



MENU VORSCHLÄGE

Nachfolgend geben wir Ihnen einen Einblick in unsere kulinarischen Köstlichkeiten. Gerne können Sie Gänge untereinander austauschen oder ergänzen. Bitte beachten Sie, dass es sich hier um Preise für **Gesellschaften ab 10 Personen** handelt.

Haben Sie Ihr Wunschmenü noch nicht gefunden?
Gemeinsam mit unserem Küchenteam gehen wir gerne auf Ihre individuellen Ideen ein und stehen Ihnen beratend zur Seite.

Kontaktieren Sie uns für Informationen und Reservationen

Phone: +41 (0)41 639 50 71
Fax: +41 (0)41 639 50 93
E-Mail: mice@titlis.ch

Diese Vorschläge sind gültig im Berghotel Trübsee und im Panoramarestaurant TITLIS, sowie in der Skihütte Stand während dem Sommer.

KAFFEEDUFT IN DER LUFT

Kaffee & Gipfeli Pauschale	9.80
Kaffee und Butter- und Laugengipfel à discrétion	
Kaffee & Gipfeli Pauschale XL	11.80
Kaffee, Schoggigipfel, Nussstangen, Butter- und Laugengipfel à discrétion	
Kaffee Pause	14.50
Kaffee, Orangensaft, Mineralwasser, Butter- und Laugengipfel à discrétion	
Rotegg Frühstück	14.50
1 Brötchen und 1 Gipfel, Brot bis genug, 3 Butter, 2 Konfitüre oder Honig, 2dl Orangensaft, 1 Heissgetränk nach Wahl	
Gipfelstürmer Frühstück	22.50
1 Brötchen und 1 Gipfel, Brot bis genug, 3 Butter, 2 Konfitüre oder Honig, 2 Spiegeleier mit Speck oder Schinken 2dl Orangensaft, 2 Heissgetränke nach Wahl	
Rotair Frühstück	22.50
1 Brötchen und 1 Gipfel, Brot bis genug, 3 Butter, 2 Konfitüre oder Honig, kleine Rösti mit Spiegelei oder Speck 2dl Orangensaft, 2 Heissgetränke nach Wahl	
TITLIS Deluxe - Frühstück	28.50
1 Brötchen und 1 Gipfel, Brot bis genug, 3 Butter, 2 Konfitüre oder Honig, Rauchlachs mit Toast, 2dl Orangensaft, 2 Heissgetränke nach Wahl 1 Cüpli Prosecco Selezione TITLIS Superiore DOCG	



APÉRO

Speisen

Kalt

Gemüse - Antipastisalat mit Engelberger Klosterbrie und Grissini ✓

Mousse von der geräucherten Forelle auf Randensalat

Verschieden gefüllte Maiscrêpes (Chorizo, Lachs, Gemüse etc.)

Geräucherte Entenbrust auf Fruchtchutney

Trio vom Tatar (Rind, Lachs, Tuna) auf Kräutersalat

Kurz gebratener Thunfisch mit eingelegtem Ingwer

Marinierte Riesencrevetten auf Avocado Dip

Warm

Gemüse - Samosas an Mango-Curry-Dip ✓

Engelberger Käsekuchen vom Blech in kleinen Stücken ✓

Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln oder Vegetarisch

Gebackene Jalapeños gefüllt mit Frischkäse ✓

Vegetarische Frühlingsrolle auf pikantem Glasnudelsalat ✓

Grilliertes Poulet – Satayspiessli auf Erdnussauce

Atlantik Rauchlachsrose auf Röstibett

3 Stück 12.00

5 Stück 17.00

8 Stück 27.00



Unsere Empfehlung für Sie:

Apéro à 30 min. 5-7 Stk pro Person

Apéro à 45 min. 7-9 Stk pro Person

Apéro à 60 min. 12-15 Stk pro Person

Cones (Mini Cornets) salzig

Mini-Cones gefüllt nach Ihren Wünschen

(Tatar / Chorizo Salsa / Lachs - Mousse / Ratatouille)

