

ESSLUST

Gültig ab Juli 2009



«Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat, darin zu leben.»
Winston Churchill

Nachfolgend möchten wir Ihnen einen Einblick in unsere kulinarischen Höhenflüge geben. 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 werden wir gerne auf Ihre individuellen Ideen eingehen und stehen Ihnen gerne beratend zur Seite.

Information und Reservation

Phone: +41 (0)41 639 50 80
Fax: +41 (0)41 639 50 81
E-Mail: mice@titlis.ch

Kaffeeduft in der Luft

Kaffee & Gipfeli Pauschale

Kaffee und Buttergipfel à discrétion 9.50

Kaffee & Gipfeli Pauschale XL

Kaffee, Schoggigipfel, Nussstangen, Buttergipfel à discrétion 11.50

Kaffee Pause

Kaffee, Orangensaft, Mineralwasser, Buttergipfel à discrétion 14.00

Rotegg Frühstück

1 Brötchen und 1 Gipfel, Brot bis genug, Butter, Konfitüre, Honig 14.00
1 Glas Orangensaft, Heissgetränke nach Wahl

Gipfelstürmer Frühstück

1 Brötchen und 1 Gipfel, Brot bis genug, Butter, Konfitüre, Honig 19.00
2 Spiegeleier mit Speck oder Schinken
1 Glas Orangensaft, Heissgetränke nach Wahl

Rotair Frühstück

1 Brötchen und 1 Gipfel, Brot bis genug, Butter, Konfitüre, Honig, 21.00
kleine Rösti mit Spiegelei / Speck
1 Glas Oragensaft, Heissgetränke nach Wahl

Titlis Deluxe-Frühstück

1 Brötchen und 1 Gipfel, Brot bis genug, Butter, Konfitüre, Honig 28.00
Rauchlachs mit Toast,
1 Cüpli Prosecco, 1 Glas Orangensaft, Heissgetränke nach Wahl



Titlis Gastroland, Postfach 754, CH-6391 Engelberg

Tel. +41 (0)41 639 50 80 / Fax +41 (0)41 639 50 81 / mice@titlis.ch / www.titlis.ch

Apéro - Geschichten

Kalte Leckereien

Canapés

Rose von Tete de moine	Stück	4.50
Tomaten-Mozzarella	Stück	4.50
Crevetten an Cocktailsauce	Stück	4.50
Ei- und Spargelspitzen	Stück	4.50
Geräucherter Wildlachs	Stück	4.50
Salami-Citterio	Stück	4.50
Geräucherte Entenbrust	Stück	5.50

Rustikales & Lokales

Gemischtes Blätterteiggebäck	4 Stück	4.50
Gemüsestangen mit 3 Dippsaucen	Person	5.00
Grissini mit Rohschinken	4 Stück	7.50
Bruschetta	3 Stück	8.50
Engelberg Trockenwurst mit Bauernbrot	30g	8.50
Gerschnialp Sbrinzmöckli	60g	9.50
Dammhirschknabberli, Holzen Metzgerei Ennetbürgen	50g	12.00
Fleischplatte mit heimischem Käse	Person	16.00

Warme Gaumenfreuden

Fingerfood

Pouletflügeli Provençal	Stück	4.50
Schinkengipfel	Stück	4.50
Kleine Hacktätschli mit rassiger Dippsauce	Stück	4.50
Unterswaldner Käsekuchen vom Blech (3 Stück)	Portion	8.50
Mini-Frühlingsrollen mit Dippsauce (3 Stück)	Portion	8.50
Pizzarolle mit versch. Füllungen (8 Fingersnacks)	Stück	24.00



Titlis Gastroland, Postfach 754, CH-6391 Engelberg

Tel. +41 (0)41 639 50 80 / Fax +41 (0)41 639 50 81 / mice@titlis.ch / www.titlis.ch

