bergkräuter Croutons / Truffled potato cream soup with mountain herb croutons
- Warme Quiche mit jungem Lauch und Raclettekäse / Warm quiche with young leek and raclette cheese

### Teppanyaki Station / Frozen Teppanyaki station

19

- Frisch gerolltes Glace / Live made ice cream rolls

### Schokoladen Brunnen / Chocolate fountain

17

- mit frischen Früchten / with fresh fruits

Alle Preise sind pro Person/Stück in CHF und inklusive Mehrwertsteuer angegeben.  
All prices are per person/piece and quoted in CHF and include VAT.



# SAISONALE MENÜS & BUFFETS

Seasonal menus &  
buffets





# FRÜHLING

## Spring

*Buchbar ab 15 Personen  
März - Mai  
bookable from 15 persons  
March - May*

### Frühlings Menu 1 / Spring Menu 1 82

Frisch gebackenes Brot mit Butter auf dem Tisch  
Freshly baked bread with butter on the table

#### Vorspeise / Starter

Frühlingsalat mit Gemüsespaghetti und karamellisiertem Ziegenkäse  
Spring salad with vegetable spaghetti and caramelized goat cheese

#### Hauptgang / Main Course

Rinderfilet mit Kräuterkruste, Kartoffelgratin, Selleriepüree und Rotweinjus  
Beef fillet with herb crust, potato gratin, celeriac puree and red wine jus

#### Dessert

Erdbeer-Cointreau-Mousse, weißes Schokoladen-Rhabarber-Eis  
Strawberry Cointreau mousse, white chocolate rhubarb ice cream

### Frühlings Menu 2 / Spring Menu 2 92

Frisch gebackenes Brot mit Butter auf dem Tisch  
Freshly baked bread with butter on the table

#### Vorspeise / Starter

Lauwarmer Spargelsalat mit pochiertem Lachs, Cherrytomaten, Pinienkernen und frischen Kräutern  
Lukewarm asparagus salad with poached salmon, cherry tomatoes, pine nuts and fresh herbs

#### Suppe / Soup

Bärlauchcremesuppe mit Feta-Granola  
Cream of wild garlic soup with feta granola

#### Hauptgang / Main Course

Forellenfilet mit Kartoffel, Wurzelgemüse und Meerrettich Sauce  
Swiss Trout fillet with potato, root vegetable and horseradish sauce

#### Dessert

Mascarpone-Creme mit Erdbeer-Rhabarber-Ragout  
Mascarpone cream with strawberry and rhubarb ragout

*Buchbar ab 30 Personen  
März - Mai  
bookable from 30 persons  
March - May*

### Frühlings Buffet 1 / Spring Buffet 1

108

#### Vorspeisen / Starters

- Salatbar mit jungen Salaten, Kresse und Gewürzen / Salad bar with young salads, cress and condiments
- Törtchen mit Ziegenfrischkäse und Radicchio / Tartlets with goat cream cheese and radicchio
- Marinerter Spargel mit Räucherschinken und weich gekochtem Ei  
Marinated asparagus with smoked ham, and soft-boiled egg
- Meeresfrüchte-Cocktail mit getrockneten Tomaten und jungem Lauch  
Seafood cocktail with dried tomatoes and young leek

#### Suppenstation / Soup Station

- Spargelcremesuppe mit geräuchertem Entenschinken / Asparagus cream soup with smoked duck ham
- Auswahl an ofenfrischen Brötchen, verschiedenem Brot und Butter  
Selection of oven fresh rolls, assorted bread and butter

#### Hauptgänge und Beilagen/ Main Courses and Side Dishes

- Lachsfilet mit Kartoffeln, Meerrettichsauce und Wurzelgemüse  
Salmon fillet with potato, horseradish sauce and root vegetables
- Hähnchenbrust auf fruchtigem Curry Gemüse / Chicken breast on fruity curry vegetables
- Weißer Spargel mit Sauce Hollandaise und jungen Kartoffeln  
White asparagus with sauce hollandaise and young potatoes
- Duftreis / Fragrant rice

#### Dessert

- Ricotta Milchreis mit Beerenkompott / Ricotta rice pudding with berry compote
- Financier mit Blaubeeren / Financier with blueberry
- Frischobst Bar mit Auswahl an Saucen / Fresh fruit bar with selection of sauces

### Frühlings Buffet 2 / Spring Buffet 2

124

#### Vorspeisen / Starters

- Salatbuffet mit Blatt- und Rohkostsalaten, Essig, Öl und Dressing Variation  
Salad buffet with leafy and raw vegetable salads, vinegar and oil bar and side dishes
- Quinoa Salat mit grünem Spargel und Orangen Vinaigrette / Quinoa salad with green asparagus and orange vinaigrette
- Konfiertes Lachs mit jungen Spinatblättern und Zitrusvinaigrette  
Confit Salmon with young spinach leaves and citrus vinaigrette
- Engelberger Wurstplatte mit Cornichons / Engelberger sausage platter with cornichons

