

Liebe Gäste und Geniesser

Herzlich willkommen im Bergrestaurant Ristis auf 1600 Meter über Meer.

Auf der Sonnenseite Engelbergs, umrahmt von einer einmaligen Bergkulisse, erwarten Sie kulinarische Köstlichkeiten mit gepflegtem Service und ein atemberaubendes Panorama.

Unser kompetentes Team berät Sie gerne und setzt mit Begeisterung Ihre Wünsche in die Tat um, damit Ihr Fest ein unvergleichliches Erlebnis wird.

Ein gelungener Apéro bildet immer auch den Auftakt zur Besiegelung wichtiger Ereignisse, vielleicht eines Geschäftsabschlusses, eines neuen Lebensabschnitts oder einer Diplomfeier und verleiht jeder Veranstaltung einen angemessenen Rahmen.

Geniessen Sie prickelnden Sekt, ausgewählte Weine und verschiedene Gaumenfreuden bei luftig leichtem Sommerwetter, oder erweitern Sie die Palette um die winterlichen Klassiker wie Glühwein und Punsch.

Gesellige Weindegustationen in perfekter Umgebung: Der Weinkeller im Ristis bietet Platz für 30 Personen und verfügt über ein beeindruckendes Sortiment nationaler und internationaler Weine. Geniessen Sie Weine aus Ihrer Wunschregion und dazu passende Häppchen.

Starten Sie ihren Bund fürs Leben mit einem echten Höhenflug, hoch über dem Engelbergertal wird Ihre Hochzeitsfeier zum unvergleichlichen Erlebnis.

Die Luftseilbahn der Brunni-Bahnen Engelberg AG ermöglicht Ihnen fahrplan-unabhängige Sonderfahrten, damit Ihrem Anlass auch zeitlich keine Grenzen gesetzt sind!

Wir freuen uns auf Sie!

Christoph Braschler
Leiter Gastronomie und Berglodge

Allgemeine Geschäftsbedingungen

- Menüvorschläge** unsere Menüvorschläge gelten ab 10 Personen. Die Gerichte sind nicht einzeln erhältlich. Wir sind gerne bereit auf persönliche Wünsche oder Preisvorstellungen einzugehen und Ihnen ein individuelles Menü zusammenzustellen.
- Menüauswahl** bestellen Sie Ihr Menü frühzeitig (2 Wochen vor Ihrem Anlass), damit wir die benötigten Produkte in optimaler Qualität einkaufen können. Aus servicetechnischen Gründen bitten wir Sie, sich ab 10 Personen für **ein einheitliches Menü zu entscheiden**.
- Menükarten** bieten Ihren Gästen die Möglichkeit, eine Erinnerung an Ihren Anlass mit nach Hause zu nehmen. Wir drucken die Menükarten mit Ihrem Menü.
- Teilnehmerzahl** die am Vorabend gemeldete Personenzahl ist verbindlich. Spätere Abmeldungen müssen wir mit 50% der vereinbarten Leistung berechnen.
- Bestuhlung** aufgrund unserer Infrastruktur können wir leider nicht auf alle Bestuhlungswünsche eingehen. Wir beraten Sie gerne über die optimale Tischordnung.
- Kinder** sind für uns auch gerngesehene Gäste. Deshalb haben wir zusätzlich eine spezielle Kinderkarte.
- Blumen** bestellen wir gerne in Ihrem Auftrag und nach Ihren Wünschen bei unserer Floristin. Es wird nur der Selbstkostenpreis verrechnet.
- Tellergeld** für mitgebrachte Torten, Kuchen oder andere Süßspeisen verrechnen wir Ihnen CHF 3.00 pro Person.