Auf dem Brett serviert

pro Stück 3.80

Getränke

Saisonale Früchtebowle mit Schuss

05 Liter (ca. 25 Portionen)	155.00
10 Liter (ca. 50 Portionen)	298.00
15 Liter (ca. 75 Portionen)	430.00
jede weitere 5 Liter	123.00

Saisonale Früchtebowle ohne Schuss

05 Liter (ca. 25 Portionen)	108.00
10 Liter (ca. 50 Portionen)	210.00
15 Liter (ca. 75 Portionen)	308.00
jede weitere 5 Liter	92.00

Diverses

Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure	50cl	6.00
Orangensaft	100cl	12.00
Frisch gepresster Orangensaft	100cl	18.00
Zapfengeld für mitgebrachten Wein	50cl	25.00
Zapfengeld für mitgebrachten Wein	75cl	30.00

Glühwein oder Kafi Luz aus dem Wärmebehälter

05 Liter (ca. 25 Portionen)	118.00
10 Liter (ca. 50 Portionen)	236.00
15 Liter (ca. 75 Portionen)	354.00
jede weitere 5 Liter	100.00

Punsch aus dem Wärmebehälter

05 Liter (ca. 25 Portionen)	80.00
10 Liter (ca. 50 Portionen)	152.00
15 Liter (ca. 75 Portionen)	225.00
jede weitere 5 Liter	67.00

Je nach Verfügbarkeit und Witterung servieren wir Ihnen den Punsch oder den Glühwein/Kafi Luz auch aus dem **Feuerkessi**.

Pauschalzuschlag 10%

Themen-Apéros

Suppe

Bündner Gerstensuppe aus dem Chessi mit Bürli mit Schweinswürstli		9.50 +3.50
--	--	---------------

Massgeschneidert

Metersandwich mit Füllung nach Wahl (Salami, Käse, Thunfisch oder Schinken)	Person	8.00
--	--------	------

Dazu: 1 Glas saisonale Früchtebowle mit Alkohol	Person	6.50
--	--------	------

Sbrinz

Gerschnialp Sbrinz (80g), Sauerteigbrot, Gewürzgurken und Silberzwiebeln	Portion	14.50
---	---------	-------

Dazu: Quintett Cuvée, T. Ottiger, Kastanienbaum LU		52.50
---	--	-------

Raclette

Gerschnialp Raclette mit Kartoffeln und Beilagen Pro weiteren Abstrich	Portion	12.50 9.00
---	---------	---------------

Dazu: Stanser Migi Most, klar, trüb oder alkoholfrei	5 dl	6.50
---	------	------

Äpler Brotzeit

Fein geschnittene Huiswurst und würziger Bergkäse aus dem Engelbergertal, knusperiges Äplerbrot, Nüsse, Trockenfrüchte	Portion	16.50
--	---------	-------

Dazu: Stanser Migi Most, klar, trüb oder alkoholfrei	5 dl	6.50
---	------	------

Forza Italia

3 Varianten von Mini Calzone (Spinat, Schinken, Pilze)	Person	11.50
--	--------	-------

Dazu: Prosecco Selezione TITLIS Superiore DOCG	75 cl	52.50
---	-------	-------

Fondue

Fondue Tasting 		6.50
Typisches Käsefondue mit Brot		

MENU INSZENIERUNGEN

Das Beliebte

Knackige Saisonblattsalate mit Sprossen ✓	9.80
Zentralschweizer Hacktätschli an Braten – Sauce dazu Kartoffelstock, Erbsli und Rüebli	21.00
Kägiswiler Schoggi Meringue angerichtet auf Nidlä mit Glace	9.50
Menu	36.50

Das Deftige

Tafelspitz - Sulz vom Schweizer Rind mit kleinem Gartensalat und Gemüsevinaigrette	13.80
Grilliertes Schweinssteak an farbiger Pfeffersauce, Rosmarinkartoffeln und Tomate provençale	28.50
Waldhonig-Parfait auf Aprikosencoulis	10.80
Menu	48.00

Leicht & Sportlich

Köstliche Karotten - Ingwersuppe ✓	8.50
Knusprig gebratene Schweizer Freiland Pouletbrust auf Ratatouille mit Pilav Reis und Rosmarinjus	32.50
Joghurt-Mousse mit Aprikosen Kompott	12.50
Menu	48.50

