



Auf den folgenden Seiten präsentieren wir Ihnen mehrere Menüs, die sich bei unseren Banketten in der Vergangenheit bewährt haben.

Gerne beraten wir Sie!

Gültig ab 07.02.2011

RESTAURANT STALDBACH

Talstrasse 9
027 948 40 30

3930 Visp
info@staldbach.ch

Reinmar Eggel
www.staldbach.ch

BISTRO - RESTAURANT
staldbach 

BANKETTE IM STALDBACH

Für Ihr entgegengebrachtes Interesse möchten wir Ihnen recht herzlich danken. Seien Sie gewiss, dass unser Küchen- wie auch Service-Team keine Mühe scheuen wird, Ihrem Feste einen eindrücklichen Charakter zu verleihen. Die Organisation solcher Feste bedarf stets einer guten Vorbereitung und wir möchten Ihnen anhand der folgenden Check-Liste bereits im Vorfeld behilflich sein:

Menüvorschläge für Gruppen ab 10 Personen:

Aus den nachfolgenden Vorschlägen können Sie Ihr Menü selbst frei zusammenstellen. Mehrere Menüs sind leider nicht möglich. Falls aber jemand Ihrer Gäste ein vegetarisches Menü oder ein Fischgericht bevorzugt, kann dieses selbstverständlich bestellt werden.

Apéro oder eine kleine exklusive Wein-Degustation:

Falls Sie ein Apéro oder sogar eine feine kleine Weindegustation vor dem Essen wünschen, können wir dies gerne für Sie organisieren. Unser innovatives Rotweinsystem mit qualitativen Flaschenweinen ist für eine solche Degustation geradezu prädestiniert.

Reservation:

Ihre provisorische Reservation halten wir so lange wie möglich aufrecht. Erhalten wir jedoch eine andere Anfrage für das gleiche Datum, so hat der Kunde zwei Tag Zeit um die Reservation definitiv zu machen. Nach Ablauf der Frist kann das Datum an andere Gesellschaften (ohne weitere Vorankündigung) weiter geben werden.

Detailabsprache:

Je früher wir in Kenntnis Ihrer Vorstellungen gesetzt werden, desto besser können wir diese auch umsetzen! Gerne stehen Ihnen Reinmar Eggel oder Ruth Franzen bei Wünschen und Fragen zur Verfügung. Bitte beachten Sie, dass Sie uns bis spätestens 14 Tage vor Ihrem Anlass die folgenden Informationen zugekommen lassen: Menü- sowie Weinauswahl, ungefähre Anzahl der Gäste, Zeitpunkt des Eintreffens, Dekoration, Menükartentitel (evt. mit Logo, Sujet).

Anzahl der Gäste:

Gerne erwarten wir von Ihnen die definitive Teilnehmerzahl bis spätestens *48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn*. Dies garantiert Ihnen unsere eine sorgfältige Vorbereitung. Andernfalls müssen wir die vereinbarte Personenanzahl mit der Endabrechnung verrechnet.

Dekoration: Die Tische sind grau oder mint eingedeckt. Auf jedem Tisch stehen Kerzen. Blumen verleihen einer festlich gedeckten Tafel den letzten Schliff. Gerne organisieren wir für Sie die gewünschten Arrangements.

BISTRO - RESTAURANT

staldbach 

Menükarten:

Ihren Wunsch-Titel oder Ihr Logo (auch in Farbe) erwarten wir gerne per Mail an info@staldbach.ch. Bitte um Zusendung mindestens eine Woche vor dem Event. Die Menükarten im Staldbach-Look sind kostenlos.

Vegetarische- & spezielle Kost (Gluten-, Lactose- und Allergiefreie Kost):

In Anlehnung an das ursprünglich gewählte Menü ist unser Küchenteam stets darum bemüht, Ihren Wünschen gerecht zu werden. Für Ihre frühzeitige Mitteilung bedanken wir uns.

Verlängerung:

Falls Sie für Ihren Anlass eine Verlängerung wünschen, teilen Sie uns dies bitte mit, denn Bewilligungen dazu müssen im Vorherein eingeholt werden.

Säle:

Im Staldbach gibt es verschieden grosse Säle.