#### Suppenstation / Soup Station

- Tomatensuppe mit Sauerampfercreme / Tomato soup with sorrel cream
- Auswahl an ofenfrischen Brötchen, verschiedenem Brot und Butter  
Selection of oven fresh rolls, assorted bread and butter

#### Live Station

- Spargel Risotto mit Sbrinz / Asparagus Risotto with Sbrinz cheese

#### Hauptgänge und Beilagen/ Main Courses and Side Dishes

- Forellenfilet mit warmem Kartoffelspecksalat / Trout fillet with warm potato bacon salad
- Gegrillte Hähnchenschenkel mit Bärlauchpesto / Grilled Chicken thigh with wild garlic pesto
- Weißer Spargel mit Sauce Hollandaise und jungen Kartoffeln  
White asparagus with sauce Hollandaise and young potatoes
- Saisonales Gemüse / Seasonal vegetables

#### Dessert

- Pistazien-Panna-Cotta / Pistachio panna cotta
- Vanillecreme Brulée mit Rhabarberkompott / Vanilla creme brulee with rhubarb compote
- Frischobst Bar mit Auswahl an Saucen / Fresh fruit bar with selection of sauces

Alle Preise sind pro Person/Stück in CHF und inklusive Mehrwertsteuer angegeben.  
All prices are per person/piece and quoted in CHF and include VAT.



# SOMMER

## Summer

*Buchbar ab 15 Personen  
Juni - August  
bookable from 15 persons  
June - August*

### Sommer Menu 1 / Summer Menu 1 82

Frisch gebackenes Brot mit Butter auf dem Tisch  
Freshly baked bread with butter on the table

#### Vorspeise / Starter

Karamellierte Aprikose mit kleinem Salatbouquet und Knoblauchcrostini  
Caramelized apricot with a small salad bouquet and garlic crostini

#### Hauptgang / Main Course

Rinderfilet mit Kartoffel Souffle, Champignoncreme und flambierten Perlzwiebeln  
Beef fillet with potato soufflé, mushroom cream and flambéed pearl onions

#### Dessert

Gebackener Käsekuchen mit Limetten Butter-Crumble  
Baked cheesecake with lime butter crumble

### Sommer Menu 2 / Summer Menu 2 92

Frisch gebackenes Brot mit Butter auf dem Tisch  
Freshly baked bread with butter on the table

#### Vorspeise / Starter

Wildkräutersalat mit Champignons, eingelegten Zwiebeln und Champagner-Dressing  
Wild herb salad with mushrooms, pickled onions and champagne dressing

#### Suppe / Soup

Erbsensuppe mit Brotchips und Affila-Kresse  
Pea soup with bread chip and affilla cress

#### Hauptgang / Main Course

Lachs mit glasiertem Babyspinat, Petersilienkartoffeln und geräucherten Mandeln  
Salmon with glazed baby spinach, parsley potatoes and smoked almonds

#### Dessert

Kirsch-Millefeuille, Pistazien - Crème Anglaise  
Millefeuille cherry, pistache crème anglaise



*Buchbar ab 30 Personen  
Juni - August  
bookable from 30 persons  
June - August*

### Sommer 1 / Summer 1

108

#### Vorspeisen / Starters

- Salatbar mit jungen Salaten, Kresse und Gewürzen / Salad bar with young salads, cress and condiments
- Geräucherter Heilbutt mit lauwarmem Blumenkohlsalat / Smoked Halibut with lukewarm cauliflower salad
- Vitello tonnato mit knusprigen Kapern / Vitello tonnato with crispy capers
- Mit Honig und Thymian glasiertes Wurzelgemüse mit Rettich und Kresse  
Honey and thyme glazed root vegetable with radish and cress

#### Suppenstation / Soup Station

- Karotten-Koriander-Suppe / Carrot coriander soup
- Auswahl an ofenfrischen Brötchen, verschiedenem Brot und Butter  
Selection of oven fresh rolls, assorted bread and butter

#### Hauptgänge und Beilagen/ Main Courses and Side Dishes

- Rotbarbe mit Sbrinz Risotto und Artischocken / Red mullet with Sbrinz risotto and artichokes
- Kalbsinvoltni mit Pfifferlingsauce / Veal involtini with chanterelles sauce
- Brokkoli-Quiche mit Tomaten-Relish / Broccoli quiche with tomato relish
- Saisonales Gemüse / Seasonal vegetables
- Geröstete Kartoffeln / Roasted potatoes

#### Dessert

- Frischobstbar mit Sauce Auswahl / Fresh fruit bar with selection of sauces
- Tart Dulcey Schokolade Leidenschaft / Tart Dulcey chocolate passion
- Frangipane-Himbeer-Tarte / Frangipane raspberry tart

