



HERZLICH WILLKOMMEN IM BERGRESTAURANT SAREIS!

Auf über 2000 M. ü. M

- mit der wohl schönsten Aussicht in die Liechtensteiner Bergwelt -
bieten wir Köstlichkeiten für jeden Anlass, kompetenten Service und regionale Spitzenweine.

Lassen Sie sich von unserer einzigartigen Location inspirieren!
Wir organisieren Ihre Veranstaltung ganz nach Ihren Wünschen - individuell und
vertrauenswürdig, so können Sie sich ganz sorglos darauf freuen!

Wir pflegen eine vielfältige und ehrliche Küche,
die nur die besten Zutaten verwendet und auserlesene Weine dazu kombiniert.
Entdecken Sie traditionelle Gerichte neu und genießen Sie unsere raffinierten
Eigenkreationen!

Die nachfolgend aufgeführten Menüvorschläge sind als unsere Empfehlung zu verstehen - selbstverständlich freuen wir uns über Ihre eigenen Wünsche & gestalten Ihr persönliches Menü!

KULINARISCHE BEGLEITUNG ZUM APERITIF

Die kleinen appetitlichen, handlichen und mundgerechten Snacks werden mit den Fingern gegessen und im Stehen serviert. Sie sind der ideale Begleiter und eignen sich zum Empfang Ihrer Veranstaltung.

1. Knabbergeback CHF 5.50 / Person

Erdnüsse | Chips | Salzgebäck

2. Canapées ab 30 Personen CHF 14.50 / Person

Salsiz & Essiggurke		Alpkäse & Butter
Hausgemachte Aufstriche		Räucherlachs & Sahnekren
Melone & Rohschinken		Gebratener Ziegenkäse

3. Alpenplättchen CHF 13.50 / Person

regionale Fleisch- & Käsespezialitäten
Trauben & Walnüsse | Malbunerbrot

4. Knackige Gemüsesticks CHF 8.50 / Person

Hausgemachte Kräuterdips & Tartarsauce

5. Blätterteiggebäck CHF 9.50 / Person

Schinkengipfeli		Käseküchlein
Spinattäschchen		Flûtes

6. Winterapéro CHF 14.50 / Person

Glühwein | ofenfrische Maroni

VORSPEISEN

1. Grillierte Käsespiesschen **CHF 14.50 / Person**

dreierlei Käse im Speckmantel | serviert auf buntem Blattsalat

2. Würziges Beef-Tartar **CHF 18.50 / Person**

mit Toast & Butter | Salatbouquet

3. Kräftiger Siedfleisch-Salat **CHF 16.50 / Person**

Peperoni & roten Bohnen | steirisches Kürbiskernöl

4. Knackiger Sommersalat **CHF 15.50 / Person**

garniert mit frischen Früchten | fruchtiges Balsamico Vinaigrette

5. „Suurakäs“ – Salat **CHF 14.50 / Person**

junger Liechtensteiner Sauerkäse | Bunter Blattsalat |
Bergkräuter-Vinaigrette

SUPPEN

1. Deftige Zwiebelsuppe **CHF 12.50 / Person**

nach französischer Art | überbacken mit kräftigem Alpkäse

2. Rinderkraftbrühe **CHF 8.50 / Person**

feine hausgemachten Kräuterflädle **oder** deftigen Kaspresknödeln

3. Feine Gemüsecremesuppe **CHF 8.50 / Person**

mit hausgemachten Kräutercroutons

4. Klassische Kürbiscremesuppe **CHF 9.50 / Person**

garniert mit steirischem Kürbiskernöl

5. Rustikale Eierschwämmlesuppe **CHF 9.50 / Person**

nach Art des Hauses

HAUPTGÄNGE

- 1. Hausmacher Cordon-Bleu** vom Kalb CHF 47.50 / Person
vom Schwein CHF 32.50 / Person

gefüllt mit feinem Rohschinken und kräftigem Alpkäse
dazu knusprige Pommes Frites und Buttergemüse