Zapfengeld	75 cl Flasche CHF 30.—
Rechnung	vor Ort in bar, per Rechnung (zahlbar rein netto innert 20 Tagen oder mit folgenden Kreditkarten: EC-DIRECT, POSTCARD, VISA und MASTERCARD Wir behalten uns vor, bei grossen Anlässen, Sie um eine Anzahlung zu bitten. Diese ist zahlbar bis 14 Tage vor dem Anlass.
Feuerwerk	aus Sicherheitsgründen sind Feuerwerkskörper aller Art in sämtlichen Räumlichkeiten untersagt.
Haftung	bei Schäden an Tischen, Tischdecken, Einrichtungsgegenständen etc., die der Gast verursacht, werden die Kosten dafür in Rechnung gestellt.
Programm	ein reibungsloser Ablauf Ihres Bankettes ist uns ein grosses Anliegen. Deshalb bitten wir Sie, die geplanten Ansprachen, Reden und Showeinlagen rechtzeitig mit uns abzustimmen.
Preise	alle Preise sind pro Person in Schweizer Franken und inklusive 7.7% MWST. Preisänderungen vorbehalten!
Detailabsprache	wir empfehlen Ihnen, spätestens zwei Wochen vor der Veranstaltung einen Termin mit uns zu vereinbaren um die Details zu besprechen. Wir bitten Sie, diesen Termin vorgängig mit uns abzusprechen, damit wir uns genügend Zeit für Sie reservieren können.
Anreise	Hin-und Rückfahrt mit der Luftseilbahn wird separat verrechnet

Starten Sie Ihren Tag auf 1600m über Meer

Ihr privater Frühstücksbrunch Buffet (ab 20 Personen)

CHF 44.00 pro Person

inkl. Retourfahrt Engelberg Ristis

Orangensaft, Multivitaminsaft, Cranberrysaft, Milch

Heissgetränke nach Wahl

Brot, (Zopf, Hausbrot, Mehrkorn-Parisetten, Gipfeli)

Konfitüre, Butter, Honig, Nutella

Birchermüsli, Cornflakes

Käseplatte, Fleischplatte

Rührei oder Spiegelei zubereitet mit Schinken und Speck

Erwachsene	CHF 44.00
Erwachsene mit ½ Tax und GA	CHF 35.00
Erwachsene mit Abo	CHF 26.00
Kinder unter 6 Jahren	gratis
Kinder 6 – 12 Jahre	CHF 1.00 pro Lebensjahr
Kinder 12 – 15 Jahre	CHF 18.00

Die Bahnfahrt für Kinder unter 16 Jahren in Begleitung von Erwachsenen ist während der Sommersaison gratis.

Die Preise für alle Frühstücksangebote sind pro Person berechnet.

Herzlich Willkommen zum Apéritif

Feine Häppchen

Grissini mit Sbrinz	CHF	1.00
Engelberger Rohschinken	CHF	1.50
Mini-Frühlingsrollen mit Sweet-Chili Sauce	CHF	1.50
Gemüsedipp mit pikanter Haussauce	CHF	4.00
Nüssli, Pommes Chips	Preis nach Menge	
Oliven schwarze und grüne 100g für 5 Personen	CHF	7.00
Ristisplatte mit Engelberger Trockenwurst, Trockenfleisch, Rohessspeck und 4-jährigem Sbrinz, Hausbrot	CHF	14.00
Minibrötchen gefüllt mit: Salami, Rohschinken, Schinken, Käse	CHF	3.00
Brunnifladen:		
- das Original mit Sauerrahm, Speck, Sbrinz und Zwiebeln	Stk.	CHF 18.00
- schöne Älplerin mit Sauerrahm, Engelberger Wurst, Sbrinz,	Stk.	CHF 20.00
Schinkengipfeli	CHF	3.00
Mini Chäschüechli	CHF	3.00
Bruschetta mit Ramatitomenwürfeln und Mozzarella	CHF	3.00
¼ Toast mit Rindstatar	CHF	4.00
¼ Toast mit Lachstatar	CHF	4.00
Mini Apéro Plausch (für kalte Tage)	CHF	12.00
Glühwein oder Punsch, gemischte Brunnifladen		
Ristis Apéro Plausch	CHF	18.00
Weisswein oder Prosecco, Mineral und Härzlitée (hausgemachter Eistee) Mini Chäschüechli, Swiss Cheese Sticks und Mini Hacktätschli		
Brunni Apéro Plausch	CHF	22.00
Weisswein oder Prosecco, Mineral, Härzlitée, Engelberger Trockenwurst und Engelberger Käse		

Die Preise für alle Apéritifhäppchen sind pro Person berechnet.

Unsere Menü-Komponenten

Mit diesen Menü-Komponenten können Sie Ihr individuelles Wunschmenü zusammenstellen.
Bitte beachten Sie, dass es sich hier um Preise für Gesellschaften ab 10 Personen handelt.