- Grosser Saal 186 m² (ca. 110 Personen), vollständig abschliessbar
- Mittlere Säle (90 m² 60 Personen; 51 m² 25 Personen; 43 m² 20 Personen), abschliessbar
- Bistro-Saal (70 m² max. 40 Personen), abschliessbar, direkter Zugang zum Kinderspielplatz
- Restaurant (max. 30 Personen), nicht abschliessbar

Seminar-Infrastruktur:

Der Staldbach verfügt über eine entsprechende Seminar-Infrastruktur, welche wir gerne für Sie installieren. Die Preise zur Benützung variieren, je nach Höhe der Konsumation.

	Konsumationskosten pro Person		
	0 bis 30.- Fr.	31.- bis 50.- Fr.	ab 51.- Fr.
Ganzer Saal (110 Pax)	400.-	200.-	Gratis
Mittlerer Saal (60 Pax)	300.-	150.-	Gratis
Mittlerer Saal (25 Pax)	150.-	75.-	Gratis
Mittlerer Saal (20 Pax)	150.-	75.-	Gratis
Bistro-Saal (40 Pax)	200.-	100.-	Gratis
Restaurant (30 Pax)	150.-	75.-	Gratis
Rednerpult	50.-	30.-	Gratis
Funk-Mikrofon, Boxen über Sound Anlage (nur im grossen Saal)	100.-	50.-	Gratis
Mikrofonständer	20.-	10.-	Gratis
Hellraumprojektor	50.-	30.-	Gratis
Top-Beamer	100.-	50.-	Gratis
Leinwand	50.-	30.-	Gratis
Bestuhlung / Tische	Gratis	Gratis	Gratis

BISTRO - RESTAURANT

staldbach 

Menü No. 1 Fr. 53.—

Salatblätter mit rosa Grapefruits und gepresstem Gemüse mit Tatar vom Toro Thunfisch

Perlhuhnbrust sautiert mit Honig Salbei Jus
Champagnerrisotto Marktgemüse

Gratiniertes Single Malt Panna Cotta,
Tonka Schokoladen Espuma, Mango

Menü No. 2 Fr. 54.—

Risotto Primavera,
Frühlingsgemüse

Scaloppine al Lemone
Mit Tagliatelle

Ricotta-Amaretto-Espresso

Menü No. 3 Fr. 54.—

Marktsalat

Cordon-Bleu
Beilage nach Wahl

Hausgemachtes Café Glace

Menü No. 4 Fr. 54.—

Blattsalat mit Lachs-Tatar

Walliserkalbsschnitzel mit Safranrisotto
Saisongemüse

Schokoladensommerrolle, Limetteneis,
Beerenkompott

Menü No. 5 Fr. 59.—

Tomaten-Rucolasalat
Mit Buffalo Mozzarella

Gebrautes Roastbeef
mit Bearnaise Sauce
Kartoffel-Sellerie-Kuchen

Vanillierte Erdbeeren «Feuilleté»,
Erdbeermousse, Minzluft

Menü No. 6 Fr. 59.—

Lattichsalat mit Speck und Ei

Lammentrecôte mit Kräuterkruste
Kartoffelgratin
Marktgemüse

Gebrannte Crema «Catalana»

Menü No. 7 Fr. 59.—

Handgemachte Pasta, Kalbsfleisch-Lachs Ravioli,
Champagnerbutter

Kalbsbraten mit Rahmsauce
Gemüserösti, Cipriani Nudeln,
Markgemüse

Schokoladensommerrolle, Limetteneis,
Beerenkompott

Menü No. 8 Fr. 59.—

Spargeln mit Serranoschinken
und einem Salatbukett

Iberico Schweinsfilet mit Syrahjus
Hausgemachte Bärlauchnudeln, Morcheln
Buntes Gemüse

Tablerone, Hefengebäck, Cassissorbet, Früchte

Menü No. 9 Fr. 62.—

Jakobsmuscheln gebraten auf einem lauwarmen
Linsensalat aus Castelluccio di Morcia,
mit Speck, Salbei, grünem Salat und
Zitronensaftdressing