### Sommer Buffet 2 / Summer Buffet 2

124

#### Vorspeisen / Starters

- Salatbar mit jungen Salaten, Kresse und Gewürzen / Salad bar with young salads, cress and condiments
- Gemüseterrine mit Sauerampfer-Joghurtsauce / Vegetable terrine with sorrel yoghurt sauce
- Lokale Burrata mit Melonenperlen und Basilikum / Local burrata with melon pearls and basil
- Auswahl von Aufschnitt / Selection of cold cuts and condiments

#### Suppenstation / Soup Station

- Erbsencremesuppe mit geräucherten Fisch Croutons und Schnittlauch Joghurt  
Cream of pea soup with smoked fish croutons and chive yogurt
- Auswahl an ofenfrischen Brötchen, verschiedenem Brot und Butter  
Selection of oven fresh rolls, assorted bread and butter

#### Live Station

- Ricotta-Ravioli mit Mangold und Sbrinz-Käse / Ricotta ravioli with red chard and Sbrinz cheese

#### Hauptgänge und Beilagen/ Main Courses and Side Dishes

- Regenbogenforelle auf gegrilltem Sommergemüse / Rainbow trout on grilled summer vegetables
- Schweizer Schweinekoteletts mit Honig-Senf-Kruste / Swiss pork chops with honey mustard crust
- Raclette-Lauch-Quiche mit Tomaten Relish / Raclette and leek quiche with tomato relish
- Kartoffel-Pfifferling-Gratin / Potato-chanterelle gratin
- Grünes Gemüse / Green vegetables

#### Dessert

- Frischobstbar mit Sauce Auswahl / Fresh fruit bar with selection of sauces
- Klassische Opern Scheibe / Classical Opera slice
- Himbeercreme brûlée / Raspberry creme brûlée

Alle Preise sind pro Person/Stück in CHF und inklusive Mehrwertsteuer angegeben.  
All prices are per person/piece and quoted in CHF and include VAT.



# HERBST

## Autumn

*Buchbar ab 15 Personen  
September - November  
bookable from 15 persons  
September - November*

### Herbst Menu 1 / Autumn Menu 1 82

Frisch gebackenes Brot mit Butter auf dem Tisch  
Freshly baked bread with butter on the table

#### Vorspeise / Starter

Geräucherte Enten-Variation mit Preiselbeeren und Paprika  
Smoked variation of duck with cranberries and bell peppers

#### Hauptgang / Main Course

Schweinefleisch mit buntem Bohnenragout, Artischocken und fermentiertem Knoblauch  
Pork with multi-coloured bean ragout, artichokes and fermented garlic

#### Dessert

Kürbiskuchen, Ricotta-Mousseline, Zimt-Crème Anglaise  
Pumpkin pie, ricotta mousseline, cinnamon crème anglaise

### Herbst Menu 2 / Autumn Menu 2 92

Frisch gebackenes Brot mit Butter auf dem Tisch  
Freshly baked bread with butter on the table

#### Vorspeise / Starter

Geräucherter Lachs mit Gurken und Dill Gel  
Cured salmon with cucumber in textures and dill gel

#### Suppe / Soup

Kürbiscremesuppe mit karamellisierten Kürbiskernen und Kürbisöl  
Pumpkin cream soup with caramelized pumpkin seeds and pumpkin oil

#### Hauptgang / Main Course

Hirschmedaillons mit Steinpilzen und Kartoffelgnocchi  
Venison medallions with porcini mushroom and potato gnocchi

#### Dessert

Ahorn-Walnuss-Frosting-Kuchen, Karamell Chantilly  
Maple and walnut frosting cake, caramel Chantilly

*Buchbar ab 30 Personen  
September - November  
bookable from 30 persons  
September - November*

### Herbst 1 / Autumn 1

108

#### Vorspeisen / Starters

- Salatbar mit jungen Salaten, Kresse und Gewürzen / Salad bar with young salads, cress and condiments
- Hirschschinken mit Rotkohlsalat und Orangenvinaigrette / Venison ham with red cabbage salad and orange vinaigrette
- Gegrillte Auberginenscheiben mit Grandine-Tomaten-Walnuss-Dressing  
Grilled eggplant slices with garandine tomato and walnut dressing
- Geräucherter Lachs auf Apfelfenchelsalat / Smoked salmon on apple fennel salad

#### Suppenstation / Soup Station

- Geröstete Kürbissuppe und Walnusspesto / Roasted Pumpkin soup and walnut pesto
- Auswahl an ofenfrischen Brötchen, verschiedenem Brot und Butter  
Selection of oven fresh rolls, assorted bread and butter

#### Hauptgänge und Beilagen/ Main Courses and Side Dishes

- Pochierte Forelle auf Kartoffel-Kürbis-Gratin / Poached trout on potato pumpkin gratin
- Wildragout mit Steinpilzen und Preiselbeercreme / Venison ragout with porcini and cranberry cream
- Lasagne mit Süßkartoffel und Marshmallow-Kruste / Lasagne with sweet potato and marshmallow crust
- Thymian Kartoffeln / Thyme potatoes
- Saisonales Gemüse / Seasonal vegetables

