

UNSERE MENÜVORSCHLÄGE

Lieber Gast,

Danke, dass Sie für Ihren besonderen Anlass das Hotel National ausgewählt haben. Wir freuen uns, wenn wir durch die hohe Qualität der Küche und mit unserem aufmerksamen Service, Sie und Ihre Gäste verwöhnen dürfen.

Diese Menüvorschläge gelten bei einem Anlass ab zehn Personen. Aus Qualitätsgründen bitten wir Sie, sich auf ein Menü zu einigen. Ausgenommen sind vegetarische und Menüs betreffend Intoleranzen. Sie können die einzelnen Gänge oder Beilagen beliebig austauschen oder ergänzen. Gerne gestalten wir in einem persönlichen Gespräch, Ihren Wünschen entsprechend, auch ein eigenes Menü. Erkundigen Sie sich nach Saisonalen Angeboten sowie den vegetarischen Möglichkeiten.

Um genügend Zeit für Ihre Bankettberatung zur Verfügung zu stellen, ist es wichtig, mit uns einen Termin auszumachen. Tel.: 033 671 16 16 oder hotel@national-frutigen.ch
Wir bitten Sie, Ihre Wünsche bis **10 Tage vor dem Anlass** bekannt zu geben.

Unsere Räumlichkeiten

Das Restaurant

Bis zu 50 Sitzplätze, exklusiv für ihren Anlass
ab 30 Personen



Das Tea-Room Säli

Bis zu 25 Sitzplätze, exklusiv für ihren Anlass
bei 10-25 Personen



Einige Informationen und Tipps

Weine:

Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl der passenden Weine zu Ihren ausgewählten Gerichten.

Menüdruck:

Wir drucken Ihr Menü mit dem von Ihnen gewünschten Titel oder Logo. Pro Druck verrechnen wir Fr. 3.-

Blumen:

Blumendekoration bestellen wir gerne in Ihrem Auftrag und nach Ihren Wünschen bei unserem Floristen. Ansonsten gestalten wir Ihren Tisch ohne Blumen, saisonal und mit Kerzen.

Verlängerung:

Verlängerungen bis 03.00 Uhr sind möglich. Der Unkostenbeitrag beträgt ab 24.00 Uhr Fr. 200.-- pro angebrochene Stunde.

Übernachten:

Wir verfügen über 17 schöne Hotelzimmer und würden uns freuen ihre Gäste auch über Nacht bei uns zu beherbergen.

Rechnung:

Wir bitten Sie um genaue Adressangabe um Ihnen die Rechnung zusenden zu können. Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer. Die 24 Stunden vor dem Anlass gemeldete Gästezahl ist massgebend für die Mindest-Rechnungsstellung. Besten Dank für Ihr Verständnis.

Wir freuen uns Ihren Anlass mitgestalten zu dürfen.

**Familie Julia & Philipp Blaser und das ganze National-Team
im Service, am Herd und in der Backstube.**

APÉRO

- Nüssli, Chips, Laugenstengeli		Sfr. 3.-	pro Person pauschal
- Salzmandeln	100g	Sfr. 5.50	ca. 20 g pro Person
- Blätterteigkonfekt	100g	Sfr. 6.80	ca. 30g pro Person
- Mini-Canapés assortiert	Stück	Sfr. 2.50	4-6 Stück pro Person
- Diverse Dim-Sum	Stück	Sfr. 1.90	4-6 Stück pro Person
- Suppeshot, nach Wahl	Stück	Sfr. 2.-	1 Stück pro Person

MENU 1

Grüner Blattsalat mit unserem Hausdressing und gerösteten Kernen

Schweinssteak „normende“ an Calvadosrahmsauce mit caramelisierten Apfelschnitzen
Thymian-Kartoffelpüree und Marktgemüse

Vacherin glacé mit Früchten garniert
(2 Aromen nach ihrem Wunsch)

Sfr. 51.-

MENU 2

Blumenkohlrahmsuppe mit Croutons

Poulet – Saltimbocca an Marsalajus
Safran-Parmesanrisotto und sautierte Zucchini mit Cherrytomaten

St.Honoré Torte – unsere Hausspezialität

Sfr. 49.-

MENU 3

Zweierlei vom Rauchlachs mit Meerrettich und Kräutersalat

Bouillon mit Gemüsestreifen und Sherry

Saftiger Schweinsrückenbraten an Thymianjus
Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

Bavarois von der Grand Cru Schokolade
Mango-Kalamansi-Vanille

Sfr. 67.-

Aus Qualitäts-Gründen bitten wir Sie, sich auf ein Menü zu einigen,
ausgenommen sind vegetarische-, Kinder- und Menüs betreffend Intoleranzen.

MENU 4

Gemischter Salat mit gerösteten Kernen

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art
serviert mit Butterrösti

Parfait Glacé « Grand Marnier »
mit marinierten Orangen

Sfr. 56.-

MENU 5

Kartoffel-Lauchcremesuppe

Rindsschmorbraten nach Grossmutter's Art
mit Butterspätzli und buntem Gemüse

Creme Brulée mit Erdbeersorbet im Hippenkorbchen

Sfr. 48.-

MENU 6

Rucolasalat an Balsamicodressing
mit Cherrytomaten und Bergkäsesplittern

Grilliertes Pouletbrüstli an Kräuterrahmsauce
Tagliatelle und glasiertes Gemüse

Schokoladenmousse «maison»

Sfr. 58.-

MENU 7

Bunter Blattsalat mit geräucher Forelle
und Avocado an Passionsfruchtdressing

Spiezer Rieslingsuppe mit Trauben und Baumüssen

Tournedos vom Rindsfilet mit Sauce Bearnaise
Kartoffelkrapfen und Gemüse garnitur

Philipp's «Signature» Schokoladendessert

Sfr. 88.-

Aus Qualitäts-Gründen bitten wir Sie, sich auf ein Menü zu einigen,
ausgenommen sind vegetarische-, Kinder- und Menüs betreffend Intoleranzen.