Gebackene Eglifilets von Raron, Marktgemüse,
Kaffir-Lemonensauce

Waldbeerenroulade „Mille feuille“ marinierte
Beeren Vanilleeis,

Menü No. 10 Fr. 62.—

Blattsalat mit Wildlachs

Rindsfiletspiess mit Chillibutter
Gaufrettes Kartoffeln
Marktgemüse

Früchtesuppe mit Passionsfruchtsorbet und
Mandelgebäck

Menü No. 11 Fr. 64.—

Geröstete Tomatencremesuppe mit Gin und
Rucola

Bâtonnets von
Rindsfilet Stroganoff
Grüner Vietnam-Reis

Mango Tartelletes mit Vanille Bourbon Eis

Menü No. 12 Fr. 66.—

Scampi, Jakobsmuscheln, Heilbutt, Gemüsecube,
Safran Bagna-Cauda

Rindsfiletstreifen mit drei Saucen
Neue Bratkartoffeln mit Rosmarin und
Saisongemüse

Panna Cotta mit Himbeersauce + Früchtegarnitur

Menü No. 13 Fr. 67.—

Räucherlachstartar
mit Honig – Dill Sauce
Toast und Butter

Gebratenes Kalbssteak mit Pilzen
Butternudeln und Gemüsebouquet

Käsedessert
Hausgemachte Sorbets

Menü No. 14 Fr. 67.—

Eisbergsalat mit Riesencrevetten &
Jakobsmuscheln mit Mango & Avocado
an Blue-Cheese-Dressing

Trio vom Vispertaler Kalb: Filet, Kalbshamburgerli
und feine Kalbsbäcklisauce, Kartoffelstock mit
Safran aus Mund, Marktgemüse

Valrohna Schokoladen Structura

Menü No. 15 Fr. 76.—

Lachs Zander Terrine im Karottenmantel
Geflügelterrine mit Pilzen
Mediterrane Gemüseterrine
Mit Saucen

«US Beef Filet» auf Risotto al Barbera
Marktgemüse

Trüffelschnitte mit Limonenmousse

Menü No. 16 Fr. 79.—

Tartare von Lachs und Thunfisch
mit Spargelspitzen, Orangen und weissem Sesam

Süsskartoffelcremesuppe und Ginger

Rinds Filet an Limonenbutter
Mediterrane Gemüsevariation

Gratiniertes Single Malt Panna Cotta, Tonka
Schokoladen Espuma, Mango

Menü No. 17 Fr. 82.—

Bison Tatar mit Gemüse pot-au-feu und Kräuter

Gazpacho-Andalouse

Kalbspaillard mit Marktgemüse
Rotweinrisotto

Raspberry Smoothie

Menü No. 18 Fr. 82.—

Shot & Löffel-Degustation

Risotto mit Safran aus Mund und
Rotweinrisotto mit Mischabel aus Visperterminen

US Entrécôte mit Chilli- Limonenbutter,
Gemüseallerlei

Eissandwich Culinary Masterchef

BISTRO - RESTAURANT

staldbach 

Menü No. 19 Fr. 86.—

Marktfisch auf grünen Spargelspitzen
Kleines Salatbouquet mit Paprikavinaigrette

Würzige rote Kokosnussuppe mit Crevetten und
Gemüse

Chateaubriand mit drei Saucen
Rösti und Bouquets von Gemüsen

Grand Cru Schokoladenmuffin, Passionsfrucht
Semi Freddo
Schokoladencrumbels, Kirschsauce

Menü No. 21 Fr. 96.—

Langustinensalat mit Paprikavinaigrette
Artischockenchips

Seeteufelmedaillon mit Chilli und Limettensauce

Gebratenes Rindsfilet mit schwarzen Trüffeln
Neue Kartoffeln in Folie mit Grappa und Rosmarin
Gefülltes Gemüse

Käseauswahl

Kalamansi – Yogurtterrinerne, Rasberrysorbet,
Kiwi, Mango, Tahiti Vanille

Menü No. 20 Fr. 86.—

Marktsalat mit japanischem Sesamdressing
Sashimi, Maki und California Sushi mit

Zitronengrassuppe

US- Filet und Entrecôtein Kombination,
Soba Nudeln
Verschiedene Gemüse YAKI-YASAI