Belebende Apéro-Ideen

Saisonale Früchtebowle mit Schuss

05 Liter (ca. 25 Portionen)	150.00
10 Liter (ca. 50 Portionen)	290.00
15 Liter (ca. 75 Portionen)	420.00
jede weitere 5 Liter	120.00

Saisonale Früchtebowle ohne Schuss

05 Liter (ca. 25 Portionen)	105.00
10 Liter (ca. 50 Portionen)	205.00
15 Liter (ca. 75 Portionen)	300.00
jede weitere 5 Liter	90.00

Diverses

Mineralwasser	50dl	5.50
Orangensaft	100dl	12.00
Frisch gepresster Orangensaft	100dl	18.00
Zapfengeld für mitgebrachten Wein	50dl	25.00
Zapfengeld für mitgebrachten Wein	75dl	30.00

Feuerkessi mit Glühwein oder Kafi Luz

05 Liter (ca. 25 Portionen)	100.00
10 Liter (ca. 50 Portionen)	195.00
15 Liter (ca. 75 Portionen)	290.00
jeder weitere 5 Liter	85.00

(* Feuerkessi: erhältlich je nach Verfügbarkeit und Witterung)

Punsch

05 Liter (ca. 25 Portionen)	60.00
10 Liter (ca. 50 Portionen)	115.00
15 Liter (ca. 75 Portionen)	170.00
jeder weitere 5 Liter	50.00



Titlis Gastroland, Postfach 754, CH-6391 Engelberg

Tel. +41 (0)41 639 50 80 / Fax +41 (0)41 639 50 81 / mice@titlis.ch / www.titlis.ch

Themen-Apéro's

Wurst & Brezel

Salz-Brezel	Stück	3.00
Weisswürstchen im Wurstkessel mit süßem Senf	Stück	5.00
Dazu: Eichhof – Bügelbräu, 4dl		6.00

Massgeschneidert

Metersandwich mit Füllung nach Wahl (Salami, Käse, Thunfisch oder Schinken)	Person	8.00
Dazu: Saisonale Früchtebowle mit Alkohol	Person	6.00

Alles Käse

Gerschnialp Sbrinz (80g) aus dem Laib zum Selber stechen, heimisches Sauerteigbrot, Essiggurken und Silberzwiebeln	Person	14.00
Dazu: Le Blanc, Luzerner Cuvée, Kastanienbaum		56.00

Äpler Brotzeit

Fein geschnittene Huiswurst (30g) und würziger Bergkäse(60g) aus dem Engelbergertal, knusperiges Äplerbrot, Nüsse, Trockenfrüchte	Person	16.00
Dazu: Erfrischender Stanser Migi Most, 5dl		6.00

Forza Italia

3 Varianten von Pizzarollen (Spinat, Schinken, Pilze) ausgarniert mit verschiedenen Oliven und getrocknete Tomaten	Person	11.00
Dazu: Prickelnder Prosecco		49.00

4 o'clock Afternoon tea

Auswahl an kleinem Gebäck (Berliner, Mini Cremeschnitten, Schwarzwälderschnitten) Englische Tomaten-Gurkensandwiches	Person	12.00
Dazu: Kaffee, Orangensaft und Mineral	Person	9.00

Bähnli Apéro

Gerne stellen wir auch einen Apéro auf dem Perron der Station Gerschnialp für Sie bereit. Nach einem kurzen Halt, können die Gäste mit gefülltem Glas die Weiterfahrt zum Gipfel antreten.

Bei einem begleiteten Bähnli Apéro verrechnen wir pro Mitarbeiter / Std. 70.00



Titlis Gastroland, Postfach 754, CH-6391 Engelberg

Tel. +41 (0)41 639 50 80 / Fax +41 (0)41 639 50 81 / mice@titlis.ch / www.titlis.ch

Menü Inszenierungen

Das Beliebte

Knackige Saisonblattsalate mit Sprossen	8.80
Ennetbürgner Angus Hacktätschli an brauner Sauce dazu Kartoffelstock und in Butter geschwenkte Erbsli und Rüebli	19.50
Original Bäckerei Frutal Meiringen Schoggi Meringue angerichtet auf Nidlä und einer Kugel Bauernglace	9.00
Menü	33.60

