



## Ihr Event in unseren Händen

Vielen Dank für Ihre Anfrage und  
Herzlich Willkommen vor einer der schönsten Naturkulissen Europas!  
Genießen Sie die einzigartige Aussicht auf Eiger, Mönch und Jungfrau für  
Ihren Firmenanlass oder Ihr privates Fest. Ob Seminar, Workshop,  
Geburtstag, Hochzeit, Team- oder Vereinsausflug, wir haben für Sie das  
geeignete Angebot.

Das Team vom Berggasthaus First freut sich auf Ihren Besuch.

Inhaltsverzeichnis:

Unsere Räumlichkeiten und Impressionen S. 2

Apéro S. 3

Einige Spielregeln und Informationen S. 4

Vorspeisen S. 5

Hauptspeisen S. 6-8

Desserts S. 9

Grill uf em Berg S. 10

Checkliste S. 11

Kontaktdaten

Berggasthaus First

Tom Ysebaert

033 828 77 88

[berggasthausfirst@jungfrau.ch](mailto:berggasthausfirst@jungfrau.ch)





## Unsere Räumlichkeiten und Impressionen

- |                   |                  |
|-------------------|------------------|
| 1. Bachalpseesaal | bis zu 120 Pers. |
| 2. Firststübli    | 60 Personen      |
| 3. Säali          | 60 Personen      |
| 4. Cliff Walk Bar | 80 Personen      |
| 5. Genepi         | 120 Personen     |
| 6. Terrasse       | 300 Personen     |





## Apéro

Genießen Sie einen gemütlichen Apéro auf unserer Sonnenterrasse oder an unserer Cliff Walk Bar mit fantastischer Aussicht.

Gerne servieren wir Ihnen hausgemachtes Blätterteiggebäck und Chips.  
CHF. 6.50/ Pers.

Oder vielleicht unsere Gemüsedips mit verschiedenen Saucen  
CHF. 7.50/ Pers.

Hausgemachte Quiche Lorraine (auch vegetarisch erhältlich)  
CHF 7.50/ Pers.

„Firschtplättli“ mit Regionalem Bergkäse, Trockenwurst aus Grindelwald, Mostbröckli, Rohschinken, Salami, geräucherter Speck und Bündnerfleisch dazu hausgemachte Kräuterbutter, Essiggurken und Silberzwiebeln  
CHF 26.50

Darf es dazu vielleicht ein Glas Prosecco oder Champagner sein? Oder ein Gläschen von unserem Hauswein?





## Einige Spielregeln und Informationen

### Teilnehmerzahl

Wir würden Sie bitten, uns bis 48 Stunden im Voraus die genaue Teilnehmerzahl bekannt zu geben.

### Dekoration

Selbstverständlich kann Ihr Florist oder Sie selbst den Saal und die Tische nach Ihren Wünschen schmücken. Wann? Nach Absprache.

Auf Wunsch sind auch wir für Ihre Dekoration besorgt. Preis nach Aufwand

### Menü

Hier können Sie aus den untenstehenden Speisen Ihr Menü ganz nach Ihren Wünschen und Bedürfnissen zusammenstellen. Gültig ab 10 Personen. Bitte bestellen Sie ein einheitliches Menü für alle Gäste (natürlich nehmen wir auf Vegetarier oder Intoleranzen einzeln Rücksicht)

### Musik

Gerne stellen wir Ihnen unsere Musikanlage der Marke Macky zur Verfügung. Miete hierfür CHF 350.00. Bis 01.00 Uhr können die Korke knallen, danach müssen wir Sie bitten die Nachtruhe ggf. anderer Hotelgäste zu respektieren und die Musik etwas leiser zu drosseln. Ab 01.00 Uhr Polizeistunde wird ein Betrag von CHF 150.00 pro angefangener Stunde fällig.





## Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat mit hausgemachter Vinaigrette  
CHF 6.50

Frisch zubereitete Tagessuppe  
CHF 7.00

Zwiebelsuppe mit Käsetoast  
CHF 8.50

3erlei knusprige Crostini (Peperoni, Pesto und Tomaten)  
CHF 10.50

Sommerlicher Salat mit Rauchlachsstreifen an Himbeerdressing  
CHF 12.50

Melonenschiffchen mit Bündner Rohschinken  
CHF 12.50

Crevettencocktail mit Avocado  
CHF 14.50

Hausgemachtes Rindstartar mit Cognac, Calvados oder Whiskey, dazu passende  
Garnituren und Toastbrot  
CHF 16.50







## Hauptspeisen

### Poulet

Pouletgeschnetztes „Riz Casimir“ an einer fruchtigen Currysauce im Reisring  
CHF 19.50

Pouletbrust gebraten mit Kräuterbutter, saisonalem Gemüse und Pommes Frites  
CHF 19.50