#### Dessert

- Frischobstbar mit Sauce Auswahl / Fresh fruit bar with selection of sauces
- Apfel-Zimt-Crumble / Apple cinnamon crumble
- Engadiner Nusstorte / Engadine nut tart

### Herbst Buffet 2 / Autumn 2

124

#### Vorspeisen / Starters

- Salatbar mit jungen Salaten, Kresse und Gewürzen / Salad bar with young salads, cress and condiments
- Gerösteter Butternut-Kürbis mit Feta-Käse-Crumble und Thymian-Dressing  
Roasted Butternut squash with feta cheese crumble and thyme dressing
- Geräucherte Forelle mit Kumquats Meerrettichcreme / Smoked trout with kumquats horseradish cream
- Wildterrinen mit eingelegten Preiselbeeren / Game terrine with pickled cranberries

#### Suppenstation / Soup Station

- Pastinakensuppe mit geräucherten Mandeln / Parsnip soup with smoked almonds
- Auswahl an ofenfrischen Brötchen, verschiedenem Brot und Butter  
Selection of oven fresh rolls, assorted bread and butter

#### Live Station

- Steinpilz-Gnocchi mit Sbrinz-Käse / Porcini mushroom gnocchi with Sbrinz cheese glaze

#### Hauptgänge und Beilagen/ Main Courses and Side Dishes

- Gratiniertes Lachs auf Orangen-Fenchel und Dillschaum / Gratinated salmon on orange fennel and dill foam
- Rindergulasch mit Champignons / Beef goulash with mushrooms
- Kürbisrisotto mit eingelegtem Kürbis / Pumpkin risotto with pickled pumpkin
- Spinatspätzle / Spinach spätzle

#### Dessert

- Frischobstbar mit Sauce Auswahl / Fresh fruit bar with selection of sauces
- Schokoladen Kastanien Mille Feuille / Chocolate chestnut Mille Feuille
- Süßer Kürbiskuchen und Zimt / Sweet pumpkin pie and cinnamon

Alle Preise sind pro Person/Stück in CHF und inklusive Mehrwertsteuer angegeben.  
All prices are per person/piece and quoted in CHF and include VAT.



# WINTER

*Buchbar ab 15 Personen  
Dezember - Februar  
bookable from 15 persons  
December - February*

## Winter Menu 1 82

Frisch gebackenes Brot mit Butter auf dem Tisch  
Freshly baked bread with butter on the table

### Vorspeise / Starter

Geräucherte Entenbrust auf Waldorfsalat  
Smoked duck breast on Waldorf salad

### Hauptgang / Main Course

Rinderfilet, Austernpilze und geschmorte Schalotten  
Beef filet king oyster mushrooms and braised shallots

### Dessert

Dattel-Karamell-Cheesecake, Kardamom-Crème Anglaise  
Date caramel cheesecake, cardamom anglaise

## Winter Menu 2 92

Frisch gebackenes Brot mit Butter auf dem Tisch  
Freshly baked bread with butter on the table

### Vorspeise / Starter

Geräucherte Lachsforelle auf Fenchelsalat mit  
Kastanien und Apfel  
Cured salmon trout on fennel salad with chestnuts and apple

### Suppe / Soup

Geröstete Blumenkohlsuppe mit Kreuzkümmel  
Roasted cauliflower soup with cumin

### Hauptgang / Main Course

Geschmorte Rinderbacken auf Balsamico-Linsen und  
Schwarzwurzel  
braised beef checks on balsamic lentil and black salsify

### Dessert

Kastanien-Haselnuss-Kuchen mit Blutorangen-Sorbet  
Chestnut and hazelnut cake with blood orange sorbet



Alle Preise sind pro Person/Stück in CHF  
und inklusive Mehrwertsteuer angegeben.  
All prices are per person/piece and quoted  
in CHF and include VAT.

## Winter Buffet 1 108

### Vorspeisen / Starters

- Salatbar mit jungen Salaten, Kresse und Gewürzen  
Salad bar with young salads, cress and condiments
- Hähnchen-Pistazien-Terrine auf Feldsalat und  
Preiselbeer-Dressing  
Chicken pistachio terrine on lamb's lettuce and  
cranberry dressing
- Geräucherter Heilbutt auf Linsensalat mit  
Thymian Vinaigrette  
Smoked Halibut on lentil salad with thyme vinaigrette
- Karamellierter Ziegenkäse auf Gemüsesalat  
Caramelized goat cheese on vegetable salad

### Suppenstation / Soup Station

- Geräucherte Kartoffelsuppe und Speckchips  
Smoked potato soup and bacon chips
- Auswahl an ofenfrischen Brötchen, verschiedenem  
Brot und Butter  
Selection of oven fresh rolls, assorted bread and butter