Suppen

Bouillon mit verschiedenen Einlagen (Flädli, Käsecroutons, Gemüsestreifen, Ei)	CHF	6.50
Tomatencremesuppe mit Basilikumpesto und Rahmhaube	CHF	8.00
Rüebli-Ingwerschaumsuppe	CHF	8.50
Curry-Eschalottenschaumsuppe (mit Bananen)	CHF	8.50
Prosecco-Rahmsuppe	CHF	9.50
Tagesuppe	CHF	6.50

Salat

Bunter Marktsalat	CHF	7.50
Gemischter Salat	CHF	9.50
Nüsslisalt mit Ei	CHF	9.00
Nüsslisalat „Ristis“ mit gerösteten Brotwürfeln, Ei, 4-jährigem Sbrinz und gebratenen Speckstreifen	CHF	12.50

Vorspeisen

Melonen mit Rohschinken (saisonal)	CHF	12.50
Bunter Blattsalat mit Engelberger Trockenfleisch, Kernen und Sprossen an Balsamicovinaigrette	CHF	16.00
Duo vom Rauchlachs und geräuchertem Forellenfilet mit Meerrettichschaum und Salatbouquet, Toast und Butter	CHF	16.50
Im Zitronenpfeffer grillierte Black Tiger Riesencrevetten mit bunter Salatgarnitur an Sherry-Balsamicovinaigrette	CHF	16.50
Rindscarpaccio mit Rucolasalat und 4-jährigem Sbrinz	CHF	17.50

Hauptgänge

Schweinskotelette mit Kräuterbutter, Gemüse und Pommes frites	CHF	27.00
Schweinsschnitzel mit Rahmsauce, Gemüse und Butternudeln	CHF	24.00
Schweinsbraten mit Pflaumen gefüllt auf Bratensauce, Gemüse und Kartoffelgratin	CHF	24.00
Schweins-Cordon bleu mit Hinterschinken und Alpkäse gefüllt, Gemüse und Pommes frites	CHF	26.00
Pouletbrust Saltimbocca mit Rohschinken und Salbei, Parmesanrisotto	CHF	26.00
Pouletbruststreifen „Casimir“ an pikanter Currysauce im Reisring mit Früchten garniert	CHF	26.00
Kalbsschulterbraten an Sauerrahm-Alpenkräutersauce, Gemüse und Teigwaren	CHF	32.00
Schweizer Kalbsnierstück am Stück im Ofen gebraten an Morchelrahmsauce mit Gemüse und Tagliatelle	CHF	39.00
Rosa gebratene Rindsfiletstreifen an Pommerysensaucen mit Whisky verfeinert, Gemüse und Butternudeln	CHF	36.00
Am Stück im Ofen rosa gebratenes Black Angus Rindsfilet „Châteaubriand“ mit hausgemachter Béarnaisesauce, Gemüse garnitur Kartoffelkroketten mit Black Angus Roastbeef niedergegart	CHF	42.00
	CHF	37.00

Dessert

Zitronensorbet mit Prosecco	CHF	7.00
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	CHF	7.00
2 Kugeln Glace mit Rahm	CHF	6.50
Zuger Eiskaffee mit Kirsch angerührt	CHF	11.00
	ohne Kirsch	CHF 9.00
Frischer Fruchtsalat mit Joghurtglace	CHF	9.50
Heisse Beeren mit Vanilleglace	CHF	7.50
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Vanilleglace	CHF	9.50
Hausgemachtes Caramelköppli mit Rahm	CHF	9.50
Gebrannte Crème nach Großmutter Art	CHF	7.50
Panna Cotta auf Himbeersaucenspiegel	CHF	9.50
Hausgemachtes Edelbitter-Schokoladenmousse mit Früchten garniert	CHF	9.50
Ananascarpaccio an Honig-Caramelsauce mit Sauerrahmglace	CHF	12.00
Dessertbuffet „Ristis“ (ab 25 Personen)		
Fünf verschiedene hausgemachte Desserts	CHF	16.50
-jedes weitere Dessert pro Person zusätzlich	CHF	2.50
Käseteller/ Käseplatte mit Früchtebrot	CHF	12.50
	<i>je nach Aufwand ab</i>	