Namelaka cremige Pralinen
Schokoladenwürfel
Und Kaffeeglace

Menu No. 22 Fr.117.—

Salat Staldbach mit «FOIE GRAS AU TORCHON»
Granny Smith Apfelconfit und Brioche Toast

Trüffel Lasagna mit CHAMPAGNER Sauce

Grillierter Japanischer Toro und Lobster mit
Mango-Chilli Relish, mit Avocados und TARRAGON
Crème Fraîche, Serrano Chips

Carnaroli Risotto Biologico mit Enten
AIGUILLETTE und sautiertem
Castelfranco

Rinds CALOTTE grilliert
Mit Walliser Syrahjus Karamelisierte Zwiebeln
Kartoffelschnee mit Safran aus Mund
Gefüllte Gemüse

YUZU Parfait mit Grüntee Bisquit
Und Amedei Schokoladen Creation

Mignardises

MENU «Lyskamm»

Warme Entenleber Terrine mit karamellisierten Äpfeln und Salatbouquet

Rotweinrisotto mit Trüffeln und Creme Fraiche

Rindfleischessenz mit Morchelravioli und grünen Spargelspitzen

Feines Lammrückenfilet auf Cipriani Nudeln mit Marktgmüse

Tableronemousse mit Früchtekompott an Himbeersauce

Drei-Gang-Menü Fr. 59.- / Fünf-Gang-Menü Fr. 79.-

MENU «Castor»

Avocado-Crevetten Ceviche mit Tomatentartar

Champagnerrisotto mit Parmesan-Chips

Tomatencremesuppe mit Gin

Premium Rindsfilet an Trüffeljus
Feine Rösti und Marktgemüse

Zweifarbigen Valrohnparfait

Drei-Gang-Menü Fr. 65.- / Fünf-Gang-Menü Fr. 85.-

MENU «Pointe Burnaby»

Blattsalat mit Riesencrevetten und Jakobsmuscheln mit Mango und Avocado an Blue-Cheese-Dressing

Infusion von Zitronengrassuppe mit Shitake

Kombination von Lammfilet und -karree
Filotea Artisan Egg Pasta Tagliolini und Marktgemüse

Ananascarpaccio und Schokoladenmousse mit Früchten

Drei-Gang-Menü Fr. 54.- / Vier-Gang-Menü Fr. 74.-

MENU «Dent Blanche»

Salatblätter mit Rosa Grapefruits und gepresstem Gemüse mit Tatar vom Toro Thunfisch

Morchelcreme, Melonenkaltschale und Kressesuppe in Kombination

Kabeljau mit Paprikajus und blaue Kartoffel-Chips

Risotto Primavera (Superfino Carnaroli Ferron)
Teppaniaki von Rindsfiletstreifen und Kuruma Crevetten

Paco Yet Bounty Ice – Cream

«Parfait au citron» kandiert mit Buddha's Hand, Pistazien Bisquits und Lemonen Schnee

Drei Gang-Menü: 74.- / Fünf Gang-Menü: 86.- / Menü komplett: 98.-

Menu Mont Fort

Bison Tatar mit Gemüse pot-au-feu und

Jakobsmuscheln gebraten
auf einem lauwarmen Linsensalat aus Castelluccio di Morcia,
mit Speck, Salbei, grünem Salat und Zitronensaftdressing

Biologisches Lammrack aus dem Lötschental von Daniel Ritler
Mit violetter Senf mariniert
Munder Safranreis und Feines Gemüse

Käsedessert

Gratiniertes Single Malt Panna Cotta,
Tonka Schokoladen Espuma, Mango

Drei Gang-Menü: 76.- / Vier Gang-Menü: 86.- / Menü komplett: 98.-

BISTRO - RESTAURANT

staldbach 

Menu «Weisshorn»

Salatblätter mit Rosa Grapefruits und gepresstem Gemüse
Mit Tatar vom Toro Thunfisch

Morchelcreme, Melonenkaltschale und Kressesuppe in Kombination

Kabeljau mit Paprikajus
Und Blauen Kartoffel-Chips

Risotto Primavera (Superfino Carnaroli Ferron)