Das Deftige

Würzige Rindsbouillon verfeinert mit Sherry und hausgemachten Flädli	8.50
Am Stück gebratenes Schweinscarrée gefüllt mit Dörripflaumen auf einer kräftigen Rotweinsauce serviert mit Spinatnudeln und Saisongemüse	29.00
Zimtpätzli im Waffelkörbli auf Chriesi Bräggel und geschlagenem Rahm	10.50
Menü	43.20

Der Klassiker

Samt grünes Broccolicremesüppchen mit würziger Curryhaube und gerösteten Mandeln	9.50
Grilliertes Schweizer Rindshuftsteak mit Tomaten-Basilikum Coulis und knusprigen Zwiebeln auf Portweinsauce dazu Mini Rösti und Gemüse-Bouquet	33.00
Preiselbeerparfait mit gezuckerten Weissweinsäpfeln	10.50
Menü	47.70

Das Lokale

Engelberger Kartoffelsuppe mit fein gerösteten Suurteigcroutons, Balsamico und frischem Schnittlauch	12.00
In Butter gebratene Schweinsfilet-Medaillons gratiniert mit Gerschnialp-Mutschli und Engelberger Trockenwurst, Dörrbohnen und Rosmarin-Kartoffeln	34.00
Apfel im Schlafrock angerichtet auf geeister Vanillesauce und Heidelbeer -Ragout	11.50
Menü	51.80



Titlis Gastroland, Postfach 754, CH-6391 Engelberg

Tel. +41 (0)41 639 50 80 / Fax +41 (0)41 639 50 81 / mice@titlis.ch / www.titlis.ch

Über den Gotthard

Tessiner Minestrone mit gehobeltem Bergkäse und Basilikum Pesto	9.80
Schweins- / Kalbspiccata garniert mit frischen Champignons und Potpurry von gelben und roten Cherry Tomaten an würziger Merlotsauce, Risotto vom Valle Maggia	29.00 / 36.00
Panna Cotta serviert mit Grappa mariniertem Traubensalat	13.00
Menü	46.60 / 52.90

Für den Sportler

Rindsbouillon mit Gerstengraupen und saisonalen Gemüsestreifen	8.50
Knusprig gebratene Maispouardenbrust auf Ratatouille mit gebratenem Reis und Rosmarinjus	32.00
Bifidus Joghurt-Mousse mit Aprikosen Coulis und frischen Waldbeeren	12.00
Menü	47.30

Aus dem See

Nüsslisalat mit Streifen vom Räucherlachs und Knoblauch-Croutons mit Birnenessig und Bärlauchöl-Dressing	15.00
Gebratenes Saiblingsfilet an Meerrettich-Senfsauce, Thymian-Bratkartoffeln, serviert mit einer Auswahl Saisongemüse	36.00
Früchteteller mit zwei saisonalen Mövenpick-Früchtesorbets	10.50
Menü	55.40

Für den vegetarischen Gast

Spaghetti all' Arrabiata mit Fetakäse-Würfeln dazu Tapenada von gemischten Oliven	22.00
Cannelloni gefüllt mit Ricotta-Käse und Spinat an leichter Limettensauce dazu Rucola und gehobelter Pegorino-Käse	21.00
Blätterteig-Gemüsestrudel mit Morcheln auf frischem Tomatensugo mit frittiertem Basilikum und Pinienkernen	21.00



Titlis Gastroland, Postfach 754, CH-6391 Engelberg

Tel. +41 (0)41 639 50 80 / Fax +41 (0)41 639 50 81 / mice@titlis.ch / www.titlis.ch