Pouletbrust im Speckmantel, gefüllt mit Kräutermutschli aus Grindelwald, dazu  
saisonales Gemüse und Bratkartoffeln  
CHF 21.50

Pouletbrust im Cornflakes-Mantel, saisonales Gemüse dazu Teigwaren  
CHF 21.50

### Schwein

Schweineschnitzel mit Teigwaren an einer Pilzrahmsauce  
CHF 22.50

„Cowboy-Steak“ mit Country Cuts und Ratatouille  
CHF 21.50

Schweinefiletmedaillons an einer Senfrahmsauce mit Teigwaren und saisonalem  
Gemüse  
CHF 35.00

„Cliffhanger“ Cordon Bleu, gefüllt mit Kräutermutschli aus Grindelwald, frischem  
Marktgemüse und Pommes Frites  
CHF 27.50





## Rind

Rindsspiess an Bernaise-Sauce mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln  
CHF 26.50

Rinderroulade gefüllt mit Kräutermutschli aus Grindelwald und Bergkräuter,  
Kartoffeln im Alumantel mit Sauerrahmsauce  
CHF 28.50

Rinderschmorbraten mit Kartoffelstock und Gemüse  
CHF 28.50

Grindelwalder Rindssteak an einer rassigen Pfefferrahmsauce, Gemüse und  
Röstikroketten  
CHF 32.50

## Kalb

Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce mit Rösti  
CHF 19.50

Feine Kalbsschnitzel an einer Zitronenrahmsauce und Gemüsereis  
CHF 27.50

Saltimbocca an Marsala- Sauce und Steinpilzrisotto  
CHF 28.50

Kalbsrücken gebraten an Morchelrahm, Röstikroketten und marktfrisches Gemüse  
CHF 34.50





## Schweizer Spezialitäten

Hausgemachte Äpler Makkaroni mit Speck, Röstzwiebeln, Kartoffeln und Apfelmus  
CHF 19.50

„Burebratwurst“ aus Grindelwald an einer Zwiebelsauce, dazu Rösti  
CHF 19.50

Klassisches Käsefondue  
CHF 23.50

Heisser Beinschinken mit Kartoffelsalat  
CHF 19.50

## Vegetarische Gerichte

Gefüllte Paprika mit Reis an einer rassigen Tomatensauce  
CHF 19.50

Chili con verduras verfeinert mit Guacamole  
CHF 21.50

Panierter Tomme Vaudoise auf Ratatouille, dazu Kartoffeln  
CHF 21.50

Baked Potatoe mit Raclette- Käse auf Rucola  
CHF 16.50







## Dessert

Panna Cotta mit Waldbeeren  
CHF 7.50

Frischer Fruchtsalat  
CHF 7.50

Meringue, Glace und Rahm  
CHF 7.50

Hausgemachter Kuchen  
CHF 7.50

Schoggikuchen mit Vanilleglace  
CHF 12.50

Hausgemachtes Tiramisu mit Fruchtegarnitur  
CHF 12.50





## Grill uf em Berg

### Grosses Salatbuffet

Diverse Blattsalate nach Saison  
Diverse Gemüsesalate nach Saison  
Dazu Frisch gehackte Zwiebeln, Peterli und Eier  
Brotcroutons  
Verschiedene Kerne  
Gebratene Speckwürfeli  
Oliven

### Dressings

Hausgemachte Vinaigrette,  
Diverse Essig und Olivenöle, Gewürze  
Brot und hausgemachte Kräuterbutter

### Vom Feuer

Schweinsbratwurst  
Lammnierstück  
Cowboysteak  
Rindshohrücken  
Fischspiess  
Crevettenspiess

Beilagen:

Pommes Frites  
Reis

Kartoffeln im Alumantel mit Sauerrahmsauce

### Dessert

Tiramisu, Fruchtcreme, Fruchtsalat, Panna Cotta, Gebrannte Creme  
Zwetschkuchen, weisses und dunkles Tobleronemousse  
Meringue

**CHF 85.00 pro Person**





## Checkliste

Typ Anlass:  
Organisation:  
Kontaktperson:  
Adresse:  
Tel.Nr.:  
Mail:

Wann:  
Datum:  
Wochentag:

Räumlichkeit:

Barzahlung:  
Rechnung:  
    ➔ Adresse:

Anzahl Personen:

Menüpreis:

Ankunft:

Anfangszeit:  
Endzeit:

### Apéro

Zeit:  
Ort:

### Getränke

Mineral:  
Weisswein:  
Rotwein:

### Tischgestaltung (bitte ankreuzen)

Lange Tafel  Theater  U-Form  T- Form  E- Form  Individ. Tische  Sonstige

Tischtuchfarbe:

Kerzen:

Blumen:

### Sonstiges

Musik:

Fotograf:

Druck Menükarten:

