

# Prodalp

bergrestaurant

mittendrIn & international



Ihre Gastgebenden  
Marcia Galvao & Team

**FLUMSER**  
**BERG** 



# Grüezi und herzlich willkommen im Bergrestaurant Prodalp

Wir freuen uns, Sie bei uns im  
Bergrestaurant Prodalp begrüßen zu dürfen  
und wünschen Ihnen einen wunderschönen Aufenthalt  
sowie „ä Guätä“.

**Marcia Galvao mit dem Prodalp-Team**

Liebe Gäste

Lassen Sie sich von den folgenden Menüvorschlägen inspirieren. Die Gerichte gelten für Gruppen ab 15 Personen. Wir bitten Sie, ein Menü von den vorgegebenen Speisen auszuwählen.

Wir sind uns bewusst, dass die Bestimmung der Personenzahl für den Veranstalter nicht immer ganz einfach ist. Bei der Minimum-Verrechnung ist die Zahl der gemeldeten Gäste 24h vor Beginn des Anlasses massgebend. Die bis am Vortag des Anlasses gemeldete Menüanzahl ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt.

Selbstverständlich stehen wir Ihnen für Änderungen oder Ihre persönlichen Wünsche gerne jederzeit zur Verfügung. Individuelle Wünsche innerhalb der Gruppe wie Allergien, vegetarische oder vegane Varianten erfüllen wir auf Voranmeldung gerne.

Gerne empfehlen wir Ihnen die passenden Weine und Getränke und stellen mit Ihnen Ihr Wunschmenü zusammen.

Für Ihren Apéro, Ihre Hochzeit oder Ihren Spezialanlass: Gerne unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot oder informieren Sie im Rahmen eines persönlichen Gespräches.

Unsere Bestätigung mit allen Details erfolgt schriftlich.

Marcia Galvao & Team

## Veranstaltungsmenüs

### Suppen

Hausgemachte Tomatencrèmesuppe Kräutercroûtons und Schlagrahm	CHF	8.00
Weissweinsuppe mit Brotcroûtons	CHF	8.50
Artischockencrèmesuppe mit Randen-Chips	CHF	9.00
Flädli-suppe	CHF	8.00
Karotten-Ingwer-Suppe mit Schlagrahm und Kürbiskernen	CHF	9.00

### Vorspeisen & Salate

Duett von Tatar Rind und Lachs mit Wildkräutersalat	CHF	18.00
Black Tiger Crevetten serviert mit einem Salatbouquet an Zitronen-Chilli-Sauce	CHF	17.00
Randen-Carpaccio mit Fetakäse, Walnüssen und Rucola	CHF	14.00
Saisonaler bunter Blattsalat an Hausdressing mit Speck und Kartoffelwürfeli	CHF	9.00
Nüsslisalat mit Ei und Speck	CHF	11.50



## Hauptspeisen

Roastbeef am Stück, rosa gebraten mit Fächer-Rosmarin-Kartoffeln aus dem Ofen und glasierten Baby-Karotten	CHF	38.00
Rindsfilet an Rotweinsauce dazu Duchesse-Kartoffeln und Gemüsebouquet	CHF	48.00
Kalbssaltimbocca an Balsamico-Jus mit Pasta und frischen Cherry-Tomaten	CHF	34.00
Tournedons vom gebratenen Kalbsfilet an schwarzem Trüffel-Jus dazu Weisswein-Risotto	CHF	52.00
Zürcher Geschnetzeltes mit hausgemachter Rösti und Saisongemüse	CHF	42.00
Schweinspiccata Milanese mit Spaghetti an Tomatensauce	CHF	27.00
Schweinsfilet-Medaillons an einer Orangen-Honig-Sauce, hausgemachte Quarkspätzli und Saisongemüse	CHF	34.00
Natur Schweinsschnitzel an einer Rahmsauce dazu Butternudeln	CHF	24.00
Paella Valenciana „Spanische Spezialität“ Reis mit Poulet, Schweinefleisch und Crevetten	CHF	34.00

## Vegetarisch

„Prodalp“ Vegi Rösti mit frischem Gemüse und mit Käse der Alpkäserei Flumserberg überbacken	CHF	20.50
Gnocchi mit Spinatcrème und glasierten Karotten	CHF	22.00

## Vegan

Veganes Zürcher Geschnetzeltes mit hausgemachter Rösti und Saisongemüse	CHF	23.00
Veganes rotes Curry mit Tofu nach Thai-Art	CHF	23.00

## Desserts

Hausgemachtes Tiramisu mit Fruchtspiegel	CHF	14.00
Lauwarmes Schokoküchlein mit Vanilleeis und Schlagrahm	CHF	14.00
Gerührter Eiskaffee mit Schlagrahm	CHF	12.50
Caramelköppli mit Schlagrahm	CHF	12.00
Panna cotta mit Frucht-Topping	CHF	12.00
Frischer Fruchtsalat mit Schlagrahm	CHF	9.50

 Vegetarisch

 Vegan

Bitte informieren Sie uns über allfällige Unverträglichkeiten und Allergien.  
Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.  
Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.