### Hauptgänge und Beilagen

#### Main Courses and Side Dishes

- Gebackener Lachs in Blätterteig auf Rosenkohl  
Baked salmon in Puff Pastry on Brussel sprouts
- Rindfleisch und Süßkartoffelkuchen  
Beef and sweet potato pie
- Quinoa-Blumenkohl-Gratin mit  
Granatapfel-Pistazien-Kruste  
Quinoa cauliflower gratin with  
pomegranate and pistachio crust
- Glasierte Karotten und Pastinaken  
Glazed carrots and parsnip
- Basmati-Reis / Basmati rice

### Dessert

- Frischobstbar mit Sauce Auswahl  
Fresh fruit bar with selection of sauces
- Weißes Schokoladenmousse Mandarinenkompott  
White chocolate mousse mandarin compote
- Mandelkuchen mit Hafer-Walnuss-Crumble  
Almond cake with oat and walnut crumble

## Winter Buffet 2 124

### Vorspeisen / Starters

- Salatbar mit jungen Salaten, Kresse und Gewürzen  
Salad bar with young salads, cress and condiments
- Confierte Ente auf rotem Chicorée mit Orangen-Pinker-Pfeffer-Chutney  
Confit duck on red chicoree with orange pink pepper chutney
- Geräucherter Lachs auf Fenchelsalat und eingelegten Zitronen  
Smoked salmon on fennel salad and preserved lemon dressing
- Hirschschinken auf eingelegtem Gemüse mit Senf  
Venison ham on pickled vegetables with mustard
- Marinierte Schwarzwurzeln mit Feldsalat und Honig - Senfdressing  
Marinated salsifies with lamb's lettuce and honey - mustard dressing

### Live Station

- Spätzle mit karamellisierten Kastanien und Kräutern  
Spaetzle with caramelized chestnuts and herbs

### Hauptgänge und Beilagen/ Main Courses and Side Dishes

- Zander mit Balsamico-Linsen und Honigtomate  
Pike perch with balsamic lentils and honey tomato
- Zart geschmortes Schweizer Schwein auf Rahmwirsing  
Gently braised swiss pork on creamy savoy cabbage
- Kartoffelragout mit Austernpilzen  
Potato ragout with king oyster mushroom ragout
- Mit Honig und Thymian glasiertes Wurzelgemüse  
Honey and thyme glazed root vegetables
- Kartoffelgratin / Potato gratin

### Dessert

- Frischobstbar mit Sauce Auswahl / Fresh fruit bar with selection of sauces
- Schokoladen-Nuss-Brownie mit gesalzener Karamell Glasur  
Chocolate and nut brownie with salted caramel glaze
- Walnusskuchen / Walnut pie



*Buchbar ab 30 Personen  
Dezember - Februar  
bookable from 30 persons  
December - February*

# INDIVIDUELLE MENÜS Set Menus

Menüs hängen immer von der Jahreszeit und den  
Wünschen und Vorstellungen der Gäste ab. Gerne  
kreieren wir ein einzigartiges Menü nur für Sie.

Set menus depend on seasonality and guest wishes.  
We are more than happy to write a customized  
menu for your special event.

	ab
3-Gänge Menü	82
4-Gänge Menü	92
5-Gänge Menü	112
6-Gänge Menü	122
7-Gänge Menü	132
	ab
Buffets	108
mit vegetarischer Live Cooking Station	124
mit Tranchier oder Wok Station	138

	starting from
3-course menu	82
4-course menu	92
5-course menu	112
6-course menu	122
7-course menu	132
	starting from
Buffets	108
with vegetarian live station	124
with carving / wok station	138





ZIMMER,  
SUITEN &  
AUSTATTUNG  
Rooms, Suites & Facilities



# ZIMMER & SUITEN

## Rooms & Suites

Die 129 aussergewöhnlich komfortablen Zimmer und Suiten strahlen modernes Schweizer Flair aus und bieten eine spektakuläre Aussicht auf die wunderschöne alpine Umgebung.

Exceptionally comfortable, the 129 rooms and suites radiate contemporary Swiss flair and offer sweeping views of the beautiful alpine surroundings.

- 129 Zimmer und Suiten (24 m<sup>2</sup> - 129 m<sup>2</sup>, 115 Zimmer mit Balkon)  
129 rooms and suites (from 24 sq m to 129 sq m, 115 rooms with a balcony)
- 13 Boutique Rooms
- 20 Superior Rooms
- 18 Deluxe Rooms
- 62 Premier Rooms
- 5 Belle Epoque Rooms
- 5 Junior Suites
- 1 Titlis Suite
- 4 Belle Epoque Suites
- 1 Park Suite



### ZIMMERAUSSTATTUNG

- Direkte Aussicht auf das Bergpanorama
- Boxspringbetten (Doppel- und Einzelbetten)
- Kissen-Menü
- Luxuriöse Badezimmer
- Touchpanel zur Licht- und Temperaturregelung
- OLED TV
- Video-on-Demand und Mobile-Mirroring
- Kostenfreies Wi-Fi
- Nespresso Kaffeemaschine
- Zimmersafe
- Minibar

