

# Gipfeltreffen

Unsere Vorschläge für Gruppen ab 10 Personen



Neu mit  
Smoker-Buffer

Herzlich Willkommen auf dem Genussgipfel - im Herzen der Innerschweiz!

Hoch über dem Vierwaldstättersee oberhalb des autofreien Dorfes Stoos finden Sie das heimelige Gipfelrestaurant Fronalpstock auf 1922 m.ü.M..

Wir bieten Ihnen eine 360° Panoramasicht auf zahlreiche Gipfel und Seen, eine Sonnenterrasse mit 200 Sitzplätzen, ein Panorama-Restaurant, einen Gipfel-Saal und unseren Adlerhorst mit 28 Sitzplätzen.

Mit seinem urchigen und gemütlichen Ambiente eignet sich das Gipfelrestaurant Fronalpstock ausgezeichnet für ein geselliges Zusammensein bei Familienfeiern, Firmenessen, Hochzeiten, Banketten und Vereinsnänsen.

Gerne gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche ein; Sprechen Sie mit uns! Wir freuen uns, Ihren Aufenthalt auf dem Gipfel zu einem eindrücklichen Erlebnis zu gestalten.

Ihr Froni-Team



## Apéro-Vorschläge

- Mineral, Orangensaft, Weisswein 75cl, Bier inklusive Chips, Nüssli und Salzstangen pro Person CHF 15.50

Dazu empfehlen wir:

- Alpkäse pro Person CHF 8.50
- Trockenfleisch pro Person CHF 15.50
- Alpkäse-Trockenfleisch gemischt pro Person CHF 12.50
- Blätterteig-Gebäck (Schinkengipfeli, Wurstweggen, Käseküchlein) pro Stück CHF 3.80

## Gipfel-Frühstück

Reichhaltig gestärkt und bereit für weitere Bergerlebnisse!

- Kaffee, Ovomaltine, Schokolade, Tee
- Wasser mit und ohne Kohlensäure
- Orangensaft
- Gipfeli, Weggli, Bürli, Zopf, Spezialbrot
- Butter, Konfitüre, Honig
- Müesli und kalte Milch
- Joghurt
- Aufschnitt und Trockenfleisch
- Geräucherter Lachs
- Alp-, Hart- und Weichkäse
- Fruchtsalat
- 3-Minuten-Eier
- Rühreier
- Spiegeleier mit Speck
- Omelette
- Rösti

pro Person ohne Prosecco CHF 28.00  
pro Person mit Prosecco CHF 35.00



## Smoker-Bufferet - Frische Grilladen vom Smoker (ab 20 Personen)

### Vorspeisenbuffet

- verschiedene Blatt- und Gemüsesalate
- Tomaten-Mozzarella (Caprese)
- Thon -und Lachsmousse
- Antipastigemüse
- geräucherter Lachs mit Meerrettich

\* \* \* \* \*

### Hauptgangbuffet

- 3 verschiedene Fleischsorten vom Smoker ( Kalbsschulter, Spare Rips, Pouletspiessli)
- 1 Fisch ( Lachs oder Dorade )
- 4 verschiedene Beilagen  
(Kartoffelgratin, Grillgemüse, Reis und Spinatkartoffeln nach Chef`s Art)

\* \* \* \* \*

### Dessertbuffet

- Crème Caramel
- Panna Cotta
- Frischer Fruchtsalat
- Soufflé Chocolat

pro Person CHF 100.00



## Menüvorschläge

### 3-Gang Tatarenhut à discrétion

Gemischte Blattsalate

\*\*\*\*\*

4 Sorten Fleisch, 6 köstliche Dips, Bouillon, Gemüse  
Reis und Pommes frites

\*\*\*\*\*

Überraschungsdessert

pro Person CHF 64.00

### Schwyzer-Menü

Filetto & Heublueme-Speck auf marinierten Saubohnen

\*\*\*\*\*

Kalbsschulter Braten mit Thymian  
Hausgemachte Spätzli und Gemüse garnitur

\*\*\*\*\*

Gebrannte Crème mit Früchten

pro Person CHF 55.00



## Gourmet-Menü

Rindscarpaccio  
serviert mit Rucola, Basilikumpesto und gehobeltem Pecorino

\* \* \* \* \*

Hausgemachte Ravioli  
gefüllt mit Kalbfleisch an Bündnerfleischrahmsauce

\* \* \* \* \*

Entenbrust sous vide  
an Orangensauce serviert mit Kartoffelpüree und Gemüsegarntur

\* \* \* \* \*

Getrocknete Feigen  
gekocht im Süsswein mit Mascarpone und Zimtkeks

\* \* \* \* \*

Käsevariationen  
Muotathaler Alpkäse, Mutschli, Knoblauchkäse und Geisskäse von der Alp Trölligen  
serviert mit Trauben, Feigen und Stooshonig

pro Person CHF 72.00



### Innerschwyzzer Buffet (ab 20 Personen)

Regionale Highlights als Buffet zum Z'mittag, Z'vieri oder Z'nacht!