Urig und Traditionell

Variante 1 CHF 38.00

Bunter Marktsalat mit Hausdressing

oder

Tagesuppe

Älplermagronen mit Röstzwiebeln und Apfelmus

Frischer Fruchtsalat mit Joghurtglace **oder** Gebrannte Crème **oder** Coupe Dänemark

Variante 2 CHF 42.00

Bunter Marktsalat mit Hausdressing

oder

Tagesuppe

Hackbraten „Mini Beiz, Dini Beiz“

Risotto mit 4-jährigem Sbrinz

Bohnen und Rüeblì

Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleglace

Variante 3 CHF 44.00

Bunter Marktsalat mit Hausdressing

oder

Tagesuppe

Niedergegarter Schweinsnierstückbraten an leichter Rahmsauce

mit gebratenen Kräuterseitlingen

Alpenhörnli

Tagesgemüse

Frischer Fruchtsalat mit Joghurtglace **oder** Gebrannte Crème **oder** Coupe Dänemark

Menüs für besondere Momente

Variante 1 CHF 49.00

Nüsslisalat „Ristis“ mit gerösteten Brotwürfeln, Ei, 4-jährigem Sbrinz und gebratenen Speckstreifen

Kalbsgeschnetzeltes an pikanter Rahmsauce mit Champignons, Tomatenwürfel und Gartenkräuter, Butterrösti

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Vanilleglace

Variante 2 CHF 54.00

Blattsalat mit sonnengetrockneten Tomaten, Nüssen
Sbrinzflocken und Engelberger Trockenfleisch an Balsamicovinaigrette

Kalbsschulterbraten an Sauerrahm-Alpenkräutersauce,
Gemüse garnitur, Butternudeln

Zuger Eiskaffee mit Kirsch angerührt

Variante 3 CHF 59.00

Wildlachstatar mit Sauerrahm und Dill, buntes Salatbouquet, Toast und Butter

Rosa gebratene Rindsfiletstreifen an Pommerysensauche mit Whisky verfeinert
Gemüse garnitur, Trockenreis

Panna Cotta auf Himbeersaucenspiegel

Festliches Menü

CHF 98.00

Im Zitronenpfeffer grillierte Black Tiger Riesencrevetten
mit bunter Salatgarnitur an Meerrettich-Vinaigrette

Tomatencrèmesuppe mit Basilikumpesto und Rahmhaube

Gebrautes Zanderfilet auf zartem Blattspinat
an Dézaley-Weissweinsauce, Trockenreis

Orangensorbet mit Prosecco

Am Stück im Ofen rosa gebratenes Black Angus Rindsfilet „Châteaubriand“
mit hausgemachter Béarnaisesauce, Gemüse garnitur, Kartoffelkroketten

Dessertsymphonie von unserem Pâtissier

Klassiker aus der Schweiz

Fondue Chinoise CHF 52.00

Saisonaler Salat mit Hausdressing

Fondue Chinoise mit drei verschiedenen Fleischsorten

Rind-, Schwein- und Pouletfleisch

Hausgemachte Saucen

Verschiedene Zutaten wie Gurken, Zwiebeln, Früchte, etc.

Als Beilage Country-Kartoffeln, Pommes frites oder Reis

Frischer Fruchtsalat mit Joghurtglace **oder** Gebrannte Crème **oder** Coupe Dänemark

Zusätzliche Fleischauswahl (Kalb- oder Lammfleisch) CHF 8.00

Käsefondue CHF 42.00

Saisonaler Salat mit Hausdressing

Käse Fondue

Fonduebrot, Silberzwiebeln, Essiggurken und Früchte

Frischer Fruchtsalat mit Joghurtglace **oder** Gebrannte Crème **oder** Coupe Dänemark

Zusätzliche Beilage (Kartoffeln oder Engelbergerwurst) CHF 4.00



Umrahmt von einer einmaligen Bergkulisse liegt das Berg-restaurant Ristis auf 1600 Meter über Meer.

Das Bergrestaurant Ristis ist ein kleines Paradies mit Ambiente zum Wohlfühlen und kulinarischen Highlights passend zur Jahreszeit. Geniessen Sie die wundervolle Aussicht von der Sonnenterrasse, oder buchen Sie einen Anlass nach ihren Wünschen. Gerne senden wir Ihnen auf Anfrage die Menüvorschläge auch auf Englisch zu.

Wir freuen uns darauf, Sie zu begrüßen!