Teppaniaki von Rindsfiletstreifen und Kuruma Crevetten

Paco Yet Bounty Ice – Cream

“PARFAIT AU CITRON”

Kandiert mit Buddha's Hand, Pistazien Bisquits und Lemonen Schnee

Drei Gang-Menü: 74.- / Fünf Gang-Menü: 86.- / Menü komplett: 98.-

BISTRO - RESTAURANT

staldbach 

MENU «Monte Rosa»

Amuse bouche

Thunfisch-Carpaccio
mit Peperoniwürfel und Vinaigrette

Hausgemachte Kalbfleischravioli
mit Champagnerbutter

Wunderbar würzige rote Kokosnusssuppe
mit Crevetten und Pac-Choi-Gemüse

Passionsfrucht-Granité mit Himbeeren

Zartes US-Bison-Filet an Peperonibutter
blaue Kartoffel-Chips und Gemüseallerlei

Parfait von Schokoladen-Truffes
mit Sonnenfrüchten

Drei Gang-Menü: 74.- / Fünf Gang-Menü: 86.- / Menü komplett: 98.-

MENU «Pointe Whympfer»

Salatbouquet mit einer Rehfilet-Wildterrine
Kürbiscremesuppe mit Mandelsplitter

Entenleber sautiert
mit Äpfeln auf einem Feigenbeet
mit einer Emulsion von Visperterminer-Heida

«Bar de ligne» auf der Haut gebraten
mit Wildkräutern und Beurre blanc
dazu grilliertes Gemüse mit Olivenöl

Zartestes Bisonfilet mit Chilibutter
und blauen Kartoffeln

Schokoladenvariation «Staldbach»

Heisser Schokoladen Kuchen
mit Weichselkirschen

Drei Gang-Menü: 74.- / Fünf Gang-Menü: 86.- / Menü komplett: 98.-

GOURMET-MENÜ «Staldbach»

Sashimi und Tatar vom Toro Thunfisch mit Gemüseterrine
Würzige rote Kokosnusssuppe, Langoustine und Pak-Choi

Bar de ligne auf der Haut gebraten an Wildkräutern und einer Emulsion von Champagnerbutter

Entenbrust, Feigen, Haselnusspurée, Sellerie bruniose und Balsamico vecchio

Kaninchenfilet gefüllt mit Kalbsmilken, Kartoffelstock und schwarzem Trüffel

Marinierte Tomaten mit Fave Bohnen, kandiertem Ingwer,
Eisbergsalat und Lardo di Collonato Gran Riserva

«Wagyu Beef Filet» auf Risotto superfino carnaroli al Barbera

Pave von Camembert mit Apfelportweingelee

Holunderblütensorbet mit Visperterminer Heida

Valrohna Schokoladen Structura

Menü komplett: Fr. 155.-
drei Gänge Fr. 84.-, vier Gänge Fr. 98.-, fünf Gänge Fr. 114.-
sechs Gänge Fr. 129.-, sieben Gänge Fr. 144.-

Menü No. 24 VEGI Fr. 45.—

Lauch-Kartoffelsuppe mit Crème-Fraiche

Hausgemachte Gemüse-Ravioli

Lauwarmes Schokoladenküchlein, Aprikosen - Rosmarinsalat, Meringueseis

Menü No. 25 VEGI Fr. 59.—

Salatbouquet mit einer Gemüseterrine
Wunderbar würzige rote Kokosnusssuppe

Gommer Cholera mit Marktgemüse
und Creme fraiche

Valrohna Schokoladen Structura

Vegi-Menü «Allalin»

Salatblätter mit rosa Grapefruits und gepresstem Gemüse

Morchelcreme und Kressesuppe in Kombination

Risotto Primavera («Superfino Carnaroli Ferron») mit Spargeln

Frische Erdbeeren mit Tonkaeis und schwarzem Pfeffer

Zwei Gang-Menü: 37.- / Drei Gang-Menü: 45.- / Menü komplett: 53.-

Tasting of Vegetables

SUNCHOKE Gratin mit
Datteri Tomaten Kompott und Schwarzen Oliven

Feuilleté mit kleinen Gemüsen
Löwenzahn, Carotten, TOKYO TURNIPS, Frühlingszwiebeln mit Porto