- Salate aus Agi's Pflanzblätz
- Verschiedene Brotsorten „vu's Konditers“
- Muotithaler Chässuppe oder Gerstensuppe
- Muotithaler Trockenfleisch
- Huuswürscht vom Metzger Geni
- Tröliger Alpchäs vom Oski Pfyl
- Saucegummel überbacken
- Wätterschmöcker-Würstli
- Rahmkirsch-Torte „vu's Konditers“

pro Person CHF 48.00

### Grillbuffet (ab 20 Personen)

Grill & Chill auf 1922m über Meer!

Verschiedene Grilladen von Rindshuft, Pouletbrust, Pferdefilet, Schweinssteak, Bratwürste und Spareribs

Blatt- und Gemüsesalate, Kartoffelsalat, gewürzte Kartoffelecken und Teigwarensalat

Knoblauch-, Tartar-, Cocktail-, Curry-, hot Chili- und Sweet & Sour-Sauce

pro Person CHF 58.00

mit Dessertbuffet pro Person CHF 74.00

Wir empfehlen dem voralpinen Klima entsprechend, das Grillbuffet am Mittag oder am frühen Abend zu veranstalten.

### Kalte Vorspeisen

Assortierter Trockenfleisch-Teller mit Alpkäse	CHF 15.50
Roastbeef-Teller mit Sauce Tartare	CHF 16.50
Westfälische Eier (Gemüsesalat und Rohschinken)	CHF 13.50

### Salate

Gemischte Blattsalate	CHF 8.50
Bunt gemischter, assortierter Salat	CHF 10.50
Tomaten-Gurken Carpaccio mit Alpkäsespänen	CHF 9.50
Gemischter Salat mit Ziegenkäse	CHF 11.50

### Hausgemachte Suppen

Währschafte Gerstensuppe	CHF 8.00
Erbsensuppe mit Speck und Croûtons	CHF 7.00
Kartoffelsuppe mit Pilzen	CHF 8.00
Hausgemachte Gemüsesuppe mit Fleurons	CHF 8.00

### Warme Vorspeisen

Kleine Portion Äplermagronen mit Apfelmus	CHF 11.50
Pilz-Pastetli im Reising	CHF 12.50
Gemüse-Nudeln mit Safransauce	CHF 10.50
Croque Madame (auch für Monsieur)	CHF 9.50

### Hauptgerichte (portioniert)

Schweinssteak gratiniert	CHF 29.50
Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons	CHF 32.50
Rinds-Entrecôte mit Kräuterbutter	CHF 43.50
Schweins-Cordon-Bleu „Classique“	CHF 32.50
Kalbs-Rahmschnitzel mit Edelpilzen	CHF 36.50

### Hauptgerichte (groses pièces)

Roastbeef mit Sauce Bèarnaise	CHF 46.00
Kalbsschulter-Braten mit Thymian-Jus	CHF 39.50
Gespickter Rindsbraten „Jäger-Art“	CHF 38.00
Schweinskarree-Braten mit Rosmarin-Jus	CHF 35.50

Zu den Hauptgerichten servieren wir drei frische Gemüse und die Beilagen Ihrer Wahl:  
Pommes Frites, Teigwaren, Reis, Salzkartoffeln, Kartoffelstock und Risotto

Krokette, Kartoffelgratin und Rösti (nur beschränkte Anzahl möglich)  
gegen Aufpreis von CHF 3.00

### Desserts

Frischer Fruchtsalat mit Mango Sorbet	CHF 8.50
„Birne Helene“ mit Schokoladenmousse	CHF 8.50
Pfirsich-Eisbecher mit Eiercognac	CHF 8.00
Caramel-Köpfler mit Früchtegarnitur	CHF 7.00
Gebackene Apfelringe mit Vanillesauce	CHF 8.50