Der Klassiker

Samt grünes Broccolicrèmesüppchen mit würziger Curryhaube und gerösteten Mandeln ✓	9.80
Kalbsgeschnetzeltes nach „Zürcher Art“ mit knuspriger Rösti und saisonalem Gemüsebouquet	38.50
Warmer Schokoladenkuchen mit Vanilleglace und Rahm	11.80
Menu	54.50

Das Lokale

Engelberger Gemüsesuppe mit gerösteten Suurteig-Brotcroûtons,
Balsamico und frischem Schnittlauch ✓ 12.00

Gebratene Schweinsfilet-Medaillons 38.00
im Engelberger Trockenwurst - Mantel, dazu Dörrbohnen
und Ofentori mit Gerschnialp-Mutschli

Früchte Jalousie mit Glace und Coulis 11.80

Menu 55.80

Ticino Bello

Tessiner Minestrone mit gehobeltem Bergkäse und Basilikum Pesto 10.00

Kalbpiccata mit frischen Champignons 39.00
an kräftiger Merlotsauce, Blattspinat und Risotto

Panna Cotta serviert mit in Grappa Nostrano 13.80
marinierten Rosinen

Menu 56.50

Aus den Gewässern

Nüsslisalat mit Streifen vom Rauchlachs und Brotcroûtons,
mit Birnenessig und Nussöl-Dressing 15.80

Gebratenes Vierwaldstättersee - Saiblingsfilet 36.50
„Luzerner Art“
Kräuterkartoffeln und Saisongemüse

Früchteteller mit zwei Sorbets 10.80

Menu 57.00

Hauptgänge als vegetarische Alternative ✓

Thai Gemüse Curry im Basmati Reisring 24.50

Auberginen – Tomaten Topf mit gerösteten Pinienkernen 26.50
Bramata – Polenta „Terreni alla Maggia“

Das Gediogene

Cavaillon Melone mit Nidwaldner Rohschinken und kleinem Salatbouquet	15.00
Klare Ochsenschwanzsuppe mit kleinem Gemüse und knusprigem Blätterteiggebäck	13.50
Innerschweizer Kalbshohrücken an Morchelrahmsauce mit Kräuterspätzli und saisonalem Gemüse	46.00
Zweierlei Tobleronemousse auf frischen Früchten	12.50
Menu	74.50

Um den Globus

Variation von geräucherten Fischen, Meerrettichschaum, Dill-Senf und Mesclun Salat	16.00
Kokos-Curry Suppe mit Jakobsmuscheln	14.50
Roastbeef englisch gebraten mit Sauce Béarnaise	46.00
Kartoffelgratin mit Trüffelöl und saisonalem Gemüse	
Souffle Glacé „Grand Marnier“ mit Orangen – Minzen Salat	12.50
Menu	76.00

Gerne bieten wir Ihnen beim Hauptgang einen Nachservice an
Aufpreis pro Person + 5.00



TRADITIONELLES

Fondueplausch ✓

Bunter Salat aus der Schüssel mit Nüssen und Kernen
2 erlei Salatsaucen

Typisches Innerschwyzer Schweizer Käsefondue à discrétion
Fonduebrot und Gschwellti

Dessert

Menu

37.00

Racletteplausch ✓

Bunter Salat aus der Schüssel mit Nüssen und Kernen

Zentralschweizer Raclette à discrétion
mit 3 verschiedenen Käsesorten (Natur, Pfeffer und Knoblauch)
dazu Silberzwiebeln, Cornichons, Cherrytomaten,
Pfirsiche und Ananas
Raclettekartoffeln

Dessert

Menu

39.00

Fondue Chinoise

Bunt gemischter Salat mit Sprossen ✓

Fondue Chinoise à discrétion
mit vier verschiedenen Fleischsorten (Rind, Kalb, Schwein, Truthahn)
frischem Gemüse und hausgemachten Saucen
grosse Früchteplatte mit heimischen und exotischen Früchten
Pommes Frites und Reis