Reduktion
von Morcheln nach griechischer Art
mit Stangensellerie, Knoblauch Confit und YUZU Zitronen

Degustation von Spargeln mit AURORA Sauce
Gebratene Kartoffeln Royale

Handgemachte MEZZELUNE Pasta, Champagnersauce
Und schwarzen Trüffeln

FEIJOA Ananas-Guave SORBET
Tahiti Vanille "Panna Cotta,"
Und Sonnenfrüchte

NAMELAKA cremige Pralinen
Schokoladenwürfel
Und Kaffeeglace
mit einem Glas Reccioto Classico della Valpolicella Corteforte

*Ohne genmanipulierte Lebensmittel
Keine Speisegelatine tierischer Herkunft
Keine Lebensmittelzusätze und Glutamat*

Fr. 86.-

Cocktail No. 1 (Steh-Apéro, ab 30 Personen)**Fr. 88.—**

Kalt	Warm	Dessert
Grillierte Riesenkrevetten an grüner Kräuter-Vinaigrette	Saltimbocca vom Seeteufel	Auswahl
Geräuchertes Lachsfilet mit Garnituren	Kalbskarree im Ofen gebraten mit Rosmarin	
Ramatotomaten mit Mozzarella und Basilikum	Gebratene Rindswürfel mit frischen Kräutern und Tomaten	
Melonenwürfel mit Parmaschinken	Gemüseauswahl und Bratkartoffeln	
Trockenfleisch und Artischockenherzen mariniert mit Olivenöl	Risotto mit Merlot und grünen Spargelspitzen	
Vitello tonnato	Penne an pikanter Tomatensauce mit Olivenöl	
Italienische Antipasti		

Cocktail No. 2 (Steh-Apéro oder Buffet, ab 20 Personen)**Fr. 62.—**

Kalt	Warm	Dessert
Auswahl von Mini-Sandwiches	Gommer Cholera	Auswahl
Bisontatartörtchen mit Chili	Rindsfiletspiessli mit Chillibutter	
Melonenwürfel mit Rohschinken	Mini-Hamburger auf Gemüse Frühlingsrolle mit Gemüse	
Ramatotomaten mit Mozzarella und Basilikum	Riesenkrevetten Sweet&sour	
Zucchinirolle, pikante Tomaten		

BISTRO - RESTAURANT

staldbach 

Curry Buffet (Steh-Apéro oder Buffet, ab 30 Personen)

Fr. 88.—

Gemüsepapaya-Salat und Riesen-Crevetten Sweet & Sour Sauce
Zitronengras Suppe mit Thai-Gemüse

Rindsfilet, Entenbrust Maispouletbrust, Porc Rips
Gedämpfter Red Snapper im Bananenblatt
Bärenkrebse
Pak-Choi Gemüse
Gebratener Reis
Panäng Currysauce
Ingwer Kokosnuss Sauce
Satay Sauce
Chili Basilikum Sauce
Curry Masaman
Grüne Currysauce
Rote Currysauce

Asiatische Früchte geschnitten
Kokoscreme
Sorbets
Black Rice Pudding
Flambierte Ananas und Bananen
Tarry - Lapsang - Souchong- Reiscreme
Mango Tartelletes

Staldbach Frühstück / Brunch Fr. 41.–

Kaffee, Milchkaffee, Tee oder Schokolade
Orangensaft
1 Glas Prosecco
Fruchtsalat, Melone
Birchermüesli
Brötchen, Croissants, Plundergebäck, Muffins
Marmelade, Honig und Butter
Rauchlachs
Schweizer Käse- und Aufschnittauswahl
Rühreier mit gebratenem Speck und Schinken

Zum Aperò à 4 Personen

Oliven, Parmesanstücke und geröstete Mandeln
Fr. 16.–

Gemüsesticks und Chips
Fr. 18.–

Walliser Trockenfleisch Hobel Käse
Fr. 26.–

Mediterrane Antipasti-Platte
Fr. 26.–

Auswahl an Fingerfood
Fr. 38.–

Staldbach C A N A P É 4 Stk.
Fr. 26.–

Tatar, Räucherlachs
Fr. 20.–