- 2. Kümmel-Krustenbraten** CHF 31.50 / Person

ein Klassiker vom Schwein,
dazu Salzkartoffeln, hausgemachte Semmelknödel und Sauerkraut

- 3. XL Schweinesteak (250g)** CHF 31.50 / Person

an feiner Pfefferrahmsauce
dazu knusprige Kroketten und Buttergemüse

- 4. Voressen vom Schwein** CHF 27.50 / Person

zart gegart, in Pilzrahmsauce
dazu Bandnudeln und Buttergemüse

- 5. Gebratenes Kalbssteak (200g)** CHF 48.50 / Person

mit hausgemachter Kräuterbutter auf Rosmarin grillgemüse
dazu eine Ofenkartoffel garniert mit cremigem Sauerrahm-Knoblauch Dip

- 6. Klassischer Zwiebelschmorbraten** CHF 39.50 / Person

vom Rind, nach Art des Hauses in kräftiger Zwiebelsauce
dazu knusprige Kroketten und Buttergemüse

- 7. Gebratenes Filet vom Schweizer Weiderind (200g)** CHF 69.50 / Person

An feiner Morchelrahmsauce
dazu Bandnudeln und Buttergemüse

- 8. Gebratenes Filet vom Schweizer Weiderind (200g)** CHF 61.50 / Person

auf bunt gegrilltem Peperoni-Zucchini gemüse
dazu eine Ofenkartoffel garniert mit cremigem Sauerrahm-Knoblauch Dip
und hausgemachte Kräuterbutter

VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

1. Käsknöpfle **CHF 22.50 / Person**

mit regionalem Alp- und Sauerkäse, garniert mit Röstzwiebeln
dazu Apfelmus

2. Pfifferlingsragout **CHF 29.50 / Person**

nach Art des Hauses - dazu hausgemachte Serviettenknödel
garniert mit Crémé Fraiche und frischer Petersilie

3. Spinatknödel **CHF 21.50 / Person**

hausgemacht, überbacken mit würzigem Alpkäse

4. Gemüsestrudel **CHF 21.50 / Person**

mit cremigem Sauerrahm-Knoblauch Dip

RACLETTE & KÄSEFONDUE

1. Raclette « Klassik » **CHF 29.50 / Person**

mit verschiedenen Käsesorten, Brot & Kartoffeln à discrétion,
dazu Speck, Würstchen, Schinken und Gemüseplättli

2. Raclette « Deluxe » **CHF 59.50 / Person**

mit verschienden Käsesorten, Brot & Kartoffeln à discrétion
dazu Rinderfilet, Pouletbrust und Schweineschnitzel, Speck,
Würstchen, Schinken und Gemüseplättli

3. Käsefondue « Klassik » **CHF 27.50 / Person**

Kräftig-würziges Fondue, Brot und Kartoffelwürfelchen à discrétion,
Cornichons, Silberzwiebeln, Maiskölbchen

4. Käsefondue « Deluxe » **CHF 52.50 / Person**

Kräftig-würziges Fondue, Brot und Kartoffelwürfelchen à discrétion,
dazu Sareiser Fleischplättle mit Bündlerfleisch, Rohschinken, Speck;
Cornichons, Silberzwiebeln, Maiskölbchen