### GUEST ROOM FACILITIES

- Direct view of the surrounding mountain panorama
- Box-spring beds (king size & twin)
- Pillow menu
- Luxurious bathrooms
- Touch panel for light and temperature control
- OLED TV
- Video-on-demand and mobile cast
- Complimentary Wi-Fi
- Nespresso coffee machine
- In-room safe
- Minibar





# RESTAURANT, BAR & LOUNGE

Im **Cattani Restaurant** werden Gäste mit Schweizer Spezialitäten der gehobenen Küche verwöhnt. Den Blick dem Kurpark zugewandt, wird der Afternoon-Tea im **Wintergarten** serviert. In der **Palace Bar** lässt sich der Tag im besonderen Ambiente zu erlesenen Weinen, Champagne oder Cocktails stilvoll mit Livemusik ausklingen. In der **Cigar Lounge** lässt sich eine exklusive Auswahl an Zigarren und Zigarillos aus den bekanntesten und bedeutendsten Tabakanbaugebieten der Welt genießen.

The **Cattani Restaurant** offers culinary delights of the highest standard. Facing the spa gardens, afternoon tea is served in the **winter garden**. The **Palace Bar**, located in the Belle Epoque wing of the hotel, invites guests to enjoy exquisite wines and cocktails by the cozy fireplace. The unique ambience of the **Cigar Lounge** allows you to enjoy an exclusive selection of cigars and cigarillos from the most famous and important tobacco growing regions of the world.





# ERHOLUNG IM ROOFTOP SPA

## Relax in the Rooftop Spa

Im **Palace Spa** - in der obersten Etage erwartet unsere Gäste das mit Bedacht auf jegliches Wohlbefinden gestaltete 880 m<sup>2</sup> Kempinski The Spa mit einem imposanten Infinity-Pool und dem unvergleichlichen Panoramablick auf die umliegende Schweizer Berglandschaft.

Das Spa beeindruckt durch einen einladenden Ruheraum mit gemütlichem Kamin, einer finnischen sowie Bio-Sauna, einem wohltuenden Dampfbad, Eisbrunnen und Fitnessraum mit modernster Ausstattung.

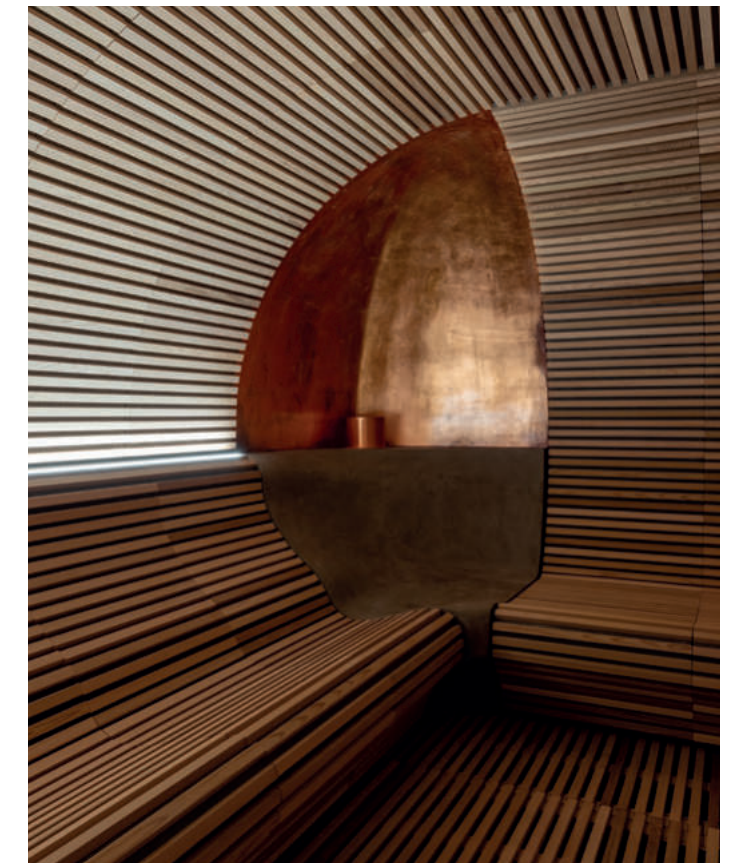
In the **Palace Spa** - on the top floor, designed with every well-being in mind, the 880sqm Kempinski Spa awaits our guests with an impressive infinity pool and an incomparable panoramic view of the surrounding Swiss mountain landscape.

The spa impresses with an inviting relaxation room with a cozy fireplace, a finnish as well as a bio sauna, a soothing steam bath, ice fountain and fitness room with state-of-the-art equipment.



Regeneration steht im Mittelpunkt des **Palace Saunabereich** unseres 5 Sterne Superior Luxushotels. Das Immunsystem mit wohltuenden Saunaaufgüssen stärken oder einfach die Seele im gemütlichen Ruheraum mit offener Feuerstelle baumeln lassen.

Regeneration is the focus of the **Palace Sauna Area** of our 5-star superior luxury hotel. Strengthen the immune system with soothing sauna infusions or simply unwind in the cozy relaxation room with its open fireplace.