Buffets & Festivals

Pasta – Festival und Salatbuffet (ab 20 Personen)		32.00
Salate	5 verschiedene, saisonale Rohkostsalate 2 Blattsalate, 2 Dressings	
Paste	Spaghetti, Penne Vegetarische Tortellini (Ricotta – Broccoli)	
Salse	al Basilico, Bolognese, Fungi, all' Arrabiata, Gorgonzola	
Brunchbuffet (ab 30 Personen)		43.00
Suppen	Bündner Gerstensuppe oder Bouillon mit Flädli	
Kaltes	Diverse Aufschnitte, getrockneter Speck, Salami, Buureschinken, Engelberger Wurst	
Fische	Geräucherte Forellen- und Felchenfilets, Rauchlachs	
Käse Brett	Mit diversen lokalen Spezialitäten	
Brot - Buffet	Verschiedene Brotsorten und Brötli	
Warmes	Frühstückseier, Rührei, Spiegeleier, Bratspeck, Schinken, Cipollata, Rösti, Heisser Fleischkäse	
Diverses	Kelloggs Corn Flakes, Birchermüesli, Früchtekorb, Fruchtjoghurt, Naturejoghurt, frischer Fruchtsalat, Konfiture / Honig, Butter, Margarine	
Süsses	Schokoladenmousse, Gebrannte Creme, Caramelköpfl, Zwetschgen-Kompott, Apfelstrudel mit Vanillesauce, Früchtekuchen, Cremeschnitten,	
Bauernbuffet (ab 30 Personen)		71.00
Suppen	Bündner Gerstensuppe oder Bouillon mit Flädli	
Kalte Vorspeisen	Diverse Aufschnitte, Bündnerfleisch, Kalter Braten, Rohschinken, Roastbeef, Buurespeck, Hauspastete, Salami, Terrine, Salsiz	
Brot - Buffet	Verschiedene Brotsorten und Brötli	
Salat - Buffet	Tomaten, Randen, Kartoffeln, Sellerie, Weisskabis, Russischer Salat, Karotten Gurken, Mais, Blattsalate	
Warme Speisen	Siedfleisch, Rippli, Bratwurst, Heisser Fleischkäse, Speck, Beinschinken im Teig, Äpler Makronen	
Beilagen	Kartoffelgratin, Sauerkraut, Bouillonkartoffeln, Grüne Bohnen	
Dessert - Buffet	Frischer Fruchtsalat, Meringues, Gebrannte Creme, Früchtekorb, Früchtekuchen, Käseplatte, Schlagrahm, Schokoladencreme, Apfelstrudel mit Vanillesauce	

Titlis Gastroland, Postfach 754, CH-6391 Engelberg

Tel. +41 (0)41 639 50 80 / Fax +41 (0)41 639 50 81 / mice@titlis.ch / www.titlis.ch

Süsse Verführungen

Nussgipfel	3.50
Schoggigipfel	3.50
Kleine Berliner (4Stk. p.Pers.)	6.00
Verschiedene Torten ohne Rahm	7.50
Verschiedene Torten mit Rahm	9.00
Engelberger Lebkuchen ohne Rahm	6.50
Engelberger Lebkuchen mit Rahm	8.00
Mövenpick Raspberry & Strawberry Sorbet mit Erdbeersauce	8.00
Hausgemachte Fruchteuchen nach Saison	8.50
Caramelköppli mit Rahm	8.50
Frischer Fruchtsalat	8.50
Original Frutiger Schoggi - Meringues aus Meiringen mit Rahm	9.00
Heisser Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce	9.50
Mövenpick Zitronensorbet mit Vodka	11.00
Schokoladen Terrine mit Haselnuss-Croquant und Orangenfilets auf Rumsahne	13.00
Gemischter Dessertteller mit verschiedenen Köstlichkeiten aus unserer Pâtisserie	14.00
Erdbeerparfait mit weißer Toblerone auf Rhabarber-Ragout	11.50
Fruchtsalat mit exotischen Früchten und Limettensorbet	12.50
Warmes Blätterteig-Apfelküchlein mit Bourbon-Vanilleglacé parfümiert mit einem Schuss Calvados	11.00
Individuell zusammengestelltes Dessertbuffet	ab/Pers. 16.00



Flaschenpost

Da die Verfügbarkeit oder die Jahrgänge von Weinen oftmals variieren, finden Sie nachfolgend lediglich einen kleinen Auszug aus unserem umfassenden Getränkeangebot. Gerne stellen wir Ihnen bei konkreten Vorstellungen individuell einige Vorschläge zusammen.