DESSERTS

- 1. Apfelstrudel** **CHF 9.50 / Person**

hausgemacht; aus gezogenem Teig
dazu flaumige Vanillecremè und Rahm
- 2. Birnentörtchen** **CHF 8.50 / Person**

mit beschwipsten Williamsbirnen,
feiner Rahmcremè und zart dunkler Schokolade
- 3. Beerentörtchen** **CHF 11.50 / Person**

mit frischen Beeren und flaumiger Vanillecreme
- 4. Kaiserschmarren** **CHF 14.50 / Person**

hausgemacht, klassisch mit Zimt, Zucker und Rosinen
dazu Zwetschkenröster
- 5. Panna Cotta** **CHF 7.50 / Person**

mit heissen Waldbeeren
- 6. Ruby Red Mousse** **CHF 13.50 / Person**

aus edler Ruby-Schokolade,
garniert mit marinierten Erdbeeren
- 7. Mangosorbet** **CHF 8.50 / Person**

mit prickelndem Prosecco
- 8. Zitronensorbet** **CHF 9.50 / Person**

mit eisgekühltem Vodka
- 9. Bratapfel** **CHF 10.50 / Person**

mit Zimtglace und Rahm

BERG- UND TALFAHRT

Ausserhalb der allgemeinen Betriebszeiten der Bergbahnen Malbun AG

Pro Person: **CHF 25.00**

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Bergbahnen Malbun:

Es gilt eine **Mindestanzahl von 20 Berg- und Talfahrten**, welche verrechnet werden.

Die Gäste müssen gemeinsam hoch- und runterfahren. Für eine geteilte Talfahrt (bspw. um 22h und um 00h) fällt eine Gebühr **von CHF 100.00** an. Ist die Talfahrt nach 0 Uhr fällt ein Nachzuschlag **von CHF 200.00** an. Die Fahrten werden über uns verrechnet.

Menüwahl:

Wählen Sie für Ihren Anlass ein einheitliches Menü. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir aus küchentechnischen Gründen nur ein Einheitsmenü anbieten können.

Melden Sie uns Allergiker, Vegetarier, etc. bitte frühzeitig damit wir eine passende Alternative finden können.

Gästeanzahl:

Die genaue Gästeanzahl muss spätestens 24 Stunden vor dem Anlass bekannt gegeben werden. Die Gästeanzahl, welche 24 Stunden vor dem Anlass bekannt gegeben wird, ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt. Erfolgt keine Meldung wird die Gästeanzahl verrechnet, welche in der Offerte ausgewiesen ist.

Korkgeld, Zapfengeld, Kuchengeld:

Das Mitbringen von eigenen Getränken oder (Geburtstags-) Kuchen ist nach Vereinbarung sehr gerne erlaubt. Die Regelung für Zapfengeld ist wie folgt:

Weiss- / Rot- und Schaumwein:	pro 0.75 l Flasche	CHF 35.00
Spirituosen:	pro 0,7 l Flasche	CHF 90.00
Kuchengeld:	pro Person	CHF 6.00

Kapazitäten:

In unserer Gaststube können wir bis zu 80 Gäste bewirten. Für Apéros steht Ihnen unser Restaurant oder unsere Sonnenterrasse zur Verfügung. Da unser Restaurant während der Saison von 8.00 – 17.00 Uhr stets geöffnet ist, sind geschlossene Gesellschaften nur am Abend möglich. Events sind nach Absprache auch ausserhalb der Saison buchbar.

Technik:

Wir verfügen über eine ausgeklügelte Audiotechnik mit Funkmikrofon und weitere gute Ausstattung an Technik. Fragen Sie uns bei Bedarf, wir helfen Ihnen gerne weiter!

Zahlungsbedingungen:

Wir akzeptieren Bar- und Kartenzahlung (ausg. PostFinance, American Express, Diners Club); Auf Wunsch stellen wir Ihnen eine Rechnung aus. Einzelinkasso bieten wir bis max. 20 Personen an, für Gesellschaften mit mehr Gästen erstellen wir eine Gesamtrechnung. Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 7.7%.

Trinkgeld:

Alle dienstbaren Geister, vom Tellerwäscher über den Koch und den Kellner bis zur Reinigungskraft, freuen sich über diesen freiwilligen Obolus - natürlich nur, wenn Sie mit der Leistung zufrieden waren. Der Betrag wird unter allen Mitarbeitern gerecht geteilt