MENU 8

Bündner Gerstensuppe

Am Stück gebratenes Schweinsfilet an Pilzrahmsauce
Butternudeln und Broccoli mit Mandeln

Panna Cotta mit saisonalem Fruchtcoulis

Sfr. 51.-

MENU 9 (Saison Herbst/Winter)

Nüsslersalat an Balsamicodressing mit Croutons, Ei und Speck

Suure Mocke vom Rind
mit Kartoffelstock und Apfel-Rotkraut

Honig-Zimthalbgefrorenes mit lauwarmem Zwetschgenkompott

Sfr. 58.-

MENU 10 (Saison Frühling)

Spargelsalat mit Brunnenkresse und Pinien
an Passionsfruchtdressing

Bouillon «Royale »

Kalbsfiletmedaillons an Morchelrahmsauce
Neue Bratkartoffeln und buntes Frühlingsgemüse

Variation von der Erdbeere

Sfr. 79.-

MENU 11 (Saison Sommer)

Tomaten-Zitronengrasessenz mit Sesamblättertengstengel

Kalbsschulter im Big Green Egg gebraten
Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm und mediterranes Sommergemüse

Beerenkompott mit hausgemachter Vanilleglace

Sfr. 59.-

Aus Qualitäts-Gründen bitten wir Sie, sich auf ein Menü zu einigen,
ausgenommen sind vegetarische-, Kinder- und Menüs betreffend Intoleranzen.

THAI-MENU 1

Hausgemachte Frühlingsrolle mit Gemüse, Sweet-Chilli Dip

Kokossuppe mit Zitronengras und Poulet

Scharfes, grünes Thaicurry mit Rindfleisch, Auberginen und süßem Thaibasilikum

Knackiges Gemüse aus dem Wok, Basmatireis

Kokospanna Cotta mit Passionsfruchtsauce

Sfr. 66.-

THAI-MENU 2

Salat von Grünen Papayas mit Schlangenbohnen,

Cherrytomaten und Erdnüssen

Gelbes Curry mit Poulet, Ananas und Lychees

Rotes Thaicurry mit Crevetten, Chilli und Thaibasilikum

knackiges Gemüse aus dem Wok, Basmatireis

Schokoladen-Ingwerkuchen mit Vanilleglace

Sfr. 65.-

THAI-MENU 3

Variation von Thaiporspeisen

Scharfe Limettensuppe mit Black-Tiger Crevetten

Mildes Massamancurry mit Poulet, Kartoffeln und Erdnüssen

Grünes Thaicurry mit Gemüse und Zitronengras

knackiges Gemüse aus dem Wok, Basmatireis

Caramelisierte Ananas mit Sesam und Honigparfait

Sfr. 72.-

THAIBUFFET (ab 30 Personen)

Geniessen Sie mit ihren Gästen

exklusiv unser traditionelles Thaibuffet

Sfr. 69.- (exklusiv Getränke)

Aus Qualitäts-Gründen bitten wir Sie, sich auf ein Menü zu einigen, ausgenommen sind vegetarische-, Kinder- und Menüs betreffend Intoleranzen.

FONDUES

Gemischter Salat an unserem Hausdressing

Fondue Chinoise mit Kalb-, Poulet- und Rindfleisch
dazu 6 hausgemachte Saucen, diverse eingelegte Gemüse & Früchte
Pommes Frites und Pilavreis

oder

Fondue Thailandaise - mit pikantem Kokos-yellow Currysud
mit Kalb-, Poulet- und Rindfleisch
dazu hausgemachte Saucen, diverse eingelegte Gemüse & Früchte
Pommes Frites und Pilavreis

Passionsfruchtsorbet mit Prosecco

Sfr. 69.-

VEGETARISCHE ALTERNATIVEN

Zucchettipiccata auf pikanter Tomatensalsa, Parmesanrisotto

Hausgemachte Tagliatelle an leichter Rahmsauce mit Gemüse und Cashewnüssen

Pikantes Shakshuka mit frischem Gemüse, Tomaten und Ei, Bratkartoffeln

Blätterteigpastetli mit saisonaler Gemüsefüllung, Pommes Frites

Knusprige Blumenkohl-Nuggets mit Sesam auf süss-saurem Gemüse, Basmatireis

jeweils **Sfr. 28.-**

KINDERGERICHTE

Schweinspiccata an Tomatensauce, Spaghetti, Blumenkohl mit Butterbrösel

Frische Chicken Nuggets mit Pommes Frites, voraus ein Rüeblisalat

Rahmschnitzeli mit Butternudeln, voraus ein Rüeblisalat

jeweils **Sfr.15.-**

ZUM KAFFEE

- Friandises Teller mit Pralinen aus unserer Confiserie

3 Stk. pro Person **3.60**

5 Stk. pro Person **6.-**

Aus Qualitäts-Gründen bitten wir Sie, sich auf ein Menü zu einigen,
ausgenommen sind vegetarische-, Kinder- und Menüs betreffend Intoleranzen.