Limonensorbet mit oder ohne Vodka

Menu

64.00

Unsere Fondues und Raclette servieren wir gerne ab 30 Personen

PASTA

Pasta – Festival und Salatbuffet

Salate	5 verschiedene, saisonale Rohkostsalate ✓ 2 Blattsalate, 2 Dressings, Essig-Auswahl und extra vergine Olivenöl, Croûtons, Kernen
Paste	Spaghetti, Penne ✓ Vegetarische Tortellini (Ricotta – Spinat Füllung) ✓
Salse	al pesto ✓, Bolognese, All' arrabiata ✓, Carbonara
Preis pro Person	33.00

Gerne servieren wir das Pasta-Festival ab 20 Personen



BUFFET



Bitzistock

Suppen	Äplersuppe
Kaltes	Buurehamme, Engelberger Wurst Rohessspeck, Salami
Käse	Gerschnialp Käse am Stück ✓
Brot - Buffet	Verschiedene Brotsorten und Brötli ✓
Warmes	Heisser Ofen – Fleischkäse mit Senf-Auswahl Schweinshalsbraten mit Jus und Kräuterbutter Schweinsbratwürstli mit Zwiebelsauce
Beilagen	Rösti, Äpler Magronen mit Öpfelmues, Bohnen ✓
Süsses	Schokoladencrème, Kägiswiler Meringues mit Nidlä saisonale Früchtewähe , 2 Sorten Glace

Preis pro Person

45.00

TITLIS - Älpler

Suppen	Bündner Gerstensuppe oder Bouillon mit Flädli
Kalte Vorspeisen	Bündnerfleisch, Rohschinken, Roastbeef, Buurespeck, Salami, Innerschwizer Trockenwurst, diverse Aufschnitte
Käse	Gerschnialp Sbrinz - Möckli und Bergkäse ✓
Brot - Buffet	Verschiedene Brotsorten und Brötli ✓
Salat - Buffet	Tomaten, Randen, Kartoffeln, ✓ Rüebli, Mais, Blattsalate ✓
Warme Speisen	Rippli im Sauerbrotteig und Senf-Auswahl Äplergschnätzlets vom Kalb Bratwürstli an Zwiebelsauce
Beilagen	Äpler Magronen mit Öpfelmues, Kartoffelgratin, ✓ Schwinger - Hörnli ✓ Grüne Bohnen und glasierte Rüebli ✓
Dessert - Buffet	Frischer Fruchtsalat, Kägiswiler Meringues mit Nidlä, Gebrannte Crème, Saisonale Früchtewähe, Schwarzwälderschnitten, 3 Sorten Glace

Preis pro Person

73.00

✓ = Vegetarisch

BBQ Light

Knackiger italienischer Mischsalat mit Sprossen in der Schüssel serviert, ✓
mit hausgemachtem Dressing

In Sojasauce und Sherry eingelegte Truthahnbrust
mit Kräutern marinierter Schweinshalsbraten „Cactus Jack“
Folienkartoffeln mit Sauerrahm, Ofengemüse
Barbecue Sauce, Chili-Vinaigrette, Senf-Auswahl
Kleines Glace Buffet mit Toppings

Preis pro Person

CHF 42.00

BBQ Medium

Reichhaltiges Salatbuffet mit zwei verschiedenen Dressings und Garnituren ✓

Mariniertes Roastbeef am Stück rosa gebraten
mit hausgemachtem Kräuterschaum
Pouletbrust an Chili Marinade
Kleine Schweins- und Kalbsbratwürstchen
Neue gebratene Kartoffeln mit Kräutern und Zaziki
Maiskolben und grilliertes Gemüse
Frischer Apfelkuchen mit leicht geschlagener Nidlä

Preis pro Person

CHF 58.00

BBQ Exclusiv „darf's es bizzeli meh si?“

Tomaten und Büffel Mozzarella mit ✓
Olivenöl extra vergine und Balsamico Essig
Kartoffelsalat mit Gurken und Radieschen ✓
Grossmutter's Rüebli-salat, Gurkensalat mit Dill, Gemüse Antipasti ✓
Saisonale gemischte Blattsalate mit 2 verschiedenen Dressings, ✓
Brotcroûtons, Nüssen und Kerne
Nidwaldner Rohschinken mit Cavaillon Melone
Vitello tonnato mit Kapernäpfeln