# ERLEBNISSE IN ENGELBERG

What to do in Engelberg

Fürenalp



## KLOSTER & KÄSEREI ENGELBERG

*Monastery & Cheese Factory Engelberg*

Wenn Sie das Benediktinerkloster besuchen, erfahren Sie einen geschichtlichen Hintergrund von Engelberg und werden gleichzeitig in die Kunst der Käseherstellung eingeführt. In der einzigen Schweizer Käseerei in einem Kloster können Sie live erleben, wie Käse von Hand hergestellt wird.

If you visit the Benedictine monastery, you will hear the historical background of Engelberg, and, at the same time, you will be guided to the art of cheese production. In the only Swiss cheese dairy in a monastery, you can experience live how cheese is made by hand.



## TITLIS

Besuchen Sie den berühmten Titlis in der Zentralschweiz: Auf 3.020 Metern über dem Meer haben Sie einen fantastischen 360°-Panoramablick auf atemberaubende Alpengipfel und die umliegenden Gletscher. Die **TITLIS Rotair** ist die erste drehbare Luftseilbahn der Welt. Auf dem Titlis erwartet Sie der **TITLIS Cliff Walk** – Europas höchstgelegene Hängebrücke, die **Sesselbahn Ice Flyer**, das **Panorama-restaurant-Titlis** und der **TITLIS Gletscherpark**.

Visit the famous Titlis in central Switzerland: At 3,020 meters above sea level, you have a fantastic 360° panoramic view of breathtaking Alpine peaks and the surrounding glaciers. The **TITLIS Rotair** is the world's first rotating aerial tramway. On the Titlis, the **TITLIS Cliff Walk** - Europe's highest suspension bridge, the **Ice Flyer chairlift**, the **Panorama-restaurant-Titlis** and the **TITLIS Glacier Park** await you.



## TRÜBSEE

Der Trübsee liegt auf 1.764 Metern auf einem Hochplateau über dem Engelbergertal zwischen Engelberg und dem Titlis respektive dem Jochpass. Der kleine Bergsee ist ein beliebtes Ausflugsziel für Wanderer und Familien. Er ist von Engelberg aus mit der Gondelbahn in rund zehn Minuten erreichbar. Auf dem See stehen auch **Kajake und Ruderboote** bereit. Im **Restaurant Alpstübli** kann man einen herrlichen Blick auf den Titlis und die Trübsee-Ebene genießen.

Lake Trübsee is located at 1,764 meters above sea level on a high plateau above the Engelberg Valley between Engelberg and the Titlis or Joch Pass. The small mountain lake is a popular destination for hikers and families. It can be reached from Engelberg by cable car in about ten minutes. **Kayaks and rowing boats** are also available on the lake. In the **Alpstübli restaurant** you can enjoy a magnificent view of the Titlis and the Trübsee plain.



## FÜRENALP

Am Rande Engelbergs erreichen Sie die Fürenalp bequem mit der Seilbahn. Abenteuerlustige können andernfalls über den Klettersteig Fürenwand zur Alp hochklettern. Das **Bergrestaurant Fürenalp** mit seiner Terrasse bietet eine atemberaubende Aussicht auf die Engelberger Bergwelt. Von hier können Sie Ihre Wanderabenteuer, wie zum Beispiel die Überquerung des Surenenpass, oder den berühmten Panoramaweg Stäuber starten.

At the edge of Engelberg you can reach the Fürenalp comfortably by cable car. If you are more adventurous, you can climb up to the alp via the via ferrata Fürenwand. The **mountain restaurant Fürenalp** with its terrace offers a breathtaking view of the Engelberg mountain world. From here you can start your hiking adventures, such as such as the crossing of the Surenenpass, or the famous panorama trail famous Stäuber panorama trail.



## BRUNNI RISTIS

Das Brunni ist ein Wander- und Skigebiet ob Engelberg, das im Sommer und im Winter unzählige Freizeitmöglichkeiten gerade für Familien bereithält. Es liegt an einem sonnenverwöhnten Südhang und bietet einen wunderschönen Panoramablick. Kurvenerlebnisse für Jung und Alt gibt es auf der 660 Meter langen **Sommerrodelbahn** direkt beim **Berglodge Restaurant Ristis** und rund um den **Globis Alpenspielplatz**.

The Brunni is a hiking and skiing area above Engelberg, which offers countless recreational opportunities in summer and winter, especially for families. It is situated on a sunny south-facing slope and offers a wonderful panoramic view. Curving experiences for young and old are available on the 660-meter-long **summer toboggan** run directly at the **Berglodge Restaurant Ristis** and around the **Globis Alpine playground**.



## KUTSCHFAHRT

Erleben Sie Engelberg bei einer romantischen und gemütlichen Kutschfahrt. Im Sommer wie im Winter können Sie die Schönheiten des Engelberger Tals entdecken. Wie wäre es mit einer **Raclette-Tour** in der Kutsche? Wählen Sie bei einem Glas Wein Ihren Käse aus der Käseerei Engelberg.