Schaumwein / Champagner

Prosecco Spumante	49.00
Champagner Laurent Perrier Brut	74.00

Weissweine 75cl

Schweiz	Yvorne Chant de Resses, VD	45.50
	Rosenauer Riesling & Sylvaner LU	45.50
Italien	Roero Arneis DOC, Az. Agricola Portinale, Piemont	46.00

Roséwein 75cl

Schweiz	Oeil de Perdrix „Château d’Auvèrnier“, Th. Grosjean	47.00
---------	---	-------

Rotweine 75cl

Schweiz	Maienfelder Blauburgunder, Von Salis, Maienfeld	52.50
	Roncaia, Merlot del Ticino, Vinattieri, Ligornetto	52.50
	Humagne Rouge, Cave Fin Bec, Sion	59.50
	Unicus, Weinbau Hartmann, Remigen	61.00
Italien	Salice Salentino, DOC Riserva Puteus, Emilia Romagna	48.00
	Campofiorin, Rosso del Veronese IGT, MASI	49.50
	Chianti Classico DOC, Borgo Scopeto, Toscana	49.50
	Summus, Castello Banfi, Montalcino, Toscana	96.00
Österreich	Blauer Zweigelt, Rudolf Rabel, Langenlois, Kamptal	42.00
Spanien	Rioja LAN Crianza, Bodegas Lan, Rioja	46.50
Australien	Rosemout Estate, Shiraz/Cab.Sauvignon, Hunter Valley	45.00



Titlis Gastroland, Postfach 754, CH-6391 Engelberg

Tel. +41 (0)41 639 50 80 / Fax +41 (0)41 639 50 81 / mice@titlis.ch / www.titlis.ch

Digestif

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
Kirsch aus schwarzen Kirschen, Dettling	40%	2cl	7.00
Williams, Morin	40%	2cl	6.50

Gerne bereiten wir für Sie einen Wagen mit dem entsprechenden Angebot vor.

Warme Getränke

Kaffee / Espresso	4.20
Latte Macchiato	5.20
Cappuccino	5.20
Doppelter Espresso	6.00
Kaffee Melange	5.70
Tee, diverse Sorten	4.20

Warme Getränke mit Alkohol

Kafi Fertig (Träsch, Zwetschgen, Chrüter)	5.70
Coretto Grappa	6.00
Glühwein	7.00
Kafi Schümli Pflümli	7.80
Kafi Baileys mit Schlagrahm	7.80

Mineral- und Süssgetränke, Säfte

Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure	5dl	5.50
Coca Cola, Cola light, Cola zero, Fanta, Sprite, Ice Tea, Rivella rot, blau, grün, Apfelschorle	PET 5dl	5.50
Schweppes Bitter Lemon, Tonic	2dl	5.00
Michel Orange, Bodyguard, Grapefruit, Tomate	2dl	5.50
Orangensaft	Liter	12.00
Orangensaft, frisch gepresst	Liter	18.00

Biere / Most

Eichhof Braugold	3dl	5.00
Eichhof Bügelbräu	4dl	6.00
Eichhof Lager	5,8dl	6.50
Eichhof Klosterbräu	5dl	6.50
Erdinger Weissbier	5dl	7.50
Clausthaler (alkoholfrei)	3,3dl	5.00
Migi Most klar / trüb (Apfelwein)	5dl	6.00

Titlis Gastroland, Postfach 754, CH-6391 Engelberg

Tel. +41 (0)41 639 50 80 / Fax +41 (0)41 639 50 81 / mice@titlis.ch / www.titlis.ch