Entrecôte double
Riesencrevetten - Spiess mit Gemüse
Mariniertes Schweinscarré am Stück mit Kräuterschaum
Pouletbrüstchen mit Chili – Teriyaki Marinade
Chäsgrillwürstli, Kalbsbratwürstli, Schweinsbratwürstli
Kleine, ganz gebratene Kartoffeln mit Kräutern und Zaziki
Maiskolben, Grillgemüse

Mini Patisserie
Frische, saisonale Früchte und Beeren
Verschiedene Crêmen im Töpfchen
Kleines Glacebuffet mit Toppings und Garnituren

Preis pro Person

CHF 75.00

Gerne servieren wir Ihnen diese Buffets ab 30 Personen

SÜSSES

Trübsee - Crèmeschnitte	9.50
Verschiedene Torten aus unserer Pâtisserie mit Rahm	7.80 +1.70
Engelberger Lebkuchen mit Rahm	6.80 +1.70
Hausgemachte saisonale Früchtewähe	8.80
Caramelköpflì mit Rahm	8.50
Frischer Fruchtsalat	8.80
Kägiswiler Schoggi - Meringues mit Rahm	9.50
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce	11.50
Zitronensorbet mit weissem oder rotem Vodka	11.00
Schokoladen Terrine mit Haselnuss-Croquant und Orangenfilets	13.50
Gemischter Dessertteller mit verschiedenen Köstlichkeiten aus unserer Pâtisserie	14.50
Fruchtsalat mit exotischen Früchten und Limettensorbet	12.80
Individuell zusammengestelltes Dessertbuffet	ab/Pers. 18.50



FLASCHENPOST

Unser Wein-Angebot deckt vielfältige Bedürfnisse ab.

In unserem Keller haben wir Spitzenweine aus der Schweiz und ganz Europa in allen Preislagen.

Sehr gerne offerieren wir Ihnen die zu ihrem Anlass passenden Weine, sobald sie das Essen ausgesucht haben

Wir verzichten bewusst auf eine Bankett Weinliste, da Jahrgänge und deren Verfügbarkeit immer wieder variieren.

À votre santé



Digéstitif

Grappa di Brunello, Paesanella	40%	2cl	7.50
Grappa di Moscato, Paesanella	40%	2cl	7.50
Cognac Rémy Martin VSOP	40%	2cl	8.00
La vieille Prune, Morin	40%	2cl	7.00
Calvados, Morin	40%	2cl	6.50
Rigi Kirsch, Fassbind	40%	2cl	8.00
Williams, La Valadière	40%	2cl	6.50

Warme Getränke

Kaffee / Espresso	4.50
Latte macchiato	5.50
Cappuccino	5.50
Doppelter Espresso	6.50
Kaffee Mélange	6.00
Tee, diverse Sorten	4.50

Warme Getränke mit Alkohol

Kafi Fertig (Träsch, Zwetschgen, Chrüter)	6.00
Coretto Grappa	6.50
Glühwein	7.00
Kafi Schümli Pflümli	8.50
Kafi Baileys mit Schlagrahm	8.50

Mineral- und Süssgetränke, Säfte

Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure	5dl	6.00
Coca Cola, Cola zero, Fanta, Sprite,		
Ice Tea, Rivella rot, blau, grün, Apfelschorle	PET 5dl	6.00
Schweppes Bitter Lemon, Tonic	2dl	5.50
Michel Orange, Bodyguard, Grapefruit, Tomate, Traube	2dl	5.50
Orangensaft	Liter	12.00
Orangensaft, frisch gepresst	Liter	18.00

Biere / Most

Eichhof Braugold	3dl	5.00
Eichhof Bügelbräu	4dl	6.50
Erdinger Weissbier	5dl	7.50
Eichhof (alkoholfrei)	3,3dl	5.00
Migi Most klar / trüb (Apfelwein)	5dl	6.50
Schützengold alkoholfrei	5dl	6.50