Experience Engelberg during a romantic and comfortable carriage ride. In summer as well as in winter you can discover the beauties of the Engelberg valley. How about a **raclette tour** in the carriage? Choose your cheese from the cheese dairy Engelberg with a glass of wine.





## WANDERN

### Hiking

Engelberg hat mehr als 500 km Wanderwege zu bieten - von gemütlich bis hochalpin findet jeder Wanderbegeisterte den perfekten Weg, um die herrliche Schweizer Bergwelt zu erkunden. Entdecken Sie tolle Themenwanderungen oder unternehmen Sie ein mehrtägiges Wanderabenteuer. Für echte Bergliebhaber empfehlen wir die Buchung eines zertifizierten ortskundigen Guides, der Ihnen die schönsten Plätze in den Engelberger Bergen zeigt.

Engelberg has more than 500 km of hiking trails to offer - from leisurely to high alpine, every hiking enthusiast will find the perfect way to explore the magnificent Swiss mountains. Discover great themed hikes or go on a multi-day hiking adventure. For true mountain lovers, we recommend booking a certified local guide who will show you the most beautiful places in the Engelberg mountains.



## LAUFEN

### Running

Auch zum Laufen eignet sich das Gebiet um Engelberg hervorragend. Wir haben eine einfache Joggingrunde ohne grosse Höhendifferenz aber auch etwas anspruchsvollere Routen für fortgeschrittene Läufer zusammengestellt.

The area around Engelberg is also ideal for running. We have put together an easy jogging circuit without a large difference in altitude but also somewhat more challenging routes for advanced runners.



## GOLF

Im Golfclub Engelberg-Titlis ergänzt sich das einzigartige Bergpanorama mit den golferischen Herausforderungen zu einer einmaligen Kombination von Sport und Natur. Der 18-Loch Golfplatz mit gut platzierten Bächen, Seen und Bunkern ist für Golfer jeder Spielstärke geeignet. Dennoch kommen auch für erfahrene Spieler weder das Sportliche noch die Spielstrategie zu kurz.

At the Engelberg-Titlis Golf Club, the unique mountain panorama complements the golfing challenges to create a unique combination of sport and nature. The 18-hole golf course with well-placed streams, lakes and bunkers is suitable for golfers of all levels. Nevertheless, even for experienced players, neither the sport nor the game strategy are neglected.



# UNSER GROUP & EVENT TEAM

## Meet the Team



**Ann-Catherine Lemoine**  
*Groups & Events Manager*



**María Pérez**  
*Groups & Events Executive*

## Unser Groups & Events Team

Sie beabsichtigen, eine Tagung, einen Kongress oder eine Präsentation in einem besonderen und exklusiven Rahmen durchzuführen?

Dann nutzen Sie unsere Tagungsangebote, die speziell auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten sind. Modernste Technik und modernste audiovisuelle Ausstattung garantieren einen professionellen und reibungslosen Ablauf.

Im Kempinski Palace Engelberg finden Sie die besten Voraussetzungen für Ihre Veranstaltungen.

Auch für die perfekte Auswahl eines Teambuildings stehen wir sehr gerne beratend zur Verfügung.

Kontaktieren Sie unser Groups & Events Team:  
Telefon +41 41 556 41 70  
[meetings.engelberg@kempinski.com](mailto:meetings.engelberg@kempinski.com)

## Our Groups & Events Team

You intend to hold a meeting, a congress or a presentation in a special and exclusive environment?

Then take advantage of our meeting offers, which are specially tailored to your needs. The latest technology and state-of-the-art audiovisual equipment guarantee that your event will run professionally and smoothly.

At Kempinski Palace Engelberg, you will find the best conditions for your events.

We are also available to advise you on the perfect choice of team buildings.

Contact our Groups & Events Team:  
Tel. +41 41 556 41 70  
[meetings.engelberg@kempinski.com](mailto:meetings.engelberg@kempinski.com)



# Kontakt

Buchen Sie unkompliziert und effizient direkt bei Kempinski und profitieren Sie von der besten Rate und exzellentem Service. Besuchen Sie [kempinski.com](http://kempinski.com), nutzen Sie die mobile Kempinski App oder wenden Sie sich an den Reiseveranstalter Ihres Vertrauens.

# Contact Us

For an easy and efficient booking experience, book directly with Kempinski and benefit from the best rates and service. Choose from [kempinski.com](http://kempinski.com), the Kempinski mobile app, or your preferred travel professional.



## **KEMPINSKI PALACE ENGELBERG**

Dorfstrasse 40  
6390 Engelberg  
Schweiz / Switzerland

T +41 41 639 75 75  
[reservation.engelberg@kempinski.com](mailto:reservation.engelberg@kempinski.com)  
[kempinski.com/engelberg](http://kempinski.com/engelberg)

GPS DMS: 46°49'14"N 8°24'07"E  
GPS DD: 46.8206, 8.4024